

DESSERT DISHES

The sweet ending that continues with another story.

At Borg, dessert is not the end, but a sweet pause that invites us to linger a little longer. Here, each creation is a chapter meant to be savored slowly, a story told through desserts with reduced sugars, fire, and an open soul. This menu is born from the desire to turn time into pleasure, to share who we are without saying it, simply serving it in a sweet and caring way.

FRESH Orange and pumpkin	7
PEELED - SORBET - VANILLA Alcoy 32 Km (G,FC) 1,4	
ESSENTIAL Warm bun and ice cream; Sweden meets Spain.	8
KANELSNURROR - CINNAMON - MILK Alicante 40km (H,G,L)	
TRADITION Rice pudding, lemon from the tree cheese	8,5
AQUARELLO - SORBET - MANCHEGO Piamonte 950 km (L)	
PRODUCT Almonds, Almonds, Almonds and spices	8,5
SPONGE CAKE - FERMENTED - PRALINÉ Jijona 20 Km (FC)	
HÄLSINGEOSTKAKA Traditional Swedish cheesecake	8,5
COW - GOAT - STRAWBERRIES Noruega 3100 km (L)	

ICE MENU

Rubén Álvarez does not only make ice creams and sorbets.

He imagines them, feels them, sculpts them. From Novelda, Alicante, he offers us much more than flavor: he offers us time held still, sweet memory, and living craftsmanship. To his passion we owe this map of frozen emotions made with warm hands. Thank you for turning the ephemeral into eternal, spoonful by spoonful.

ICE CREAMS

NATURAL YOGURT & Roasted pumpkin (L,H)	7,5
BLACK CHOCOLATE 64% & Oreo (G,L,H) 1	8
CINNAMON & Chocolate crumble (G,L,H) 1	7
SOFT VANILLA & Chocolate crumble (L,H,G) 1	7

SEASONAL SORBET

LEMON FROM LEMON TREE	7
WILD THYME FROM ALICANTE	7
STRAWBERRIES & Slow-cooked red berries (L,H)	8
SICILIAN MANDARIN ORANGE	7
SORBET SHOT (Gin, Vodka or Aquavit)	3

PLATS DE DESSERT

La fin douce qui continue avec une autre histoire.

Chez Borg, le dessert n'est pas la fin, mais une pause sucrée qui invite à rester un peu plus longtemps. Ici, chaque création est un chapitre qui se savoure lentement, une histoire racontée à travers des desserts allégés en sucres, feu et âme ouverte. Cette carte naît du désir de transformer le temps en plaisir, de partager ce que nous sommes sans le dire, simplement en le servant avec douceur et affection.

FRAÎCHE Orange and Potiron rôti	7
NATURE - SORBET - VANILLE Alcoy 32 Km (G,FC) 1,4	
ESSENTIEL Pain chaud et glace, Suède rencontre l'Espagne.	8
KANELSNURROR - CANNELLE - LAIT Alicante 40km (H,G,L)	
TRADITION Riz au lait, citron du citronnier et fromage affiné	8,5
AQUARELLO - SORBET - MANCHEGO Piamonte 950 km (L)	
PRODUIT Amandes, amandes, amandes et épices	8,5
GÉNOISE - FERMENTED - PRALINÉ Jijona 20 Km (FC)	
HÄLSINGEOSTKAKA Cheesecake traditionnel de Suède	8,5
LAIT DE VACHE - LAIT DE CHÈVRE - FRAISES Noruega 3100 km (L)	

CARTE GLACÉE

Rubén Álvarez ne fait pas seulement des glaces et des sorbets.

Il les imagine, les ressent, les sculpte. Depuis Novelda, Alicante, il nous offre bien plus que du goût : il nous offre du temps suspendu, une mémoire douce et un artisanat vivant. À sa passion nous devons cette carte d'émotions froides façonnées par des mains chaleureuses. Merci de transformer l'éphémère en éternel, cuillerée après cuillerée.

GLACES

YAOURT NATURE & Potiron rôti (L,H)	7,5
CHOCOLAT NOIR 64% & Oreo (G,L,H) 1	8
CANNELLE & Émietté de chocolat (G,L,H) 1	7
VANILLE DOUCE & Émietté de chocolat (L,H,G) 1	7

SÉLECTION DE SORBETS

CITRON DU CITRONNIER	7,5
THYM SAUVAGE D'ALICANTE	7
FRAISES & fruits rouges confits (L,H)	8
SICILIAN MANDARIN ORANGE	7
SORBET SHOT (Gin, Vodka or Aquavit)	3