

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



¡Hola!

Gracias por querer compartir vuestro tiempo alrededor de nuestra mesa.

Soy Carl y estaré acompañándoos en vuestra reserva para que todo fluya de la mejor manera posible. Queremos que vuestra experiencia sea sencilla, amable y sobre todo, que os sintáis como en casa.

Tal y como nos habéis solicitado, os presentamos vuestros menús. Están pensados para disfrutar como más nos gusta servir: entradillas y entrantes para compartir, que hacen la mesa más cercana, más viva y divertida, también platos individuales, que no querrás compartir. Trabajamos con productos de temporada en su mejor momento y con elaboraciones hechas a mano, buscando equilibrio, ligereza y armonía. No os preocupéis por la cantidad: calculamos cuidadosamente el gramaje por persona para que todos terminéis bien satisfechos... incluso para ese 1% difícil de saciar.

Nos gusta gustar, y por eso diseñamos menús que abrazan distintos gustos y apetitos. Si en vuestro grupo hay alergias, intolerancias o necesidades especiales, estaremos encantados de adaptar el menú de forma segura; solo os pedimos que nos lo comuniquéis con antelación.

Todos los menús incluyen pan y agua filtrada.

Los cafés, infusiones y las consumiciones que se tomen antes o después del servicio no están incluidos, salvo contratación previa.

El menú es para mesa completa, el precio es por persona e incluye el IVA.

Ojalá este menú os regale un rato pausado, sabroso y sincero; esperando que os quede en la memoria.

Para cualquier duda, sugerencia o consulta, estaré a vuestra disposición.

TÚ RESERVA

Menú XXX personalizado

Nombre: XXXXXXXX

+34 699 999 999

1 Febrero 2026

XX PERSONAS

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 ·

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.

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.

NUBE | Coliflor y trufa fresca *

ESPUMA - YEMA - MELANOSPORUM | Orihuela 67 km (L,H)

CAPUCCINO | Lentejas beluga con caviar y codorniz *

PURÉ - BACALAO - ESCABECHADA | Salamanca 645 km (G,P,SU,L) 1,2

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

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

MOJETE | El pan a otro nivel

SUERO - AOVE - MANTEQUILLA | Billère 726 km (G,L)

FARMOR (ABUELA) | Matjessill (Degustación de arenques)

STRACCIATELLA - LIMA - RÁBANO | Mar Báltico 3200 km (L,P,H,M,SU) 2,3

ENMASCARADO | Hervido salteado con perol

JUDÍA - GUANCIALE - PATATA | Orihuela 67 km (L) 2

PESCADO LONJA | De mercado, tubérculos y setas

ASADO - PURÉ - JUGO | Mediterráneo Ø km (P, SU)

ALQUIMIA | Mollejas de ternera y beurre noir

TERNERA - ALCACHOFAS - CAVIAR | Guadalquivir 557 km (L,P,SU)

NATURAL | Naranja preparada y calabaza asada

VIVA - SORBETE- VAINILLA | Alcoy 32 km (G,FC) 1,4

MAGIA | Almendras y especias

BIZCOCHO - PRALINÉ - KOMBUCHA | Valladolid 516 km (G,FC) 1,4

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.

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

ABUELO | Rillette de salchichón y tártara

VACA - MADURADA - ENCURTIDOS | León 770 km (G,H,SJ,SU) 1

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

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

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

SALMÓN - ENELDO - MOSTAZA | Noruega 3100 km (G,L,P,H,M,SU) 1,2

HERENCIA | El pan de siempre

SAL ORO - AOVE - MANTEQUILLA | Bedmar 344 km (G,L)

CONSERVA | El tomate de verano con los de invierno

CONSERVA - ENCURTIDO - MAR | Orihuela 67 km (SU)

ABUELO | Bollitori de bacalao

VERDURAS - ÑORAS - JUGO | NORUEGA 3100 KM (P,CR,A)

FUEGO Y HUESO | Lomo de casa trinchado al café de París

VACA MADURADA - MANTEQUILLA - HIERBAS | Galicia 950 km (L,A,SJ,SU,M,P) 2

MAGIA | Arroz con leche, limón y Flor de Esqueva

AQUARELLO - SORBETE- AÉREO | Valladolid 516 km (L)

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 cambia con la temporada y el mercado, pero mantiene 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) 1,2

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 (FC,SU) 4

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.

BEBIDAS



Para acompañar vuestra comida, ofrecemos dos opciones de maridaje a precio cerrado. Selecciones pensadas para que la mesa fluya con naturalidad, sin prisas y sin preocuparse por nada. Podéis pedir a la carta si lo preferís, pero estas opciones os permiten disfrutar con libertad sin pensar en la bebida.

La barra libre tiene la duración del servicio del menú: comienza cuando el grupo está completo y finaliza con el último pase salado. Vosotros elegís el ritmo; nosotros nos ocupamos del resto.

OPCIÓN CUVÉE DE LA CASA (14€ por persona)

Es nuestra forma más directa de acompañar el menú. Una selección pensada para fluir con la comida, sin imponerse, sin distracciones, dejando que cada plato encuentre su sitio. Son vinos honestos, frescos y accesibles, elegidos para gustar, para compartir y para que la mesa avance con naturalidad.

Una opción práctica y bien medida, que cumple sin complicaciones y respeta el espíritu de nuestra cocina.

Beber bien, fácil y a gusto.

Bienvenida | Cervezas, finos, manzanillas y/o refrescos.

Blanco | 2024 PERSEO (Rueda, verdejo)

Rosado (opcional) | 2024 IZADI LARROSA (Rioja, garnacha tinta)

Tinto | 2023 FINCA COLLADO (Alicante, garnacha y monastrell)

OPCIÓN GRAN CUVÉE (28 € por persona)

Bienvenida | Cervezas, vermouths, espumosos, rosados, finos, manzanillas y/o refrescos.

Blanco | 2024 OMBLANCAS BLANC DE NOIRS (Jumilla, petit verdot)

Blanco gastronómico | 2021 GRAN BLANCO (Rueda, verdejo)

Tinto | 2021 LAS LADERAS (Bierzo, mencía)

Dulce | ALVEAR OXIDATIVO (Motilla Moriles, moscatel)

POLÍTICA DE RESERVAS

Para garantizar vuestra reserva, solicitamos una paga y señal de 15€ por comensal. Esta confirmación nos ayuda a organizar correctamente el servicio y evitar que, por imprevistos o no-shows, otras personas se queden sin disfrutar de la mesa.

Podéis modificar o anular vuestra reserva con **reembolso íntegro hasta 48 horas antes**.

Si el número de personas que se presenten el día de la reserva es inferior al confirmado, se cobrará igualmente el total de los comensales reservados. Por ello, **os rogamos reconfirmar el número definitivo 24 horas antes**.

Pasados estos plazos, y al haber superado el periodo permitido para cancelaciones y/o modificaciones, nos reservamos el derecho a retener la paga y señal abonada.

Las reservas realizadas por mail, mensajes o contestador no serán válidas sin nuestra confirmación expresa y sin la correspondiente paga y señal.

Muchas gracias por confiar en nosotros. Haremos todo lo que esté en nuestras manos (y corazón) para que disfrutéis mucho y bien.

Gracias por regalarnos vuestro tiempo.

CONTACTO

Para información directa contacta a:

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