

Nos complace informale sobre nuestra **Cena de Fin de Año 2024**.

Los comensales llegarán **entre las 20.00 y 21.00 horas**.

La Cena será individualizada y tiene un costo de **180 euros por comensal** iva incluido.

Las **Reservas** se gestionan por **teléfono 656 440 754 o whatsapp**,  
y serán **confirmadas con el abono del 50%** de la misma en la cuenta siguiente:

**Banco Santander:** ES14 0049 5420 9726 1730 8949 **BIC/SWIFT:** BSCHEMM

**Titular:** Petit Comité **Concepto:** Nombre de la reserva **Importe:** 90 € por comensal

El restante 50% se abonará el día de la Cena de Fin de Año en metálico o tarjeta.

En caso de cancelación por parte del cliente no se devolverá ningún importe.

## *Cena Fin de Año 2024*

- **Dúo de Ostras**, al Natural y Frita con emulsión de kimchi
- **Carpaccio de Corvina** con corazón de tomate y lima
- **Zamburiña micuit** con aceite de oliva y cilantro
- **Crema de Champiñones Portobello** con arena de romero y jamón
- **Lingote de Foie** y semi esferas de manzana anisada
- **Solomillo de Ternera** con boletus, hierbas y chantarelas
- **Postre Casero** Petit Comité

Al finalizar se entregarán 12 uvas de la suerte a cada comensal

La Cena será servida con las siguientes bebidas:

- **Agua mineral, Refrescos y Cerveza Cruzcampo Glacial**
- **Manzanilla Papirusa** / Bodegas Lustau
- **Vino Pedro Ximénez Eco** / Bodegas Piedra Luenga
- **Vino Blanco Carrasviñas** / D.O. Rueda / Verdejo 100% / Tempranillo
- **Vino Tinto Viña Magna** / D.O. Ribera del Duero / Tempranillo
- **Cava Puerta Palma Reserva** / D.O. Cava Reserva Brut Nature / Macabeo 100%

Gracias por celebrar con Petit Comité la despedida del año 2024 y la llegada de un próspero 2025