



Menús de Navidad

Cada detalle importa, preparar la mesa como en casa, con mimo, crear un ambiente cálido, tranquilo y lleno de color. Gracias por dejarnos formar parte de vuestra Navidad.

A stylized, light green illustration of a Christmas tree with many branches and several birds flying around it, located in the bottom left corner of the page.A stylized, handwritten signature in white ink, located in the bottom right corner of the page.

Carl Borg Medina



Bienvenidos / Felices Fiestas / Välkommen

Un menú para despedir el año con sabor.

Estas fechas nos recuerdan lo importante: reencontrarnos, reír juntos y compartir momentos que permanecen. En Borg queremos ofrecerte algo más que un menú: un espacio para pausar, disfrutar y dejar el ruido fuera.

La Navidad trae recuerdos, ilusión y ganas de celebrar. Por eso hemos creado un menú sencillo, honesto y hecho con cariño, pensado para acompañar ese espíritu. No creemos en la Navidad “perfecta”, sino en celebrar cuando nace el deseo de hacerlo; por eso nuestro menú estará disponible del 15 al 30 de diciembre.

Durante esos días serviremos únicamente este menú, siempre con reserva previa. Te pedimos contar con al menos 2 horas para disfrutarlo con calma.

Hemos preparado una propuesta que respeta el producto y la tradición, con el toque festivo que merece el momento. Cada plato está pensado como un pequeño homenaje al buen comer y a la memoria.

Gracias por elegirnos para celebrar estos días tan especiales.

Te deseamos unas fiestas llenas de calma, salud y alegría compartida.



Menú “Godjul”

ENTRADILLAS

GRAVADLAX DE LA FAMILIA BORG (GL,L,P,H,M,S)

BUÑUELOS DE BACALAO, MUY DE CASA Y CON PIMIENTOS (GL,L,H)

APIONABO AVELLANADO, TRUFA Y ABBA CAVIAR (P, L)

CALDO DE PELOTA Y TOMILLO (G,H)

PRIMEROS

ENSALADA FRÍA DE CAMARONES, CANGREJOS Y YOGUR (CR,L)

PAUPIETTE DE COL CON PATATAS ENMASCARADAS (SU)

SEGUNDOS

LECHOLA EN SALSA DE SIDRA BRÄNNLAND (P,SU)

LOMO BAJO DE VACA MADURADA EN SANGRE DE TIERRA

POSTRE

TARTA DE QUESO TRADICIONAL SUECA CON NATA Y ALMENDRAS (G,H,L,FC)

CAFES CON PANECILLO DE CANELA Y BOLETUS (G,FC,H,L)

50 €



Más información

Los menús incluyen agua filtrada y nuestro pan artesano con AOVE y/o mantequilla.
Las bebidas no están incluidas.

El menú se sirve para mesa completa y el precio es por persona, con el dichoso IVA ya aplicado.

Si tienes alergias, intolerancias o necesitas algún ajuste, escríbenos. Estaremos encantados de ayudarte y adaptar lo que sea posible.

EXTRA MARIDAJE

Cervezas, vermut, manzanilla, refrescos de bienvenida.

Villa Moncigale Cicada le Legend, Coteaux d'aix-en-Provence (2022).

Cabernet sauvignon, grenache, syrah y cinsault.

Fascinante y con un sabor increíble.

Límite norte de Ramón Bilbao, Rioja (2019)

Maturana blanca y tempranillo.

Un vino que explora la zona más occidental de rioja a través de dos variedades autóctonas poco frecuentes, cultivadas en un clima extremo con influencias de frescura atlántica.

Cruz deAalba, Ribera del Duero (2021).

Tempranillo

Vino biodinámico que nace de observar, aprender y trabajar al ritmo de la naturaleza. un proyecto que busca intensificar la vida en la viña con dedicación y sentido común.

Enrique Mendoza de la Marina, Alicante (2024).

Moscatel de Alejandría.

Vino natural que mantiene su máxima expresión frutal.

Su coste es de 25 € por persona.



BONOCOPAS

Si pides tus copas con este menú tendrás un buen descuento. Os ofrecemos dos opciones: 3 copas a 21 € o 10 copas a 60 € en lugar de 8€ que cuesta cada copa sin el descuento.

RESERVAS

Para garantizar tu reserva, solicitamos un 30% por adelantado en concepto de paga y señal. En caso de no asistir el día reservado, el importe abonado no será reembolsable.

Si el número de comensales cambia con menos de 48 horas de antelación, Borg podrá cobrar 50 € por cada invitado que no acuda.

El menú se servirá a todas las mesas que lo soliciten, con un máximo de 10 personas.

Para ofrecerte el mejor servicio, te pedimos reconfirmar el número final de asistentes con al menos 48 horas de antelación.

CONTACTO

Si prefieres el whatsapp, nos escribes al +34 660 490 504, si eres de hacerlo por tfn, llama al +34 966 475 143 o nos escribes un mail a la cuenta carl@borgcasadecomidas.com

Contestaremos a la mayor brevedad que nos sea posible.

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