

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 a vuestra casa

Cada momento tiene su propia historia.

En Borg, queremos que el tiempo deje de ser una prisa para convertirse en una pausa, en un respiro. Aquí, la mesa se transforma en un libro donde cada bocado cuenta una historia.

Saborear es mucho más que comer.

Es sentir el sabor de las tradiciones, es reconocer el valor de los ingredientes que han viajado a través del tiempo y el esfuerzo. Queremos que descubras cómo cada plato encierra una herencia, un pequeño tributo a nuestros recuerdos, nuestras experiencias y a todo aquello que nos hace únicos.

El suave roce del mantel.

Los detalles, aunque sutiles, son los que te invitamos a disfrutar. Porque en cada rincón de esta casa, de vuestra mesa, hay una historia por contar y un momento por vivir y esperamos que otro para recordar.

Este es el instante en que lo esencial cobra protagonismo.

(Nada de esto sería posible sin las raíces y alas de Dani Varo, Pablo Villena y Carl Borg).



Menús

En Borg te ofrecemos la posibilidad de dejarte llevar y ponerte en nuestras manos. Haremos todo lo posible para que disfrutes y te sorprendas con nuestras propuestas.

MENÚ DE CASA

Mediodías de lunes a viernes 21 euros

Un menú que cambia cada semana, que restaura vuestros estómagos con platos y productos que reflejan la esencia y frescura de la cocina lenta, sana y rica de casa.

Incluye: 3 entrantes a escoger, 3 segundos a escoger, postre o café.

Agua filtrada, una bebida y pan con AOVE del pueblo.

MENÚ RAÍCES (a mesa completa)

Mediodías de lunes a viernes 30 euros / Viernes noche, sábados y domingos 35 euros

Degustación corto, aunque lleno de sorpresas. Ofrecemos una experiencia honesta, sincera, donde los sabores hablan de nuestro pasado con originalidad.

Incluye: Aperitivo, entrante frío, entrante caliente, pescado, carne y postre.

Agua filtrada y pan con AOVE del pueblo y mantequilla artesana de vaca.

MENÚ ALAS (a mesa completa)

Mediodías de lunes a viernes 40 euros / Viernes noche, sábados y domingos 50 euros

Degustación largo, un viaje [des]conocido a través de la memoria. Una invitación a detener el tiempo, a saborear sin prisas y a dejarse llevar por bocados sorprendentes, transformando lo clásico y cotidiano en inesperado.

Incluye: Aperitivo, dos entrantes fríos, dos entrantes calientes, dos segundos y dos postres.

Agua filtrada y pan con AOVE del pueblo y mantequilla artesana de vaca.



Entradas

MUST

El gravadlax de la familia Borg (que no puedes perderte) ^{(GL,L,P,H,M,S)1,2} **4 / ud**
SALMÓN - ENELDO - MOSTAZA (Noruega 3100 km)

EL PROFE

El paté de la casa ^{(G,H,M,SU,S)1,2} **7,5 / 10**
POLLO - FOIE - BOSTONGURKA (Girona 600 km)

EMBUTIDO

Salchichón de vaca madurada ^{(G,SU)1,2} **9 / 14**
COLONESA DE VACA - REMOLACHA (León 770 km)

FRITO

Buñuelos (hay vida más allá de las croquetas) ^(G,L,H) **2,7 / ud**
BONIATO - SETAS - GUINDILLA (Alcoy 32 km)

OTOÑO

Setas de temporada con setas ^(H) **12**
AJO - HUEVO - JAMÓN DE VACA (Mediterráneo 250 km)

MORMOR (ABUELA)

Matjessill (Degustación de arenques) ^(L,P,H,M,SU) **14**
MOSTAZA - CEBOLLA Y CLAVO - ESPECIAS (Mar Báltico 3200 km)

TERRETA

Coca (sin tonyina) amb bacoreta ^{(G,P,L,SU,FC)1,4} **8 / 12**
BACORETA - PIÑONES - CEBOLLA (Mediterráneo 250 km)

MAMÁ

Caracoles ibéricos en salsita ^(MO,SU) **15**
CARACOLES - CHORIZO VACA - CECINA IGP (Fonollosa 550 km)

ALAS

Tomate con "otros" salazones ^{(A,P,L,SU,FC)2,4} **15**
TEMPORADA - SALAZONES - STRACCIATELLA AZUL (Murcia 70 km)

EL ABUELO ANTONIO

Almorçaret a la leña ^(G,P,H) **8 / 12**
ANGUILA AHUMADA - HUEVO FRITO - UVAS (Mediterráneo 250 km)

CAMPO

Tortilla francesa en jugo montañés ^(H,SU,A) **12**
ALCACHOFAS - AJETES - BUTIFARRA PEROL (Igualada 595 km)



Cereales, arroces y pastas

ALAS

Los "canelones" de mar y montaña ^{(G,CR,L,P,SU)2}

GAMBA - TRUFA - QUESO VIEJO

(Apulia 2325 km)

16

MERCADO

Arroz del día (para 2)

NO SERÁ EL TÍPICO

(0 km)

16

(PVP por per.)

SECO

Fideuá de magro y verduras (para 2) ^(A,SU)

BATONETA - AZAFRÁN - SOFRITO

(Girona 600 km)

16

(PVP por per.)

Verduras protéicas

CON TRADICIÓN

Berenjena a la pimienta negra fresca ^{(GL,L,A,SJ,S) 1,2}

PIMIENTA DULCE - PIMIENTA CLÁSICA - PATATAS

(Alcoy 32 km)

14

TRAMPA ANTOJO

"Entrecol" con hierbas y rabo vaca guisado ^{(SU,FC)4}

REPOLLO - HUERTO - JUGO

(Alcoy 32 km)

14

Animales de mar

INFANCIA

Lomo de merluza "rebozada" ^{(P,G,SJ,M) 1,3}

COLONESA MERLUZA - ORLY - PIMIENTO VERDE

(Pasajes 750 km)

17

ALICANTE

Bollitori de bacalao ^(SJ,P)

VERDURAS - ÑORAS

(Orihuela 67 km)

16

CUCHARA

Nuestro gazpacho marinero ^(G,P,SU,CR)

RAPE - GAMBAS - TORTA

(Mediterráneo 250 km)

16

(PVP por per.)

PLAYA

Estudio del calamar ^{(MO,GL)1}

FRITO - CANALLA

(Mediterráneo 250 km)

14 / 22



Animales de tierra

BRASA

Lomo bajo madurado al café de París ^{(L,A,SJ,SU,M,P)²}

24

VACA DE TXOGUITXU - MANTEQUILLA - JUGO

(Galicia 950 km)

POLLITO

Picantón asado de rechupete ^(A,SU)

16

HIERBAS - JUGO - AJILLO

(Murcia 70 km)

FAV

Escalope empanado con tomate y yema ^(H,G,L)

17

PRESA CERDO UNICO - LIMÓN - POMADA

(Girona 600 km)

Guarniciones

SUECIA

Patatas a lo pobre con eneldo ^(L)

5

MANTEQUILLA - CREMA AGRIA - PIMIENTA

(Alcoy 32 km)

INDISPENSABLES

Patatas fritas en aceite de oliva

4,5

AGRIA - ACEITE OLIVA - SAL

(Alcoy 32 km)

SALUDABLE

Verdes salteados

5,5

VERDURAS DEL MERCADO

(Orihuela 67 km)

Para los peques

MENÚ COMBINADO

Croquetas y tortilla ^(GL,L,H) | **Merluza o pechuga de pollo** ^(P)

12

JAMÓN Y HUEVO | REBOZADOS, PLANCHA O BRASA

(Campello 0 km)

Postres

CONSULTA A NUESTRO EQUIPO



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 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.

ABREVIATURA PARA LOS ALÉRGENOS

Cereales con gluten - G | Crustáceos - CR | Moluscos - MO | Huevos - H | Pescado - P | Cacahuets - CA

Soja - SJ | Lácteos - L | Frutos con cáscara - FC | Apio - A | Mostaza - M | Sésamo - S | Sulfitos - SU | Altramuz - AL