

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. Que el servicio fluya y que, al terminar, sintáis que habéis 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 y hecha a mano, donde verduras, legumbres y cereales son protagonistas, y donde la proteína animal aporta equilibrio. Pensamos en la digestión, en el cuerpo y en la armonía natural de lo que la tierra y el mar ofrecen cuando toca.

Raíces mediterráneas, alma escandinava

Nacemos del Mediterráneo, pero nos inspira la serenidad nórdica: la pureza, el equilibrio y el respeto absoluto por el producto. Nuestra cocina es tradición reinterpretada, sabores que despiertan memoria y una mirada contemporánea, sencilla y sincera.

Los Menús de esta Casa

Los menús son nuestra forma natural de cocinar: como para amigos. Platos pensados para disfrutar sin pensar, para dejarse llevar y olvidar el ruido de fuera. Escuchamos, adaptamos los menús a intolerancias o preferencias y cuidamos cada detalle para que la experiencia sea cercana y memorable.

En Borg, lo esencial vuelve a ocupar su lugar.

LOS MENÚS *

(*) Todos los menús incluyen pieza de pan, agua filtrada de la casa y el dichoso IVA.

Las bebidas no están incluidas. Los menús son a mesa completa y el precio por persona.

MENÚ ALAS SORPRESA (LARGO)

La expresión más completa de la casa.

10 Pases | 55€ | Incluye 3 entradillas, Pan, 4 platos y 2 postres.

ALAS es el menú donde la cocina se permite jugar. 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: cada pase se construye según la temporada y la inspiración del día.

Cada plato es una idea en movimiento, donde sabores y técnicas dialogan sin buscar impresionar, sino permanecer en la memoria. Un pequeño viaje para dejarse sorprender.

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

MENÚ RAÍCES SORPRESA (MEDIANO)

La cocina que nos define.

7 Pases | 42€ | Incluye 3 entradillas, Pan, 3 platos y postre.

RAÍCES es volver al origen: a los sabores de siempre y a la memoria de la mesa compartida. Un menú que habla de familia, tiempo y respeto por quienes nos enseñaron. Cambia cada día, pero mantiene una idea clara: cocinar desde lo esencial, dejando que el sabor hable por sí solo. Aquí la creatividad nace de la tradición y del producto bien tratado, en una cocina honesta que reconforta.

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

MENÚ CASA (CORTO)

Lo esencial de BORG.

5 Pases | 36€ | Incluye 2 entradillas, ensalada, arroz del día y postre.

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

MARINERA | Clochinas al café de París

HUERTA | El mejor tomate que encontremos con nuestros olivos.

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

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

CASA es un menú sencillo y práctico, pensado para disfrutar de nuestra cocina de forma rápida, sin perder nuestra esencia. Platos reconfortantes, bien elaborados y fáciles de disfrutar, con especial atención a la calidad de la materia prima.

CASA es sentarse, comer a gusto y sentirse cómodo.

LA CARTA

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 | Gravad lax de la familia Borg (que no puedes perderte) 4,5
SALMÓN - ENELDO - MOSTAZA | Noruega 3100 km (G,L,P,H,M,SU) 1,2

RAÍCES | Recolectando verduras * 5
PEPINO - MIGAS - CRUDITÉS | Almería 248 km (G,SU,P,L,FC) 1

BOCADO | Buñuelos con caviar (hay vida más allá de las croquetas) * 4
BONIATO - YOGUR - ABBA | Alcoy 32 km (G,H,L,P) 2

INFANCIA | Espárrago blanco con paté Kalles * 5
MOSTAZA - HUEVO DURO - HUEVA DE BACALAO | Navarra 421 km (M,H,P) 3

ENTRANTES FRÍOS

Platos que se alejan del gesto fresco habitual para trabajar los productos con otra perspectiva, reflexión, fondo y memoria.

HUERTA | El mejor tomate que encontremos y nuestro aceite * 9 / 17
MADUROS - ZUMO DE OLIVA - SAL | Según mercado Ø km

CONTRASTES | Hinojo con naranja y Feta * 14
SANGUINA - REPOLLO - SUMAC | Sagunto 144 km (L) 2

ICÓNICA | Ave César, nuestra versión de la ensalada César * 16
CALABAZA - ROSBIF - LEÑA | Alcoy 32 km (G,H,SU,P,L,M) 1

FARMOR (ABUELA) | Matjessill (Degustación de arenques) 11 / 20
STRACCIATELLA - LIMA - RÁBANO | Mar Báltico 3200 km (L,P,H,M,SU) 2,3

CRUDO | Vaca, remolacha y estragón 22
TARTAR - RÖDBETOR - COLZA | Galicia 950 km (P,SU)

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, nuestro aceite y mantequilla 5,5
SAL ORO - AOVE - ARTESANA | Bedmar 344 km (G,L)

MOJETES | El pan a otro nivel, haz tus barquillos 7
SUERO MANTEQUILLA - AOVE - HIERBAS | Billère 726 km (G,L)

ENTRANTES CALIENTES

Propuestas que equilibran lo primario y lo elaborado, donde el calor transforma la tradición en memoria viva.

HORNO Caracoles la "llauna"	18
ESPECIAS - AJO - PEREJIL Fonollosa 590 km (MO,S)	
MARINERA Clochinas a la marinera París	11 / 20
MANTEQUILLA - FUMET - 25 CONDIMENTOS Santa Pola 37 km (MO,L,A,SJ,SU,CR,P,M)	

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.

NO REVUELTO Espinacas con dos huevos y tres setas *	18
PURÉ - 65° - COLMENILLAS Orihuela 67 km (L) 2	
CON/TRADICCIÓN Berenjena y escabeche *	17
POLLO - GUANCIALE Alcoy 32 km (SU,A)	

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.	20
Valencia 190 km (Pregunta los alérgenos)	
GUISO "Suquet" de calamarcitos con garbanzos	25
PLANCHA - AZAFRÁN - ESPUMA Mediterráneo Ø km (MO,L,P)	
ABUELO Salmón, "beure blanc" y alcaparras	24
PEPPARROT - PATATAS SUECAS - ENELDO Noruega 3100 km (P,L,SU)	
LONJA Del mar, la memoria y el mercado	28
RECETA DEL DÍA Mediterráneo Ø km (CONSULTAR)	
PAPÁ Cordero glaseado con verduritas	25
ESPECIAS - SIN HUESO - MENESTRA Segovia 600 km (G,L,SU)	
SALVAJE Lomo de ciervo con cebolla y arándanos	30
ASADO - LINGON - PICEA Santa Cruz de Múdela 391 km (SU)	
FUEGO Y HUESO "Côtelette" trinchado a la pimienta (500g)	36
PIMIENTA NEGRA - SALSA CLÁSICA - PATATAS Galicia 950 km (G,L,A,SJ,S)	
POLLITO Picantón asado de rechupete	27
HIERBAS - JUGO - CÍTRICOS 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 mediterráneas 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 mimamos 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.

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.