



BNI
GRANADA

12 AÑOS CONECTANDO EMPRESAS



LA BORRAJA

Catering

MENÚ

25 de septiembre

Carmen de los Mártires

MENÚ

Gala BNI Granada 2025

| SNACKS

- Aceitunas partidas.
- Sésamo garrafiado.
- Patatas durqueñas.

| BOCADOS FRÍOS

- Chacinas granadinas con panes artesanos.
- Tablitas de quesos granadinos de aquí y de allí acompañados de fruta fresca.
- Macaron de almendra y crema de queso de cabra de la Venta del Chaleco.
- Cremoso de patata y gambas de Motril.
- Aceituna gordal y salchichón granadino.
- Tomate confitado de la Costa Tropical con cremoso ahumado y albahaca fresca.
- Steak tartar de vaca pajuna de Sierra Nevada sobre pan de gambas.
- Lomo de orza de Zalandro marinado ligeramente con tomate seco y patata crujiente.
- Bocado de presa de bellota con alioli de curry.
- Dado de trucha de Río Frío hecha en casa con salsa chipotle.
- Quisquilla de Motril con salsa holandesa.
- Ceviche de corvina y aguacate de la Costa Tropical.
- Bacalao, naranjas del valle y edames con crema de cabra.

MENÚ



Gala BNI Granada 2025

| BOCADOS CALIENTES

- Croquetas líquidas de jamón de Trevélez.
- Croissant de vaca pajuna con pepinillo agri dulce y salsa chipotle.
- Pastela moruna de secreto de Parapanda.
- Chorizo alpujarreño con queso de Las RRR.
- Pinchito moruno de cordero segureño.

| BOCADOS DULCES

- Bartolillos de “Graná”
- Pionono de Santa Fe.
- Naranjas del valle con canela y azúcar moscabado.
- Rocas de chocolate alpujarreño y pimienta rosa.

| BODEGA

- Refrescos, cerveza Alhambra especial, agua mineral.
- Vino tinto de la tierra de Granada.
- Vino blanco de la tierra de Granada.