

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 comunicéis 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
XXXXXXXX

Nombre: XXXX YYYYY
+34 999 666 999

1 Junio 2026
**** PERSONAS
** :00h



MENÚ ALAS “EJEMPLO 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.

RAÍCES | Recolectando verduras *

PEPINO - MIGAS - CRUDITÉS | Almería 248 km (G,SU,P,L,FC) 1

MARINERA | Clochinas a la marinera París

MANTEQUILLA - FUMET - 25 CONDIMENTOS | Santa Pola 37 km (MO,L,A,SJ,SU,CR,P,M)

CRUDO | Vaca, remolacha y estragón

TARTAR - RÖDBETOR - COLZA | Galicia 950 km (P,SU)

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

CON/TRADICCIÓN | Berenjena y escabeche *

POLLO - GUANCIALE | Alcoy 32 km (SU,A)

LONJA | Del mar, la memoria y el mercado

RECETA DEL DÍA | Mediterráneo Ø km (CONSULTAR)

SALVAJE | Lomo de ciervo con cebolla y arándanos

ASADO - LINGON - PICEA | Santa Cruz de Múdela 391 km (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 “EJEMPLO 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.

RAÍCES | Recolectando verduras *

PEPINO - MIGAS - CRUDITÉS | Almería 248 km (G,SU,P,L,FC) 1

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

BONIATO - YOGUR - ABBA | Alcoy 32 km (G,H,L,P) 2

MUST | Gravdlax 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, nuestro aceite y mantequilla

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

CONTRASTES | Hinojo con naranja y Feta *

SANGUINA - REPOLLO - SUMAC | Sagunto 144 km (L) 2

ABUELO | Salmón, “beure blanc” y alcaparras

PEPPARROT - PATATAS SUECAS - ENELDO | Noruega 3100 km (P,L,SU)

PAPÁ | Cordero glaseado con verduritas

ESPECIAS - SIN HUESO - MENESTRA | Segovia 600 km (G,L,SU)

TRADICIÓN | Arroz con leche, limón y Flor de Esqueva

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



MENÚ CASA (CORTO)

Lo esencial de BORG.

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

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.

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

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

MARINERA | Clochinas a la marinera París

MANTEQUILLA - FUMET - 25 CONDIMENTOS | Santa Pola 37 km (MO,L,A,SJ,SU,CR,P,M)

HUERTA | El mejor tomate que encontremos y nuestro aceite *

MADUROS - ZUMO DE OLIVA - SAL | Según mercado Ø km

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

Valencia 190 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 cuatro opciones, dos de maridaje a lo largo de la comida y dos acompañando con botellas, todas son barra libre 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.

LOS MENÚS MARIDAJES

El vino siempre ha estado presente en esta casa. No como acompañamiento, sino como parte de lo que somos. Con el tiempo, la bodega ha ido creciendo de forma natural, guiada por lo que sentimos y por lo que compartimos con vosotros en la mesa. De ahí nacen nuestros menús maridaje.

Dos propuestas donde cocina y vino se encuentran sin imponerse. Buscando equilibrio, coherencia y un ritmo que tenga sentido en mesa. Pensados para quienes disfrutan tanto de lo que hay en el plato como de lo que hay en la copa.

Un recorrido. Una conversación. Una experiencia BORG.

1) OPCIÓN MENÚ ORIGEN (50€ por persona / Ideal menú Alas)

Maridaje compuesto por 8 vinos recomendados; cada armonía nace desde la intención y la delicadeza: vinos que acompañan, realzan y prolongan el discurso del plato con naturalidad y precisión.

Primer Sorbo con burbujas, Segunda bienvenida, Blanco que despierta, Blanco que Arropa, Híbrido que Sorprende, Tinto que Habla, Tintos para el Recuerdo.

Epílogos y Licorosos

2) OPCIÓN MENÚ ESENCIA (30€ por persona / Ideal menú Raíces)

Maridaje compuesto por 5 vinos recomendados; buscamos armonías limpias, directas, pensadas para acompañar sin imponer.

Primer Sorbo, Blanco que despierta, Blancos que Arropa y Tintos que Habla.
Epílogos y Licorosos



LAS BEBIDAS SIN MARIDAJES

Entendemos la mesa como un espacio para disfrutar sin normas.

Por eso, además de nuestros menús maridaje, ofrecemos una selección de bebidas pensada para acompañar la experiencia desde la libertad, la curiosidad y el placer de elegir.

Dos propuestas y una forma más libre de sentarse a la mesa, sin perder la esencia de la experiencia BORG.

1) OPCIÓN GRAN CUVEÉ (28 € por persona)

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

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

Blanco gastronómico | 2022 MARGER (Penedés, Garnacha y Macabeo)

Rosado (Opcional) | 2022 ARIYANAS (Málaga, Romé)

Tinto | 2021 LOS CANTOS (Ribera Duero, tempranillo)

Dulce | ALVEAR OXIDATIVO (Motilla Moriles, moscatel)

2) OPCIÓN CUVEÉ DE LA CASA (18€ por persona)

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

Blanco | 2024 PERSEO (Rueda, verdejo)

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

Tinto | 2022 PINO DONCEL (Jumilla, monastrell)

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