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

Borg
raíces y alas

Bienvenidos - Välkommen hem

Donde el tiempo vuelve a sentarse a la mesa

En Borg creemos que acoger bien, comer bien y beber bien a un precio justo debería ser lo natural. Por eso dejamos atrás la rigidez de los restaurantes "gastronómicos". Somos casa, un lugar cercano y familiar donde buscamos que el tiempo se detenga, que la comida reconforte y que el beber bien acompañe. Que el servicio fluya, sea sencillo, amable, sin ruido escondiendo un lujo invisible: menos artificio y más verdad. Que te sientas a gusto y que, al terminar la sobremesa, tengas la sensación de haber estado como en casa.

Cocinar despacio, digerir en calma

Trabajamos productos de temporada en su mejor momento, con respeto y fuego lento. Defendemos una cocina honesta, hecha a mano, donde verduras, legumbres y cereales son protagonistas, y donde la proteína animal aparece cuando aporta equilibrio y sentido. Buscamos recetas más ligeras, limpias y conscientes: menos exceso, más armonía. Pensamos en la digestión, en el cuerpo y en la cadencia natural de lo que la tierra ofrece cuando toca.

Raíces mediterráneas, alma escandinava

Nacemos del Mediterráneo, pero nos inspira la serenidad nórdica: la estética limpia, la pureza en cada elaboración, el orden, la calma y el respeto absoluto por el producto. Esta quinta carta es fruto de una evolución natural que nos regala el tiempo: una propuesta sincera, directa y llena de alma. Tradición reinterpretada, sabores que despiertan memoria y una mirada que abraza el presente. Menos distracciones, más esencia.

Una carta con raíces firmes y alas abiertas

Esta temporada nace del otoño y se abriga en el invierno. Cada plato cuenta su propia historia: un homenaje al buen comer, a la mesa compartida y a los vínculos que se crean alrededor de ella. Nuestros menús degustación invitan a parar, a mirar lo conocido desde otra perspectiva y a disfrutar sin prisa pero sin eternizarse. Una cocina que reconforta sin pesar, que celebra la estación y respeta el ritmo natural del cuerpo: menos pasos, más intención.

En Borg, lo esencial vuelve a ocupar su lugar.

(Nada de esto sería posible sin Dani, Diana, Pablo and Carl)

Los Menús de esta Casa

Hace ya 25 años que Carl abrió su primer restaurante. Desde entonces, sus casas siempre se han reconocido por los "menús sorpresa", una forma de entender el cocinar para sus amigos que le nace del corazón: dar lo que uno siente, trabajar con lo que ofrece el mercado y convertir cada bocado en un pequeño momento de disfrute. Sorprender y hacer gozar para no tener que pensar en nada más que en comer y olvidarte del día a día.

Al principio, por respeto (y quizá un poco por miedo a no tener todavía una identidad caminada) tardamos casi seis meses en lanzar nuestros primeros menús. Pero llegó el otoño, y con él cumplimos un año dando forma a esta manera de entender la mesa. Hoy, quienes repetís venís ya con los ojos cerrados: conocéis la casa, confiáis en nosotros, y sabéis que adaptamos los menús a intolerancias, gustos o necesidades especiales. Solo tenéis que decírnoslo al hacer la comanda.

Nuestra recomendación: dejaos llevar, confiar, que lo que más nos motiva es haceros disfrutar, sorprenderos y que salgáis con el mejor sabor de boca... y sobretodo, con el estómago lleno y el alma contenta.

MENÚ RAÍCES
Un vuelo mediano

Tapa
Entradillas
Tres platos
Postre

Agua filtrada
Pieza de pan
AOVE del pueblo
Mantequilla artesana de vaca.

36 euros
(A mesa completa)

Menú sorpresa
(Cambia cada día)

MENÚ ALAS
El vuelo más largo

Tapa
Entradillas
Cuatro platos
Dos Postres

Agua filtrada
Pieza de pan
AOVE del pueblo
Mantequilla artesana de vaca.

48 euros
(A mesa completa)

Menú sorpresa
(Cambia cada día)

MARIDAJE VINOS
Para dejarse llevar

Primer Sorbo

Blancos que despiertan

Entradillas - Inledning

MUST
El gravadlax de la familia Borg (que no puedes perderte) 4 / ud.
SALMÓN - ENELDO - MOSTAZA (GL,L,P,H,M,SU) 1,2
Noruega 3100 km

PARA RESTAURAR
"Taza" de consomé * 5 / ud.
SETAS - HIERBABUENA - LIMÓN (SJ,SU)
Soria 550 km

ABUELO
Salchichón de vaca 10 / 18
TARTAR - MADURADA - ENCURTIDOS (H,SU) 3
León 770 km

FARMOR (ABUELA)
Matjessill (Degustación de arenques suecos) 10 / 18
STRACCIATELLA - LIMA - RÁBANO (L,P,H,M,SU) 2,3
Mar Báltico 3200 km

BOCADO VEGETAL
Buñuelos (hay vida más allá de las croquetas) * 3 / ud.
BONIATO - SETAS - PEPPARROT (G,H,M,SJ)
Alcoy 32 km

CAPUCCINO
Lentejas y codorniz escabechada 7 / ud.
CAVIAR - LECHE - ESTURIÓN (G,P,SU,L,H) 1,2
Salamanca 645 km

Verdura en ensalada - Grönsaker i sallad

HUERTA EN CONSERVA
El tomate del verano con el de invierno * 14
HINOJO - ALCAPARRONES - LECHUGA DE MAR (SU)
Orihuela 67 km

ENCUENTROS
Rödbetor con salazones * 15
REMOLACHA - HUEVAS - NARANJA (P,SU,L)
Manga del mar Menor 89 km

Recuerdos a fuego - Minnen vid elden

MAMÁ
La "llauna" de caracoles al horno 16
ESPECIAS - HIERBAS - PICANTITO (MO,SU) 3
Fonollosa 590 km

PAPÁ
Garbanzos, cangrejos de río y huevo 16
GUISO - KRÄFTOR - PUNTILLA (G,CR,SU,P,FC) 3
Isla Mayor, Sevilla 646 km

CASA ANTONIO (ZAHARA ATUNES)
Tortilla española (sin cebolla) en atún con tomate * 15
PAPAS DE MANOLO - ATÚN ROJO - SOFRITO (P,H) 2
Cartagena 147 km

ARROZ, FIDEUÁ O GAZPACHOS DEL DÍA
No busques lo típico, además los vamos cambiando 18
Campello Ø km - Para 2 personas
(Pregunta los alérgenos)

Verduras protéicas - Proteinrika grönsaker

HOMENAJE A SANTI SANTAMARÍA
Alcachofas y foie gras * 17
DOBLE FONDOS - PARFAIT - PECANA (FC,L,SU,H,SJ) 3,4
Vega baja 64 km

LA "NUEVA" COCINA VASCA
Acelgas en salsa verde pegajosa * 16
TALLOS - HOJAS - COLÁGENO (P,SU)
Orihuela 67 km

CON TRADICCIÓN
Berenjena a la pimienta* 15
PIMIENTA NEGRA - PIMIENTA CLÁSICA - PATATAS (GL,L,A,SJ,SU)
Alcoy 32 km

Animales del mar - Fisk

LONJA
Pescados de mercado según mercado 25
LOS VAMOS CAMBIANDO SEGÚN ESTE LA MAR (Pregunta los alérgenos)
Mediterráneo Ø km

BACALAO
Bacalao con coliflores 22
CONFITADO - TOFFE - ESCABECHE (P,L,SU)
Noruega 3100 km

AFOGAOS
Calamar de barca a la brutesca 25
PLANCHA - FRITO - CEBOLLITAS (MO,P,G,SU) 1
Mediterráneo Ø km

Animales de la tierra - Kött

POLLITO DELUXE
Picantón asado de rechupete 25
HIERBAS - JUGO - PATATITAS (A,SU)
Murcia 70 km

INFANCIA
Köttbullar, su salsa y sus acompañantes 22
"ALMÓNDIGAS" - GRÄDDSÅS - PURÉ (G,L,SU)
Galicia 950 km

PAISAJE
"Los bosques no se explotan, se cuidan", dijo el pato. 22
MULARD - FRUTAS Y FRUTOS - BOLETUS (FC,SU) 2,4
Delta del Ebro 380 km

FUEGO Y HUESO
"Côtelette" trinchado al café de París (500g) 35
VACA - MANTEQUILLA - HIERBAS Y BROTES (L,A,SJ,SU,M,P) 2
Galicia 950 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 |

1 Adaptable sin gluten | 2 Adaptable sin leche | 3 Adaptable sin huevo | 4 Adaptable sin frutos con cáscara | * Adaptable vegetariano
Se pone en conocimiento de los consumidores que los productos de la pesca afectados por el Real Decreto 1420/2006, de 1 de diciembre (Prevención de la parasitosis por anisakis), que se sirven en este establecimiento han sido sometidos a congelación en los términos establecidos en el mismo.

Los que están ahí acompañando - Tackar

Agradecimientos:

A Pedro y Cristian que nos surten de sus productos del mar.
A Ricardo, Gastón y Marcelo por esas carnes tan bien seleccionadas, corderos, terneras y cerdos criados con cariño y sostenibilidad.
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 Samu, que mima nuestros olivos para traer el mejor AOVE del mundo.
A Julio y sus huevos ecológicos felices.
A Manolo, y sus patatas chips de su churrería que apenas tienes días de elaboración.
A Gloria y Julián por traer Suecia a nuestras mesas.
A Jose Montejano, amigo y el genio que maneja la partida de postres.
A Rubén Alvarez, el mago de los helados de este país.
Por supuesto a Nuria, por ser una valiente y dirigir la comunicación de todos.
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 Abner, que sin él y sin Vero esto no estaría tan bonito y cuidado.
A Eric y Ulises, futuros herededos y unos hijos excepcionales.
A Uma, por darnos luz, alegría y color a nuestras vidas..

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.