Borg
raíces y alas

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.

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 unos menús muy especiales, con esa aparente sencillez que nos caracteriza, honestos y hechos con mucho cariño y amor, pensado para acompañar ese espíritu que nos invade el alma por estas fechas. No creemos en la Navidad “perfecta”, sino en celebrar cuando nace el deseo de hacerlo, y eso, puede ser todos los días.

Durante esos días, además de nuestros menús de siempre, los Raíces y Alas, también serviremos el menú GODJUL (Feliz Navidad) disponible a partir del 15 hasta el 30 de diciembre, siempre con reserva previa. Te pedimos contar con al menos dos horas para disfrutarlo con calma.

Además, encontrarás adjuntos los menús especiales para el día de Navidad (25 de diciembre) y para Nochevieja (31 de diciembre), tanto en su versión tempranera (mediodía), como el de la noche de Fin de Año (noche), para que puedas elegir la experiencia que mejor se adapte a tu celebración.

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.

El equipo de Borg, raíces y alas, os deseamos unas fiestas llenas de calma, salud, cariño y alegría compartida.

Menú “Godjul / Feliz Navidad”

Del 15 al 30 de diciembre.
Para mesas de 2 hasta 10 personas (reserva previa).

Godjul es feliz navidad en sueco, y es un menú pensado para celebrar juntos.
Nace de esas bonitas mesas donde la conversación fluye, las risas se contagian y el tiempo parece detenerse. Está creado para momentos con amigos, reuniones familiares y encuentros de empresa que buscan algo más que una comida: una ocasión para disfrutar, brindar y sentirse en compañía.

Cada pase está concebido como un pequeño gesto de hospitalidad: sabores cuidados, guiños festivos y una cocina que reconforta sin artificios. Un recorrido que empieza suave, crece con ritmo y termina con la dulzura que merecen estos días.

Un menú cocinado para la calma, la alegría compartida y acogido por el gusto del buen hacer.

Menú "Godjul / Feliz Navidad"

BIENVENIDA

GLÖGG UNA TACITA VINO CALENTITO Y ACOGEDOR

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 €

Menú día de Navidad

El 25 de diciembre al mediodía (única opción para ese día).
Para mesas de 2 hasta 10 personas (reserva previa).

La Navidad tiene su propio ritmo.

Ese momento en el que la casa huele a caldo, el día avanza despacio y la mesa se convierte en un lugar para quedarse.

En Borg queremos acompañar cocinando sin prisa, celebrando sin estridencias y honrar lo de siempre, lo que vuelve cada año porque nunca falla.

Hemos preparado un menú que mira a la tradición con cariño, con sabores reconocibles y guiños al invierno mediterráneo y escandinavo.

Es nuestra manera de desearos un día lleno de familia.

Menú día de Navidad

BIENVENIDA

GLÖGG UNA TACITA VINO CALENTITO Y ACOGEDOR

ENTRADILLAS

CALDITO DE NAVIDAD (G,H)

MATJESSILL - DEGUSTACIÓN DE ARENQUES SUECOS (L,P,H,M,SU) 2,3

BUÑUELOS DE BACALAO Y PIL PIL DE PIMIENTOS ASADOS (G,H,P,SJ)

ENTRANTES

LA ENSALADA DE INVIERNO - DE LUBINA AHUMADA, ESCAROLA, ROMESCO Y KALAMATA (P,FC,SU)

SEGUNDOS

LECHOLA A LA MEUNIÈRE CON ALCAPARRAS (FC,SU)

LOS CANELONES DE NAVIDAD POR EXCELENCIA. HOMENAJE A FERMÍ PUIG (G,L)

POSTRE

¿QUE PASA, TRONCO? (G,L,H)

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

44 €

Menú Nochevieja

31 de diciembre, mediodía
(opcional - Cierre a las 18h para clientes).
31 de diciembre, noche
(única opción por la noche - recepción de 20:30 a 21h).
Para mesas de 2 hasta 10 personas (reserva previa).

El último día del año no pide perfección, sino detenerse un instante, mirar alrededor y brindar por lo que hemos vivido.
Este menú nace del invierno, del fuego y del mar que nos acompaña; una propuesta que combina memoria, territorio y la sencillez de la buena mesa.

Hemos buscado equilibrio: entradillas que despiertan, platos cálidos que reconfortan y un final dulce que mira hacia adelante. Todo pensado para recibir este día con calma y cerrar el año con sabor.

Gracias por elegir empezar - o terminar - el año con nosotros aquí, donde cada detalle quiere acompañaros en este paso hacia lo que viene.

Menú Nochevieja

ENTRADILLAS

CRILLETTE DE SALCHICHÓN CON ENCURTIDOS (H,SU)

CANGREJO DE RÍO Y GAMBAS CON YOGUR, PUERRO Y LIMA (CR,L,SU)

CAPUCCINO DE LENTEJAS Y CODORNIZ ESCABECHADA (G,P,SU,L,H)

ENTRANTES

ESPÁRRAGO BLANCO CON BONITO, YEMA Y MOJAMA (SU,P,H,SJ
PUERRO ASADO, BUTIFARRA DE PEROL Y SALSA ROMESCO

SEGUNDOS

RAYA A LA BRASA Y JUGO DE ALL I PEBRE (P,G,SU,FC)

COCHINITO CON PATATAS GLASEADAS

POSTRE

STRUDEL DE MANZANA (G,L,FC,H)

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

UVAS, COPA DE CAVA Y COTILLÓN

50 €

(MENÚ TEMPRANERO, MEDIODÍA)

60 €

(MENÚ FIN DE AÑO)

ARRANCA A LA VEZ PARA TENER UNA CENA TRANQUILA Y SOSEGADA, ROGAMOS PUNTUALIDAD.

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.

Menús extra maridaje (barra libre)

OPCIÓN CUVEÉ DE LA CASA

Cervezas, vermuts, manzanillas, espumosos y/o refrescos de bienvenida.

Blanco

La Doncella, Pago de Guijoso - Chardonnay

Manga del Brujo, Calatayud - Macabeo y Garnacha Blanca

Rosado (opcional)

Valdelosfrailes, Cigales

Tempranillo clarete

Tinto

Laukote Barrica, Rioja Alavesa - Tempranillo

Bleda La Probareña Roble, Jumilla - Monastrell

14 € por persona.

OPCIÓN GRAN CUVEÉ

Cervezas, vermuts, manzanillas, espumosos y/o refrescos de bienvenida.

Rosado

Villa Moncigale Cicada le Legend, Coteaux d'aix-en-Provence (2022) - Cabernet sauvignon, grenache, syrah y cinsault.

Blanco

Límite norte de Ramón Bilbao, Rioja (2019) - Maturana blanca y Tempranillo.

Tinto

Cruz de Alba, Ribera del Duero (2021) - Tempranillo

Dulce

Enrique Mendoza de la Marina, Alicante (2024)

30 € por persona.

Mas 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.

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 vuestra reserva, pedimos una paga y señal de 20 € por comensal. Esta pequeña confirmación nos ayuda a organizar la organización y así evitar que, por imprevistos o no-shows, otras personas no se queden sin poder disfrutar de la mesa.

Podéis modificar o anular vuestra reserva con reembolso íntegro hasta 48 horas antes. Pasado ese plazo, y al superar el periodo disponible para cancelaciones, nos reservamos el derecho a cobrar el pago anticipado correspondiente.

Gracias por vuestra comprensión; esta política nos ayuda a organizar la sala y a ofrecer un mejor servicio a todos nuestros clientes.

CONTACTO
WHATSAPP, nos escribes al +34 660 490 504
TFN, llama al +34 966 475 143
MAIL, escribe a la cuenta borgcasadecomidas@icloud.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 | 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