



Serunion elabora junto al chef Ricardo Temiño un menú especial para pacientes de hospitales

05-01-2022

Con motivo del Día de Reyes, Serunion ha sorprendido a los pacientes ingresados en trece hospitales con un menú muy especial elaborado por el prestigioso cocinero **Ricardo Temiño**, chef propietario del conocido restaurante 'La Fábrica de Burgos' y que ha sido distinguido recientemente con el premio Bib Gourmand de la Guía Michelin y con un Sol de la Guía Repsol.

Esta iniciativa, que desde 2018 se venía realizando solo en el Hospital Universitario de Burgos (HUBU), ha visto ampliado su alcance –tras un año de parón por la situación sanitaria– dada la grata respuesta que siempre recibe por parte de los pacientes ingresados y sus familiares, así como por la buena disposición del reconocido chef burgalés y su equipo de cocina que, por tercera vez, ha aceptado la invitación de Serunion.

Durante el mes de diciembre, los equipos de cocina de diferentes hospitales han trabajado junto a Ricardo Temiño para controlar todas las elaboraciones de un menú que, además de especial y navideño, es compatible con las necesidades nutricionales de los ingresados que pueden o no ingerir una dieta no restrictiva y sin derivaciones terapéuticas. El equipo de nutricionistas de cada hospital ha analizado cada una de las propuestas del chef con el objeto de que todos los platos observen cuidadosamente las características nutricionales y dietéticas exigidas en las diferentes variaciones de dietas.

Para ello, Ricardo Temiño impartió una sesión de formación del menú de alta gastronomía que han degustado cerca de 2.000 pacientes. Asistieron al encuentro, que tuvo lugar en las cocinas del HUBU a inicios de diciembre, una docena de jefes de cocina de hospitales de otros puntos de España regentados por Serunion: el Centro Médico de Asturias, el Hospital de Mompía (Cantabria), la clínica IMQ Zorrotzaurre (Bilbao), el Hospital del Sureste (Madrid), el Hospital Beata María Ana (Madrid), el Hospital San Juan de Dios de Aljarafe (Sevilla), el Hospital San Juan de Dios de Sevilla, el Hospital Juan Grande de Jerez de la Frontera, el Hospital San Juan de Dios de Córdoba, la Clínica Diagonal (Barcelona) y la Clínica NovAliança de Lleida.

Para esta festividad tan especial, la propuesta del chef Ricardo Temiño ha consistido en un *rollito de langostinos con salmón ahumado y vinagreta de frutos secos y mango*, como entrante; un *Canelón de txangurro* como primer plato; y *Medallones de lechazo en salsa de mostaza y menta*

como segundo plato. De postre, los pacientes han podido disfrutar del tradicional *Roscón de Reyes*.

Contacta con **Serunion** o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

Noticias Relacionadas

- Serunion consolida su posición en la gestión de los servicios VIP en los aeropuertos de España
- Serunion y Rodilla se unen para gestionar la cafetería del hospital Beata María Ana
- Serunion, Laztan y ATX inician un proyecto para la inclusión de alumnos con alergias
- Serunion sirve 70.000 menús sin gluten en sus colegios, por el Día Nacional del Celiaco