BIENVENIDOS A CASA - Välkommen hem

COMER EN BORG

En BORG entendemos el restaurante como una casa mediterránea con alma escandinava: un lugar cercano donde venir a comer, beber y dejarse cuidar. Cocina de temporada, sabores reconocibles y una manera sencilla de entender la hospitalidad, con menos artificio, más verdad y el producto siempre en el centro.

DEJARSE LLEVAR

Queremos que el tiempo se detenga. Comer sin mirar el reloj, disfrutar de la mesa, la conversación y dejar que todo fluya con naturalidad.

QUEDARNOS CON LO ESENCIAL

BORG entra en una etapa más sencilla, más viva y más nuestra. Una carta más concentrada, que cambia con mayor frecuencia y alimenta unos menús sorpresa más dinámicos. Más claridad, más ritmo y más libertad para cocinar lo que tiene sentido en cada momento.

LOS MENÚS SORPRESA

Cuando eliges uno de nuestros menús es un poco como aceptar una invitación a comer en casa: sabes que te van a cuidar, pero no exactamente qué llegará a la mesa. Cocinamos con el producto, la temporada y las ideas del momento; vosotros elegís hasta dónde queréis llegar y nosotros construimos el recorrido.

La mesa empieza con varios pases juntos, como ese picoteo que espera cuando llegan los invitados. Después, la comida avanza con naturalidad, dejando espacio para disfrutar, conversar y dejarse llevar.

CASA DE COMIDAS (Y DE AMIGOS)

Como cuando te invitan a casa y la única pregunta importante es:

¿Te quedas a comer?

LOS MENÚS SORPRESA

Todos los menús incluyen pieza de pan y agua filtrada de la casa.
Bebidas aparte.
Precio por persona y a mesa completa. Impuestos incluidos.

ALAS | 10 Pases - 58 euros

La expresión más completa de la casa.

Más elaboraciones, más matices y más espacio para descubrir. Un menú pensado para dejarse llevar y recorrer la cocina de la casa con mayor amplitud.
Sentarse, confiar y dejar que la cocina vuele.

RAÍCES | 7 Pases - 45 euros

La esencialidad que nos define.

Una versión más concentrada de nuestra cocina, pensada para disfrutar de la misma identidad en menos pases.

CASA | 5 Pases - 36 euros

La forma más sencilla de comer BORG.

Nuestro recorrido más breve, inspirado en el menú del día de siempre. Cambia con el mercado y termina con el arroz del día.

ARMONÍA BORG | 5 copas - 35 euros

La interpretación líquida de BORG.

La forma más completa de disfrutar el menú: una selección de vinos elegidos para acompañar cada momento del recorrido.

LA CARTA DE CLÁSICOS

Aquí viven los platos que nos acompañan desde el principio: recetas, sabores y especialidades que ya forman parte de la memoria de BORG. Una cocina cercana, con raíces mediterráneas y mirada nórdica, que cambia tres veces al año para seguir el ritmo de la temporada.

PARA EMPEZAR

MUST | Gravlax de la familia Borg (que no puedes perderte) 4,5 un.
SALMÓN - ENELDO - LOMPER | Noruega 3100 km (G,L,P,H,M,SU) 1,2

BOCADO | Buñuelo de boniato trufado* 5 un.
ASADO - TRUFA - SETAS | Alcoy 32 km (G,H,L,P)

FARMOR (ABUELA) | Matjessill (Arenques suecos en ensalada) 12 / 22
STRACCIATELLA - LIMA - RÁBANO | Mar Báltico 3200 km (L,P,H,M,SU) 2,3

MARINERA | Mejillones y marinera París 11 / 21
BOUCHOT - BOLLITORI - MANTEQUILLA | Saint-Michel 1416 km (MO,L,A,SJ,SU,CR,P,M)

PARA SEGUIR

HUERTA | Berenjena a la pimienta* 18
CLÁSICA - PATATAS | Alcoy 32 km (G,L,A,SJ,S) 1,2

ARROZ DEL DÍA | No busques el típico, además va cambiando. 22
RECETA DEL DÍA | Ø km (Pregunta los alérgenos)

LONJA DEL DÍA | Del mar, la memoria y el mercado 28
RECETA DEL DÍA | Mediterráneo Ø km (Pregunta los alérgenos)

FUEGO Y HUESO | "Côtelette" a la béarnaise (500g) 40
VACA MADURADA - HOLANDESA - ESTRAGÓN | Galicia 950 km (H,L,SU) 2,3

POLLITO | Picantón asado de muerte (1/2 Pieza) 24
CONFITADO - TROMPETAS - PURÉ | Murcia 70 km (A,SU,L)

LA CARTA DE MERCADO

La parte más inquieta de BORG. Una carta marcada por el mercado y la estación, que cambia seis veces al año y alimenta nuestros menús sorpresa. Así mantenemos la cocina viva y dejamos siempre algo nuevo por descubrir en cada visita.

ENTRADILLAS

JENSEN | La tentación de Borg* — 6 un.
PATATAS - CEBOLLAS - ESTURIÓN | Alcoy 32 km (G,L,P) 1

CUCHARA | Lentejas beluga y foie* — 8 / 15
ESTOFADO - BOLETUS - NUBE | Salamanca 645 km (G,SU,L) 1,2

PRIMEROS

TRADICIÓN | Rödbetssallad, Roast beef y manzana* — 12 / 22
REMOLACHA - CREMA AGRIA - HINOJO | Según mercado Ø km (L,SU)

REVUELTO | Huevos dorados mantecosos* — 19
AJILLO - BACALAO - PAPAS DE MANOLO | Murcia 67 km (P,L,H)

SEGUNDOS

CONFITADA | Lubina con pil pil rojo — 26
PLANCHA - PIMIENTOS - ASADOS | Mediterráneo Ø km (P,SU)

PAPÁ | Codillo, su jugo y zanahorias asadas — 24
CONFITADO - TOMATES SECOS - PURÉ | Segovia 600 km (L,SU,FC) 2

PAN

MOJETEAR | Un Pan a otro nivel — 7
SUERO MANTEQUILLA - AOVE - HIERBAS | Ø km (G,L)

EXTRAS | Ración pan (3 Piezas) — 3,5
Pieza pan individual — 1,2
Pan sin gluten — 3,7
Aceite oliva virgen de nuestros olivos | Bedmar 344 km — 2
Mantequilla francesa | Billère 726 km — 2

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 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 tienen 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 | Cacahuetes - 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 lácteos | 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.