Borg
raíces y alas

Borg es cocina con raíces profundas. Anclada a la tierra, para que la imaginación pueda volar y sorprenderte con lo de siempre Porque esos sabores y olores que tienes en tu memoria siguen ahí, esperando, deseando ser recuperados. De una manera sincera, honesta, responsable, original, distinta. Así es Borg, el lugar al que estás pensando volver cuando aún no te has ido.



Carl Borg Medina

¡Bienvenidos!

MUST

El gravadlax de la familia Borg, el marinado que no puedes perderte (GL,L,P,H,M)1,2 — **4 / ud**

SALMÓN - ENELDO - MOSTAZA *(Noruega 3100 km)*

Empezamos, llega el picoteo

MOJAR

Cremoso de alcachofas con chispas (GL,P,L,S)1 — **10,5**

ALCACHOFAS - ANCHOAS - LIMÓN *(Murcia 70 km)*

FAMILIA

Papas aliñás como en el Refugio de Zahara en Cádiz (P,S) — **9,5**

PATATAS - PEREJIL - CEBOLLA *(Alcoy 32 km)*

SENCILLEZ

La importancia del pan (GL,SJ,FC,L)2 — **5,5**

PAN - AOVE o MANTEQUILLA - SAL *(Bedmar 344 km / Suecia 3280 km)*

BOCADO

Buñuelos (hay vida más allá de las croquetas) (GL,L,H) — **8**

BONIATO - SETAS - GUINDILLA *(Murcia 70 km)*

HUERTA

Gazpacho a cuchara con picadillo Dalí (GL,H,S)1,3 — **4 / ud**

VERDURAS - PAN - AOVE *(Alcoy 32 km)*

MAMÁ

La "llauna" de caracoles con, vinagreta picante y alioli (MO,S,H)3 — **14,9**

CARACOLES - CAYENA - PEREJIL *(Fonollosa 550 km)*

[1]Adaptable sin gluten | [2] Adaptable sin leche | [3] Adaptable sin huevo | [4] Adaptable sin frutos con cáscara

Ensaladas cultivadas y fríos de verano

ABUELO

Tomate al desnudo con ensalada verde ilustrada (S) **9,5**

TOMATE - AOVE - VERDURAS *(Orihuela 67 km)*

ALAS

Corazón de lechuga con ajoblanco y anguila ahumada (P,SF,FC) **10,5**

LECHUGA - ALMENDRA - ANGUILA *(Orihuela 67 km)*

MORMOR (Abuela)

Pastel roto de arenque encurtido al eneldo (GL,L,H,P,SF,M)1,3 **12**

QUESO FRESCO - HUEVO - CENTENO *(Suecia 3280 km)*

Huevos y más huevos

PAPÁ

Pytt i panna (las sobras de una nevera sueca) (H,S,M)3 **13,4**

PATATA - REMOLACHA - CARNES *(Orihuela 67 km)*

HUMILDE

La "pobre" tortilla de verano (H,GL,L,S)1,2 **12**

PATATA - PAN - TOMATE *(Alcoy 32 km)*

ABUELA

Huevos rotos con pisto, comino y aceitunas negras (H,GL)3 **10,5**

VERDURAS - SÉMOLA *(Alcoy 32 km)*

[1]Adaptable sin gluten | [2] Adaptable sin leche | [3] Adaptable sin huevo | [4] Adaptable sin frutos con cáscara

Cereales, arroces y pasta

HIJOS

Pasta blanca al huevo y parmesano (GL,H,L) — **14**

SPAGUETTONI - YEMA - GUANCIALE *(Apulia 2325 km)*

RESTAURA

Arroz mantecado en salsa verde (P,MO,A) — **16 por pers.**

ALMEJAS - BACALAO - PEREJIL *(Galicia 950 km / Noruega 3100 km)* — **(Mín. 2 pers.)**

SECO

Fideuá "rossejada", el a banda de fideos tostados (GL,CR,P,MO,S) — **16 por pers.**

SEPIA - GAMBA ROJA - SOFRITO *(Mediterráneo 250 km)* — **(Mín. 2 pers.)**

Vegetales proteicos

OTRO REBOZADO

Fritura con salsa tártara (GL,M,S) — **12**

VERDURAS *(Alcoy 32 km)*

"TRADICCIÓN"

Berenjena a la pimienta negra fresca (GL,L,A,SJ,S) — **12**

PATATAS - PIMIENTAS *(Alcoy 32 km)*

ALAS

Coliflor a alta temperatura con emulsión grasa de piñas (FC)4 — **12,5**

VACA - PIÑONES (*Murcia 70 km / Valladolid 619 km*)

[1]Adaptable sin gluten | [2] Adaptable sin leche | [3] Adaptable sin huevo | [4] Adaptable sin frutos con cáscara

Proteína animal

ALAS

Chipirón nacional asado a la canalla (S,MO,FC)4 — **15**

ARROZ - CEBOLLA - AVELLANAS *(Mediterráneo 250 km)*

CITA Y SEDUCCIÓN

Rodaballo asado con pepparrotssås y patatas noisette (GL,P,L) — **17**

BECHAMEL - RÁBANO - MANTEQUILLA NEGRA *(Galicia 950 km)*

TRADICIÓN

Bacallà a la otra "Llauna" (P,H) — **16**

BACALAO - POCHAS - PIMENTÓN *(Noruega 3100 km)*

FARFAR (Abuelo)

Lammstek con "patatasmos" y su jugo concentrado (L,M,S,A) — **26 (Para 2 pers.)**

JARRETE CORDERO - PATATAS - CAFÉ *(Sierra de Segura 234 km)*

DOMINGOS

Asado a las 12 especias y estofado del propio guiso (GL,S,A) — **14**

POLLO - TRIGO TIERNO - ESPECIAS *(Murcia 70 km)*

AMIGOS

Conejo al ajillo: ¡Quillo, sobretó échale Jeré! (A,SF) — **13**

CONEJO - CEBOLLA - JEREZ *(Alicante 40 km)*

ABREVIATURA PARA LOS ALÉRGENOS

Cereales con gluten - G | Crustáceos - CR | Moluscos - MO | Huevos - H | Pescado - P | Cacahuetes - CA
Soja - SJ | Lácteos - L | Frutos con cáscara - FC | Apio - A | Mostaza - M | Sésamo - S | Sulfitos - SU | Altramuz - AL

¿Nos ponemos dulces?

RAÍCES

Kanelsnurror con helado de canela y espumoso (GL,H,L) **7**

BOLLITO - CANELA - QUESO *(Alicante 40 km)*

NATURAL

Naranja preparada, su sorbete y pulpa de calabaza con sus pipas (FC)4 **6,5**

NARANJA - CALABAZA - VAINILLA *(Alcoy 32 km)*

ICONO

Posos, arenas y raíces, juego de chocolates (GL,L,H,FC) **7,5**

CHOCOLATE - ACEITE - PAN *(Almería 296 km)*

MACEDONIA

Sopa minestrone de frutas y verduras (L)2 **7**

YOGUR - ESPECIAS - FRUTA DE LA PASIÓN *(Orihuela 67 km)*

IMPREGNADO

Melón "emborrachao" (S) **5**

MELÓN - VODKA - MENTA *(Almería 296 km)*

MIMO

HELADOS Y SORBETES *(Almería 296 km)* **5,5**

SB: LIMÓN - ENELDO SB **|** NARANJA - CALABAZA

HL: YOGUR - PIÑA (L) **|** CHOCOLATE BLANCO - QUESO FRESCO - REMOLACHA (L)

CANELA - TOFFE (L) **|** CHOCOLATE NEGRO - AOVE Y SAL (GL)1 **|** GALLETA (L)

FIN

Nuestros quesos ¿Quién quiere acabar por todo lo alto? (L) **12**

VACA - OVEJA - CABRA - AZUL *(Alicante 40 km)*

Agradecimientos:

A Isra, Quique y Pedro de la Isla de Crea por hacer de Borg vuestro restaurante. A Marie, por decorar esto como si fuese tu casa. A Pedro y Cristian que nos surten de sus productos del mar. A Ricardo por esas terneras y cerdos criados con cariño y sostenibilidad, por esos quesos maravillosos artesanales. A Rosa, por cuidarnos ese colmado tan singular. A Enrique y sus salazones mediterráneos del mar Menor. A Julian y Dani, que nos miman desde Makro. A Juan Fran, que nos trae todas las verduras fresquísimas de la provincia. A Maribel, por hacer correr a nuestros caracoles. A Marco, que nos surte del puchero. A Samu, que mima nuestros olivos para traer el mejor AOVE del mundo. A Silvia y sus embutidos de toda la vida. A Julio y sus huevos ecológicos felices. A Guillermo de Rafelet y la receta de pan de campaña que nos ha hecho para nosotros. A Dani y sus anguilas. A Gloria y Julián por traer Suecia a nuestras mesas. A Jose Montejano, amigo y el genio que maneja la partida de postres. Y por supuesto a Nuria, por ser una valiente y dirigir la comunicación de todos y cada uno de los hijos y también la del papi. Y a ti comensal por elegir nuestra casa, espero que disfrutes mucho, eso nos haría muy felices.

Gracias a todos vosotros, este proyecto es tanto vuestro como nuestro.