

## **El restaurante Tenderete explica el protocolo para la cena de Navidad**

**Ya está aquí la Navidad, acompañada de sus comidas y cenas, tanto de empresa como familiares. En estos encuentros navideños uno se reúne con personas con la que trata únicamente en el ámbito laboral o eventualmente con familiares y amigos, y siempre aflora una duda: cómo sobrellevarlas con el mayor adecuamiento posible. Al hilo de estos eventos, el restaurante Tenderete pone a disposición de todo aquel que quiera sus espacios y las mejores claves para triunfar en una comida o cena de navidad**

En primer lugar, no se debe pedir/servir la comida hasta que estén sentados todos los comensales. Por protocolo se debe esperar para pedir hasta que el último comensal esté sentado. Si la comida o cena se lleva a cabo en un domicilio, el primer plato debe comenzar a servirse cuando todos los invitados se hallen en la mesa.

En segundo lugar, no se debe utilizar el teléfono móvil durante el tiempo que dure la comida/cena, para así evitar distracciones y centrarse únicamente en la conversación. Se permite algún que otro selfie e imagen de grupo para el recuerdo, sin abusar.

Otra de las claves para que estos eventos navideños salgan lo mejor posible es conocer a los invitados. Es importante una cierta preparación para saber quién es quién, ya que resultará muy incómodo un encuentro de estas características con gente a la que se conoce muy poco o nada. Por otro lado, se deben evitar ciertos temas para prevenir discusiones. En este tipo de eventos hay asuntos de los que es mejor no hablar para evitar controversias o disputas. La religión, el sexo, la política o los deportes son algunos de ellos.

El control con el alcohol es también muy importante. En estas celebraciones es importante beber con moderación y no “darle la cena/ comida” a algún familiar o compañero de trabajo (gente a la que se ve todos los días). Merece la pena cierta contención.

Y aquí un punto a destacar: los más pequeños lo primero. Los niños son, sin duda, a los que más ilusión les hace la Navidad, es importante centrarse en ellos y dejar que la magia de la Navidad los inunde por completo.

Por último, se debe evitar hablar de temas laborales. Si lo que se está celebrando es una comida o cena de empresa es mejor esquivar los temas farragosos, incómodos o aburridos que tengan relación con el ámbito profesional, ya que este tipo de eventos están pensados para socializar, divertirse y “desconectar” del trabajo, en la medida de lo posible.

Acerca de Tenderete

En pleno Barrio de Salamanca se encuentra el restaurante Tenderete: cocina viva, de mercado,

pensada para compartir, uno de los mejores afterwork de esta sofisticada zona de Madrid.

Su amplio horario, de lunes a domingo de 8 am a 3 am, y su cocina non- stop lo convierten en un auténtico reclamo para todos aquellos a los que les gusta desayunar fuera, disfrutar de los mejores platos o tomar una exquisita copa después de cenar. Además, su acogedora terraza cubierta hará las delicias de cualquiera.

<https://www.tenderetemadrid.com/>  
C/ Dr Castelo, 13  
91 48 39 82

**Datos de contacto:**

Tenderete Madrid  
913 48 39 82

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Sociedad](#) [Madrid](#) [Entretenimiento](#) [Restauración](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>