



MENÚS



www.restaurante-petitcomite.com

contact@restaurante-petitcomite

CONTACTO

91 521 75 52

C/Reina, 15

28004, Madrid

Menú Week

(Valido del lunes a viernes Mediodía y Lunes a Jueves Noche)

25€ (IVA incluido)

Mise en bouche



Gazpacho tradicional con sorbete de manzana ácida y tartar de langostino



Ensalada de espinacas con queso de cabra, chutney de mango y vinagreta de miel y mostaza



Fideuá tostada de confit de pato y alcachofas con foie rustico y ali-oli de miel



Chipirones a la plancha con cebolla roja confitada, salsa romesco y chips



Entrecote de ternera con patatas puente nuevo y pimientos de Padrón



Flan de huevo con caramelo



Tiramisú casero con crema inglesa



Sorbete Colonel de limón al cava



2 Bebidas incluidas (Refresco, Cerveza, Copa de Vino Tinto Carlos Serres crianza o Blanco Heredad de Peñalosa)

Menú PETIT

42€ (IVA incluido)

Mise en bouche



Croquetas caseras de Petit Comité: De boletus edulis, de rape y gambas y de queso azul

ℳ

Yemas de espárragos blancos DO Navarra sobre muselina de Boletus, carpaccio de champiñón y cecina semi-crujiente

ℳ

Tartar de salmón fresco con tomate concassé, aguacate, cebolleta y escarola



Fideuá tostada de confit de pato y alcachofas con foie rustico y ali-oli de miel

○

Chipirones a la plancha con cebolla roja confitada, salsa romesco y chips

○

Carrillada de ternera rellena de boletus con compota de calabaza y su jugo al Oporto



Tiramisú casero con crema inglesa

○

Tarta rota de queso idiazábal con higos confitados y caramelo de Patxaran

○

Sorbete Coronel de limón al cava



Vino Incluido (D.O. Rioja: Tinto Carlos Serres crianza, D.O Rueda: Blanco Heredad de Peñalosa)

Menú CHAPO

46€ (IVA incluido)

Mise en bouche



Caramelos crujientes de queso camembert con chutney de mango y salsa de frutos rojos



Tartar de salmón fresco con tomate concassé, aguacate, cebolleta y escarola



Daditos de rabo de toro empanados en cereales con su jugo y verduras a la crema



Fideuá tostada de confit de pato y alcachofas con foie rustico y ali-oli de miel



Suprema de merluza del Cantábrico con salsa de cava, gambas y bimi



Presa ibérica a la brasa sobre meloso de patata, rúcula y salsa de setas y trufa



Tarta fina de manzana tibia con helado de vainilla



Tiramisú casero con crema inglesa



Sorbete Coronel de limón al cava



Vino Incluido (D.O. Rioja: Tinto Carlos Serres crianza, D.O Rueda: Blanco Heredad de Peñalosa)

Menú REINA

50€ (IVA incluido)

Mise en bouche



Caramelos crujientes de queso camembert con chutney de mango y salsa de frutos rojos



Pulpo a la parrilla sobre patatas al pimentón y espuma de espárragos blancos de Navarra y trufa



Mí-cuit de foie con tostas de pan y reducción de Pedro Ximénez



Tagliatelle fait maison con gambas y boletus en salsa cremosa de azafrán



Taco de atún rojo de almadraba con emulsión de soja y tallarines de patata al vinagre de arroz con sésamo



Solomillo de ternera de Guadarrama con salsa Roquefort y su gratin dauphinois



Tiramisú casero con crema inglesa



Tarta fina de manzana tibia con helado de vainilla



Sorbete Coronel de limón al cava



Vino Incluido (D.O. Rioja: Tinto Carlos Serres crianza, D.O Rueda: Blanco Heredad de Peñalosa)

Menú DEGUSTACIÓN

40 € (mín. 2 personas, máx. 6 personas)

Mise en bouche



Croquetas caseras de Petit Comité: De boletus edulis, de rape y gambas y de queso azul con nueces



Tartar de salmón fresco con tomate concasse, aguacate, cebolleta y escarola



Yemas de espárragos blancos DO Navarra sobre muselina de Boletus, carpaccio de champiñón y cecina de León



Chipirones a la plancha con cebolla roja confitada, salsa romescu y chips



Magret de pato escalopado con salsa de arándanos, atadillo de judías verdes y pastel de patata



Tiramisú casero con crema inglesa



Tarta rota de queso idiazábal con higos confitados y caramelo de Patxaran



Maridaje de vinos franceses y españoles

Menú DEGUSTACIÓN

50 € (mín. 2 personas, máx. 6 personas)

Mise en bouche & copa de cava



Caramelo crujiente de queso camembert con chutney de mango y salsa de frutos rojos



Daditos de rabo de toro empanados en cereales con su jugo y verduras a la crema



Pulpo a la parrilla sobre patatas al pimentón y espuma de espárragos blancos de Navarra y trufa



Taco de atún rojo de almadraba con emulsión de soja y miel y tallarines de patata al vinagre de arroz



Solomillo de ternera Rossini (foie fresco a la plancha) y su guarnición



Tiramisú casero con crema inglesa



Tarta rota de queso idiazábal con higos confitados y caramelo de Patxaran



Maridaje de vinos franceses y españoles

Menú Sabores de Francia

40€ (IVA incluido)

Mise en bouche



Vieiras braseadas sobre muselina de coliflor ahumada, tirabeques y huevas de pez volador



Ensalada Périgourdine con foie gras mi cuit, Jamón y mollejas de pato confit con vinagreta de frambuesa



Mi-cuit de foie con tostas de pan y reducción de Pedro Ximénez



Tagliatelle fait maison con gambas y boletus en salsa cremosa de azafrán



Suprema de merluza del Cantábrico con salsa de cava, gambas y bimi



Magret de pato escalopado con salsa de arándanos, atadillo de judías verdes y pastel de patata



Tiramisú casero con crema inglesa



Brownie de chocolate negro con crema de chocolate blanco, caramelo y helado de vainilla



Sorbete Coronel de limón al cava



2 Bebidas incluidas (Refresco, Cerveza, Copa de Vino Tinto Carlos Serres crianza o Blanco Heredad de Peñalosa)



Menú Sabores Ibéricos

40€ (IVA incluido)

Mise en bouche

Pulpo a la parrilla sobre patatas al pimentón y espuma de espárragos blancos de Navarra y trufa

o

Daditos de rabo de toro empanados en cereales con su jugo y verduras a la crema

o

Queso manchego curado "El Chisquero" D.O. Castilla La Mancha y Jamón Ibérico Julián Martín

o

Paella ciega de chipirón y gambas al azafrán con al-i-olí

o

Chipirones a la plancha con cebolla roja confitada, salsa romesco y chips

o

Presa ibérica a la brasa sobre meloso de patata, rúcula y salsa de setas y trufa

o

Tiramisú casero con crema inglesa

o

Tarta rota de queso idiazábal con higos confitados y caramelo de Patxaran

o

Sorbete Coronel de limón al cava

o

2 Bebidas incluidas (Refresco, Cerveza, Copa de Vino Tinto Carlos Serres crianza o Blanco Heredad de Peñalosa)

Menú Fusión

40€ (IVA incluido)

Mise en bouche

●
Ensalada de mar con gambas, pulpo templado y vieira, con vinagreta y flambeado al Pastis

○

Yemas de espárragos blancos DO Navarra sobre muselina de Boletus, carpaccio de champiñón y cecina de León

○

Huevo Poché sobre crema de foie con duxelle de hongos y patata paja

●

Fideuá tostada de confit de pato y alcachofas con foie rustico y ali-oli de miel

○

Taco de atún rojo de almadraba con emulsión de soja y miel y tallarines de patata al vinagre de arroz con sésamo

○

Solomillo de ternera de Guadarrama con salsa Roquefort y su gratin dauphinois

●

Tiramisú casero con crema inglesa

○

Tarta fina de manzana tibia con helado de vainilla

○

Sorbete Coronel de limón al cava

●

2 Bebidas incluidas (Refresco, Cerveza, Copa de Vino Tinto Carlos Serres crianza o Blanco Heredad de Peñalosa)

●

Ejemplo Menús del día

Menú del día

Gazpacho andaluz

Ensalada mixta

Crema de Verduras

Tortilla de patatas

Cinta de Lomo salsa champiñones

Hamburguesa con Patatas fritas y ensalada

Filete de Merluza con arroz

Risotto del mar

Postres caseros

Agua, refresco, copa de vino, postre o café incluido

11,50 EUR

Menú Ejecutivo

Milhojas de mouse de pato y cebolla

Ensalada italiana

Risotto de champiñones y parmesano

Entrecot con salsa de vino dulce

Magret de pato con salsa de naranja y puré

Merluza estilo fish and chips

Postres caseros

Agua, refresco, copa de vino, postre o café incluido

19,00 EUR

...y además...

- *Si vienes a cenar a Petit Comite la semana de tu cumpleaños, te invitamos a una botella de cava o una botella de vino de la casa (presentación DNI y no acumulable con otras ofertas)*
- *Si trabajas por la zona, queremos que vengas a comer a Petit Comite: sella tu bono de fidelidad 10 días y te invitamos a comer el undécimo.*

...no olvides que...

- *Disponemos de un salón privado con vídeo-proyector y sonido independiente con capacidad de hasta 25 personas*
- *Tenemos menus de 'cocktail' de pie en nuestro bar que tiene capacidad para 50 personas*

El equipo de Petit Comité queda a su disposición para resolver cualquier duda que pueda usted tener, asimismo no dude en contactarnos si desea personalizar su menú de Navidad u organizar otro tipo de evento.

Reciban un cordial saludo,

El equipo de Petit Comité

●
CONTACTO

91 521 75 52

C/Reina, 15

28004, Madrid

www.restaurante-petitcomite.com

contact@restaurante-petitcomite

●