

Gala
10 Aniversario
BNI GRN Norte



LA BORRAJA

28 de septiembre

Palacio de los Córdoba

Snaks

- Aceitunas gordal rellenas de Idiazabal.
- Boquerones en vinagre con patatas artesanas hechas en casa.
- Pan de gamba con sabor a curry.
- Chips de vegetales con pimentón de La Vera.

Rincón gastronómico

- Maestro cortador de jamón acompañado de sus panes y aceites.
- Mesa de queso de aquí y de allí con fruta fresca.



Bocados fríos

- Nuestras Gildas hechas en casa.
- Cremoso de ensaladilla de patatas con gambas.
- Macaron sobrasada mallorquina y almendras garrapiñadas.
- Chupa Chups de foie con chocolate 70% y almendra crocanti.
- Mini Shawarma de presa de bellota con alioli de curry.
- Crema de yogur con cuscús de brócoli, y frutos secos.
- Salmorejo de cerezas con jamón de pato.
- Trufa de morcilla y oro.
- Ceviche de lubina con cebolla morada y un toque de ají.
- Tartar de Salchichón y pepinillo agridulce.
- Ajo blanco con tataki de atún rojo.
- Pato pekinés con pepino fresco y salsa china.
- Dado de salmón marinado en casa con eneldo y Siracha.



Bocados calientes

- Pastéla moruna de cerdo ibérico asado al carbón.
- Croquetas de cabrales y cebolla caramelizada.
- Falafel de garbanzos y espinacas con alioli de yogurt.
- Berenjenas fritas con miel de caña de otra manera.
- Croquetas de gambas al ajillo.
- Pan bao de panceta con salsa hoisin.
- Pan de pita relleno de lechón y salsa verde.
- Mini chapatita de lomo con pimientos.



Bodega

- Refrescos, agua mineral, y cerveza especial.
- Vino Blanco a definir.
- Vino Tinto para definir.
- Servicio de café e infusión.

Copa larga incluida



Gala 10 Aniversario

BNI GRN Norte