



MENÚS



www.restaurante-petitcomite.com

contact@restaurante-petitcomite

CONTACTO

910 70 93 03

Calle de la Reina, 15

28004, Madrid

Menú D'ici

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

25€ (IVA incluido)

Mise en bouche



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



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



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



Filete de merluza a la plancha y tallarines de verdura salteados



Entrecote de ternera con patatas puente nuevo y pimientos de Padrón



Postre del Chef



Tiramisú casero con crema inglesa



Sorbete Coronel de limón al cava



Primeros a compartir, segundo y postre a elegir

Agua y 2 bebidas incluidas, Refresco, Cerveza, Copa de Vino de la casa (1 botella de vino de la casa = 6 bebidas)

Opción Barra libre 3 EUR – Café/te 1,50 EUR

Menú Week

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

30€ (IVA incluido)

Mise en bouche



Huevos de corral revueltos con setas y trufa



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



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



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 romescu y chips



Entrecote de ternera con patatas puente nuevo y pimientos de Padrón



Postre del Chef



Tiramisú casero con crema inglesa



Sorbete Coronel de limón al cava



Primeros a compartir, segundo y postre a elegir

Agua y 2 bebidas incluidas, Refresco, Cerveza, Copa de Vino de la casa (1 botella de vino de la casa = 6 bebidas)

Opción Barra libre 3 EUR – Café/te 1,50 EUR

Menú PETIT

35€ (IVA incluido)

Mise en bouche



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



Sartén de hongos salteados y yema de huevo de corral con trufa



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



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



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



Primeros a compartir, segundo y postre a elegir

Agua y 2 bebidas incluidas, Refresco, Cerveza, Copa de Vino de la casa (1 botella de vino de la casa = 6 bebidas)

Opción Barra libre 3 EUR – Café/te 1,50 EUR

Menú CHAPO

40€ (IVA incluido)

Mise en bouche



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



Tartar de atún rojo con salsa Ponzu, cebollino y alga wakame



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



Lomo de bacalao sobre cama de patata y hummus con pimientos rojos asados



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



Tiramisú casero con crema inglesa



Tarta fina de manzana tibia con helado de vainilla



Sorbete Coronel de limón al cava



Primeros a compartir, segundo y postre a elegir

Agua y 2 bebidas incluidas, Refresco, Cerveza, Copa de Vino de la casa (1 botella de vino de la casa = 6 bebidas)

Opción Barra libre 3 EUR – Café/te 1,50 EUR

Menú REINA

50€ (IVA incluido)

Mise en bouche & Copa de cava



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



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



Sorbete Coronel de limón al cava



Primeros a compartir, segundo y postre a elegir

Bebidas incluidas, Agua Refresco, Cerveza, Copa de Vino de la casa y Café/te

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



Selección de mini postres de la casa



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



Selección de mini postres de la casa



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



Taggliatelle 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



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



Sorbete Coronel de limón al cava



A elegir 1 Primero, 1 segundo y 1 postre

Agua y 2 bebidas incluidas, Refresco, Cerveza, Copa de Vino de la casa (1 botella de vino de la casa = 6 bebidas)

Opción Barra libre 3 EUR – Café/te 1,50 EUR

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

○

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

○

Jamon Iberico y Queso manchego curado "El Chisquero" D.O. Castilla La Mancha

●

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

○

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

○

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

●

Tiramisú casero con crema inglesa

○

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

○

Sorbete Coronel de limón al cava

●

A elegir 1 Primero, 1 segundo y 1 postre

Agua y 2 bebidas incluidas, Refresco, Cerveza, Copa de Vino de la casa (1 botella de vino de la casa = 6 bebidas)

Opción Barra libre 3 EUR – Café/te 1,50 EUR

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



A elegir 1 Primero, 1 segundo y 1 postre

Agua y 2 bebidas incluidas, Refresco, Cerveza, Copa de Vino de la casa (1 botella de vino de la casa = 6 bebidas)

Opción Barra libre 3 EUR – Café/te 1,50 EUR

Menú Vegetariano

35€ (IVA incluido)

Mise en bouche



Gaspacho tradicional con sorbete de manzana ácida



Yemas de esparrago de Navarra con vinagreta al balsámico de manzana y champiñón laminado



Mosaico de setas de temporada con aroma de trufa con o sin yema de huevo



Pisto manchego meloso con tomate, cebolla, pimientos, calabacín y berenjena



Couscous de verduras con garbanzos, calabaza, calabacín, zanahoria, salsa de cebolla caramelizada y pasas



Tiramisú casero con crema inglesa



Duo de Fresas y frambuesas con zumo de cítricos



Sorbete Coronel de limón al cava



A elegir 1 Primero, 1 segundo y 1 postre

Agua y 2 bebidas incluidas, Refresco, Cerveza, Copa de Vino de la casa (1 botella de vino de la casa = 6 bebidas)

Opción Barra libre 3 EUR – Café/te 1,50 EUR

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

11,95 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

19,95 EUR

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

910 70 93 03
Calle de la Reina, 15
28004, Madrid

*www.restaurante-petitcomite.com
contact@restaurante-petitcomite*

●