



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 no incluido)

Mise en bouche



Crema de setas de temporada con huevo de codorniz, foie y puntas de espárragos



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



Entrecot de ternera con patatas puente nuevo y pimientos de Padrón



Flan de huevo con caramelo



Sorbete Coronel de limón al cava



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



Menú PETIT

40€ (IVA no incluido)

Mise en bouche



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



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



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

45€ (IVA no 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 no 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 de foie y su gratin dauphinois



Crème brûlée con frutos del bosque y menta fresca



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

35 € (IVA incluido, 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



Ensalada de setas con jamón de pato, foie mi cuit, vinagreta de manzana y piñones al balsámico



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



Magret de pato escalopado con salsa de arándanos, berenjenas estofadas y aroma de cítricos y frambuesas



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 € (IVA incluido, 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



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



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 pimientos asados



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



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 de setas con jamón de pato, foie mi cuit, y vinagreta de manzana y piñones al balsámico



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



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



Magret de pato escalopado con salsa de arándanos, berenjenas estofadas y aroma de cítricos y frambuesas



Crème brûlée con frutos del bosque y menta fresca



Soufflé de chocolate con helado de violeta y pistacho verde



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 enteras, pulpo templado y su vieira, con vinagreta de yogurt, jengibre y lima



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



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



Lomo de lubina sobre ragout de puerro y chipirones en salsa de carabinero



Solomillo de ternera de Guadarrama con salsa de foie 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)



Menú del día (ejemplo)

11,50€ (IVA incluido)

Ensalada de kumates con atun, cebolla roja y huevo

o

Crema vichissoise con dados de foie y virutas de ibérico

o

Pisto manchego con huevo frito

o

Setas empanadas con al-i-oli

.....

Entrecot de ternera con patatas

o

Lomo de bacalao al pil-pil con patatas panaderas

o

Delicias de emperador marinado con salsa de lima

o

Presa de cerdo a la plancha con salsa de mostaza y miel

.....

Postres caseros

.....

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

...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

●