



LA BORRAJA  
catering

## Copa cóctel-Cena

Recibimiento de los invitados con una copita de Agua de Valencia

Cartuchitos de cortezas garrapiñadas y chips de Boniato y Yuca

Cortador de jamón de recebo con su buffet de panes y aceites.

## Quesos de aquí y de allí

Quesos locales y nacionales con confituras hechas en casa, frutos secos y racimos de fruta natural. Parmesanos, Idiazábal ahumado, Cabra caramelizado, Payoyo, Manchego extra viejo, Cucharitas de Torta del Casar, Latitas de queso en aceite...

## Bocados fríos

- Pato a la Naranja.
- Cubalibre de Foie y gelatina de ron con coca-cola.
- Coliflor con chocolate blanco y caviar de trucha.
- Salmón ahumado con sopa de miso.
- Mini shawarma de bellota con alioli de pepino.
- Chupito de salmorejo de fresones con mozzarella.
- Ensalada cesar con poularda rellena de frutos secos
- Pulpo asado con crema de patatas trufada y pipeta de AOV
- Cus-cus vegetal.
- Ceviche de lubina sobre lima

## Bocados Calientes

- Mini Burguer de ternera con Gorgonzola y mermelada de cebolla.
- Pástela Moruna de Secreto Ibérico.
- Croquetas de Puchero de ayer.
- Langostino de albahaca y pasta katasi

## Para los más dulces

- Piononos de Santafé de Casa Isla.
- Crumble de Galleta María con una ligera crema de chocolate blanco.

## Y para calmar la sed Nuestra Bodega

Vinos de aperitivo DO Moriles y Vermut.  
Cerveza, refrescos y agua mineral.  
Vino blanco Mencal .O Granada y Crianza DO Rioja.

**30€ POR PERSONA**



gastrobar • catering • eventos

Plaza Fortuny, 1 | 18009 GRANADA | [www.laborraja.com](http://www.laborraja.com) | [info@laborraja.com](mailto:info@laborraja.com)