

Nos complace informale sobre nuestra **Cena de Fin de Año 2023**.

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 **Titular:** Petit Comité

**Concepto:** Fin Año + ( nombre de la reserva ) **Importe:** 90 € por comensal de la reserva

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 2023*

- **Dúo de Ostras**, al Natural y Frita con emulsión de Kimchi
- **Tartar de Atún de Almadraba** con queso Payoyo y agua de tomate
- **Zamburiña micuit** con aceite de oliva y cilantro
- **Crema de Champiñones Portobello** con croutons y cecina
- **Corvina plancha** sobre crema de castañas y Pedro Ximénez
- **Lingote de Foie**, velo de Jamón de Pato y Manzana Ácida
- **Solomillo de Ternera** con crema de Setas al Pedro Ximénez y Chantarelas
- **Postre Casero** Petit Comité

La Cena será servida con las siguientes bebidas:

- **Agua mineral, Refrescos y Cerveza Cruzcampo Glacial**
- **Manzanilla Paporusa** / 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 2023 y la llegada de un próspero 2024

