

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 - 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 queremos que el tiempo se detenga, que la comida reconforte y que el vino acompañe. Queremos que el servicio fluya y que al terminar, tengáis 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, donde la proteína animal llega para dar equilibrio y plenitud. Pensamos en la digestión, en el cuerpo y en la armonía natural de lo que la tierra y el mar ofrece cuando toca.

Esta temporada nace del invierno y abraza la primavera que viene. Cada plato cuenta su propia historia: un pequeño homenaje al buen comer, a la mesa compartida y a los vínculos que se crean entorno a ella.

Raíces mediterráneas, alma escandinava

Nacemos del Mediterráneo, pero nos inspira la serenidad nórdica: la estética limpia, la pureza en cada elaboración, el equilibrio y el respeto absoluto por el producto. Esta carta es el reflejo de una evolución natural, orgánica, que nos regala el tiempo: una propuesta sincera, directa y llena de alma. Tradición reinterpretada, sabores que despiertan memoria y una mirada contemporánea sin estridencias.

Los Menús de esta Casa

Los menús son nuestra manera natural de cocinar: hacerlo para amigos, desde lo que sentimos y desde lo que nos apetece ofrecer en cada momento. Platos pensados para disfrutar sin pensar, para dejarse llevar y olvidar el ruido de fuera. Hoy, quienes repetís, conocéis la casa y confiáis en nosotros; sabéis que escuchamos, que adaptamos los menús a intolerancias, gustos o necesidades especiales, y que cuidamos cada detalle para que la experiencia sea sencilla, fluida y reconfortante.

En Borg, lo esencial vuelve a ocupar su lugar.

LOS MENÚS SORPRESA



MENÚ ALAS

La expresión más completa de la casa.

10 Pases:

Incluye 3 entradillas, Pan, 4 platos, 2 postres y agua de la casa.

52€ pers. IVA incluido · Bebida no incluida · A mesa completa y precio por persona

ALAS es el menú donde la cocina se permite jugar un poco más. Nace del momento, de lo que ofrece el mercado y de las ideas que surgen en el día a día del equipo. No hay platos fijos ni un camino cerrado: cada pase se construye según la temporada y el ánimo del día.

Cada pase es una idea en movimiento: sabores que dialogan, técnicas que se mezclan y platos que no buscan impresionar, sino recordar. Aquí no hay certezas cerradas, solo el placer de descubrir y dejarse sorprender. Un viaje [des]conocido a través de la memoria.

ALAS es sentarse, confiar y dejar que la cocina vuele donde tenga que volar.

MENÚ RAÍCES

La cocina que nos define.

7 Pases:

Incluye 3 entradillas, 3 platos, postre, pan y agua de la casa.

40€ pers. IVA incluido · Bebida no incluida · A mesa completa y precio por persona

RAÍCES es volver al origen. A los sabores que nos han acompañado siempre, a la memoria de la mesa compartida y a la cocina entendida como cuidado y oficio. Un menú que habla de familia, de tiempo y de respeto a quien nos han enseñado antes.

Aquí la creatividad se apoya en la tradición, en el producto bien tratado y en recetas que no necesitan explicarse demasiado. Cada pase busca reconfortar, reconocer y recordar, conectando con una forma de cocinar honesta, cercana y sincera.

Este menú cambia con la temporada y el mercado, pero mantiene una idea clara: cocinar desde lo esencial, sin artificios, dejando que el sabor y la experiencia hablen por sí solos.

RAÍCES es sentarse, confiar, compartir y sentir que, de algún modo, estás en casa.

EL MENÚ CASA

Lo esencial de BORG.



5 Pases:

Incluye 2 entradillas, 2 platos, postre, pan y agua de la casa.

35€/ pers. IVA incluido · Bebida no incluida · A mesa completa y precio por persona

CASA es un menú sencillo y directo. Pensado para quienes quieren disfrutar de nuestra cocina de forma más breve y práctica, sin perder lo que nos identifica.

Se construye a partir de platos que funcionan, que reconfortan y que encajan en el ritmo del servicio, manteniendo siempre el cuidado y el respeto por la materia prima. Este menú tiene una idea clara: cocinar bien, sin complicaciones, y hacerlo fácil de disfrutar.

CASA es sentarse, comer a gusto y sentirse cómodo.

MUST | Gravadlax de la familia Borg (que no puedes perderte)

SALMÓN - ENELDO - MOSTAZA | Noruega 3100 km (G,L,P,H,M,SU)

BOCADO VEGETAL | Buñuelos (hay vida más allá de las croquetas) *

BONIATO - SETAS - PEPPARROT | Alcoy 32 km (G,H,M,SJ)

HUERTA | Ensalada de verduras asadas con Romesco *

POLLO - ALMENDRAS - AROMÁTICOS | Alcoy 32 km (G,H,M,SJ)

ARROZ DE MERCADO | No busques el típico, además lo vamos cambiando.

Calasparra 140 km | (Pregunta los alérgenos)

ESENCIAL | Bollito caliente y helado; cuando Suecia y España se encuentran.

KANELSNURROR - CANELA - LECHE | Alicante 40km (H,G,L)

Adaptamos los platos y menús a intolerancias o necesidades especiales si se nos comunica al inicio, y recomendamos disfrutarlo sin prisas, dejando que la experiencia fluya con naturalidad.

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 |

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.



ENTRADILLAS

En Borg, las entradillas son una declaración de intención. Nacen del paisaje mediterráneo y se afinan con una mirada nórdica, limpia y esencial, pensadas para abrir el apetito y la conversación.

MUST Gravadlax de la familia Borg (que no puedes perderte) SALMÓN - ENELDO - MOSTAZA Noruega 3100 km (G,L,P,H,M,SU) 1,2	4
NUBE Coliflor y trufa fresca * ESPUMA - YEMA - MELANOSPORUM Orihuela 67 km (L,H) 3	5
BOCADO VEGETAL Buñuelos (hay vida más allá de las croquetas) * BONIATO - SETAS - PEPPARROT Alcoy 32 km (G,H,M,SJ)	3
ABUELO Rillette de salchichón y tártara VACA MADURADA - ENCURTIDOS León 770 km (G,H,SJ,SU) 1	10 / 18
FARMOR (ABUELA) Matjessill (Degustación de arenques) STRACCIATELLA - LIMA - RÁBANO Mar Báltico 3200 km (L,P,H,M,SU) 2,3	10 / 18
CAPUCCINO Lentejas beluga con caviar y codorniz * PURÉ - BACALAO - ESCABECHADA Salamanca 645 km (G,P,SU,L) 1,2	7

PAN

Un pase que invita a bajar el ritmo. Un gesto medido, ligado al producto y al cuidado, que desplaza al pan del exceso al significado.

HERENCIA El pan de siempre SAL ORO - AOVE - MANTEQUILLA Bedmar 344 km (G,L)	5,5
MOJETES El pan a otro nivel SUERO - AOVE - MANTEQUILLA Billère 726 km (G,L)	7

ENSALADAS

Ensaladas que se alejan del gesto fresco habitual para trabajar la huerta con otra perspectiva, reflexión, fondo y memoria.

CONSERVA El tomate de verano con los de invierno * CONSERVA - ENCURTIDO - LECHUGA DE MAR Orihuela 67 km (SU)	14
HUERTA Ensalada de verduras asadas con Romesco * POLLO - ALMENDRAS - AROMÁTICOS Alcoy 32 km (FC,SU) 4	16



VERDURAS PROTEICAS

Platos de origen vegetal donde la verdura marca el carácter y la proteína animal acompaña, aportando profundidad y energía. Platos con rock and roll, que refuerzan al vegetal sin desplazarlo, buscando intensidad, equilibrio y vocación de plato principal.

ENMASCARADO Hervido salteado con perol	16
JUDÍA - GUANCIALE - PATATA Orihuela 67 km (L) 2	
CON/TRADICCIÓN Berenjena a la pimienta *	16
PIMIENTA NEGRA - SALSA CLÁSICA - PATATAS Alcoy 32 km (G,L,A,SJ,S)	

PLATOS PRINCIPALES

Platos que cierran el recorrido desde una cocina reconocible y bien asentada, trabajados con profundidad y respeto al producto. Una lectura actual de la tradición, pensada para terminar la comida con identidad, equilibrio y sentido.

ARROZ DE MERCADO No busques el típico, además va cambiando.	19
Calasparra 140 km (Pregunta los alérgenos)	
SIN FRONTERAS Los "canelones" de mar y montaña	20
GAMBA - TRUFA - QUESO VIEJO Apulia 2325 km (G,L,A,CR) 2	
ABUELO Bollitori de bacalao	24
VERDURAS - ÑORAS - JUGO Noruega 3100 km (P,CR,A)	
LONJA De mercado, tubérculos y setas	26
ASADO - PURÉ - JUGO Mediterráneo Ø km (P,SU)	
INFANCIA Köttbullar, su salsa y sus acompañantes	23
ALBÓNDIGAS - GRÄDDSÅS - PURÉ Galicia 950 km (G,L,SU)	
ALQUIMIA Mollejas de ternera y beurre noir	26
TERNERA - ALCACHOFAS - CAVIAR Guadalquivir 557 km (L,P,SU)	
FUEGO Y HUESO "Côtelette" trinchado al café de París (500g)	35
VACA - MANTEQUILLA - HIERBAS Y BROTES Galicia 950 km (L,A,SJ,SU,M,P) 2	
POLLITO Picantón asado de rechupete	26
HIERBAS - JUGO - AJILLO Murcia 70 km (A,SU)	

LOS QUE ESTÁN AHÍ ACOMPAÑANDO - TACKAR



Gracias a:

A todo el equipo que forma Borg, sin su cuidado no seríamos nada, son ellos los que hacen Borg y los que más hay que mimar.

A Two Chimps, David y Jorge, los que manejan las redes, los hilos y los focos.

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.

A Quique y Pedro de la Isla de Crea por crear Borg como vuestro restaurante.

A Nuria, por abrazar a Borg desde el primer día como un hijo.

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, los otros Borg's, unos hijos excepcionales.

A Uma, por darnos luz, alegría y color a nuestras vidas..

Y a ti comensal por elegir nuestra casa, esperamos que disfrutes mucho, eso nos haría muy felices.

Gracias a todos vosotros. Este proyecto es tanto vuestro como nuestro.