BIENVENUE À LA MAISON - Välkommen hem

MANGER CHEZ BORG

Chez BORG, nous concevons le restaurant comme une maison méditerranéenne à l'âme scandinave : un lieu chaleureux où venir manger, boire et se laisser choyer. Une cuisine de saison, des saveurs familières et une approche simple de l'hospitalité, avec moins d'artifice, plus d'authenticité et le produit toujours au centre.

SE LAISSER PORTER

Nous voulons que le temps s'arrête. Manger sans regarder l'heure, profiter de la table et de la conversation, et laisser les choses suivre leur cours naturellement.

GARDER L'ESSENTIEL

BORG entre dans une phase plus simple, plus vivante et plus personnelle. Une carte plus concise, qui change plus fréquemment et nourrit des menus surprise plus dynamiques. Plus de clarté, plus de rythme et plus de liberté pour cuisiner ce qui a du sens à chaque instant.

LES MENUS SURPRISE

Choisir l'un de nos menus, c'est un peu comme accepter une invitation à déjeuner chez quelqu'un : vous savez que l'on prendra soin de vous, mais pas exactement ce qui arrivera à table. Nous cuisinons en fonction des produits, de la saison et des idées du moment ; vous choisissez jusqu'où vous souhaitez aller et nous construisons le parcours.

Le repas commence par plusieurs services présentés ensemble, comme les petites bouchées qui attendent les invités à leur arrivée. Ensuite, il se poursuit naturellement, en laissant tout le temps de savourer, d'échanger et de se laisser porter.

UNE MAISON DE BONNE CUISINE (ET D'AMIS)

Comme lorsque l'on vous invite chez soi et que la seule question qui compte vraiment est :

Vous restez déjeuner ?

LES MENUS SURPRISE

Tous les menus comprennent un morceau de pain et l'eau filtrée de la maison.
Boissons non comprises.
Prix par personne et pour l'ensemble de la table. Taxes comprises.

ALAS | 10 Services - 58 euros

L'expression la plus complète de notre cuisine.

Plus de créations, plus de nuances et plus d'occasions de découvrir. Un menu conçu pour se laisser guider et explorer plus largement la cuisine de la maison. Installez-vous, faites-nous confiance et laissez la cuisine prendre son envol.

RAÍCES | 7 Services - 45 euros

L'essence de ce qui nous définit.

Une expression plus concise de notre cuisine, pensée pour retrouver la même identité en moins de services.

CASA | 5 Services - 36 euros

La façon la plus simple de découvrir BORG.

Notre parcours le plus court, inspiré du traditionnel menu du jour. Il évolue au gré du marché et se termine par le riz du jour.

ARMONÍA BORG | 5 Verres - 35 euros

L'interprétation liquide de BORG.

La manière la plus complète de profiter du menu : une sélection de vins soigneusement choisis pour accompagner chaque étape du parcours.

LA CARTE DES CLASSIQUES

Ici vivent les plats qui nous accompagnent depuis le début : des recettes, des saveurs et des spécialités qui font désormais partie de la mémoire de BORG. Une cuisine familière, aux racines méditerranéennes et au regard nordique, qui change trois fois par an pour suivre le rythme des saisons.

POUR COMMENCER

MUST | Gravlax de la famille Borg (à ne pas manquer) 4,5 un.
SAUMON - ANETH - LOMPER | Norvège 3100 km (G,L,P,H,M,SU) 1,2

BOCADO | Beignet de patate douce truffé* 5 un.
RÔTI - TRUFFE - CHAMPIGNONS | Alcoy 32 km (G,H,L,P)

FARMOR (GRAND-MÈRE) | Matjessill (harengs suédois en salade) 12 / 22
STRACCIATELLA - CITRON VERT - RADIS | Mer Baltique 3200 km (L,P,H,M,SU) 2,3

MARINERA | Moules et marinera Paris 11 / 21
BOUCHOT - BOLLITORI - BEURRE | Saint-Michel 1416 km (MO,L,A,SJ,SU,CR,P,M)

TO CONTINUE

HUERTA | Aubergine au poivre* 18
CLASSIQUE - POMMES DE TERRE | Alcoy 32 km (G,L,A,SJ,S) 1,2

RIZ DU JOUR | Ne cherchez pas le classique : il change sans cesse. 22
RECETTE SPÉCIALE | Ø km (Veuillez nous consulter pour les allergènes)

POISSON DU JOUR | De la mer, de la mémoire et du marché 28
RECETTE SPÉCIALE | Méditerranée Ø km (Veuillez nous consulter pour les allergènes)

FEU ET OS | “CÔTELETTE” à la béarnaise (500g) 40
BŒUF MATURÉ - HOLLANDAISE - ESTRAGON | Galice 950 km (H,L,SU) 2,3

POLLITO | Coquelet rôti à tomber (1/2 Pièce) 24
CONFIT - TROMPETTES DE LA MORT - PURÉE | Murcia 70 km (A,SU,L)

LA CARTE DU MARCHÉ

La facette la plus bouillonnante de BORG. Une carte guidée par le marché et les saisons, qui change six fois par an et nourrit nos menus surprise. Ainsi, la cuisine reste vivante et chaque visite réserve toujours quelque chose de nouveau à découvrir.

PETITES ENTRÉES

JENSEN | La tentation du Borg* — 6 un.
POMMES DE TERRE - OIGNONS - ESTURGEON | Alcoy 32 km (G,L,P) 1

CUILLÈRE | Lentilles beluga et foie* — 8 / 15
MIJOTÉ - CÈPES - NUAGE | Salamanque 645 km (G,SU,L) 1,2

PREMIERS PLATS

TRADITION | Rödbetssallad, rôti de bœuf et pomme* — 12 / 22
BETTERAVE - CRÈME AIGRE - FENOUIL | Ø km (L,SU)

BROUILLÉ | Œufs dorés et crémeux* — 19
AIL - CABILLAUD - POMMES DE TERRE DE MANOLO | Murcia 67 km (P,L,H)

PLATS

CONFT | Bar au pil-pil rouge — 26
À LA PLANCHA - POIVRONS RÔTIS | Méditerranée Ø km (P,SU)

DAD | Jarret, son jus et carottes rôties — 24
CONFIT - TOMATES SÉCHÉES - PURÉE | Ségovie 600 km (L,SU,FC) 2

PAIN

MOJETEAR | Un pain d'un autre niveau — 7
BABEURRE - HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA - HERBES | Ø km (G,L)

SUPPLÉMENTS | Portion de pain (3 pièces) — 3,5
Petit pain individuel — 1,2
Pain sans gluten — 3,7
Huile d'olive vierge extra de nos oliviers | Bedmar 344 km — 2
Beurre français | Billère 726 km — 2

CEUX QUI SONT TOUJOURS LÀ - Tackar

Merci à :
Toute l'équipe qui fait vivre BORG. Sans leur attention, nous ne serions rien ; ce sont eux qui font BORG et qu'il faut choyer plus que tout.
Two Chimps, David et Jorge, qui gèrent les réseaux, tirent les ficelles et règlent les projecteurs.
Pedro et Cristian, qui nous fournissent leurs produits de la mer.
Ricardo, Gastón et Marcelo, pour ces viandes si bien sélectionnées : agneaux, veaux et cochons élevés avec soin et dans le respect de la durabilité.
Rosa, qui prend soin pour nous de cette épicerie si singulière.
Samu, qui veille sur nos oliviers pour nous apporter la meilleure huile d'olive vierge extra du monde.
Julio et ses œufs bio de poules heureuses.
Manolo et les chips de sa churrería, dont la préparation prend plusieurs jours.
Gloria et Julián, qui apportent la Suède à nos tables.
Jose Montejano, notre ami et le génie qui dirige la partie pâtisserie.
Rubén Alvarez, le magicien des glaces de ce pays.
Quique et Pedro d'Isla de Crea, qui ont créé BORG pour en faire votre restaurant.
Nuria, qui a accueilli BORG comme un enfant dès le premier jour.
Marie, qui a décoré cet endroit comme s'il s'agissait de sa propre maison.
Abner, sans qui - et sans Vero - tout ceci ne serait pas aussi beau et soigné.
Eric et Ulises, les autres Borg, deux fils exceptionnels.
Uma, qui apporte lumière, joie et couleur à nos vies.

Et à vous, cher convive, d'avoir choisi notre maison. Nous espérons que vous profiterez pleinement de ce moment ; cela nous rendrait très heureux.

Merci à vous tous. Ce projet est autant le vôtre que le nôtre.

Nous adaptons les plats et les menus aux intolérances ou aux besoins particuliers si vous nous en informez dès le début, et nous vous recommandons de prendre votre temps, en laissant l'expérience se dérouler naturellement.

ABRÉVIATIONS DES ALLERGÈNES

Céréales contenant du gluten - G | Crustacés - CR | Mollusques - MO | Œufs - H | Poisson - P | Arachides - CA | Soja - SJ | Produits laitiers - L | Fruits à coque - FC | Céleri - A | Moutarde - M | Sésame - S | Sulfites - SU | Lupin - AL |

1 Adaptable sans gluten | 2 Adaptable sans produits laitiers | 3 Adaptable sans œufs | 4 Adaptable sans fruits à coque | * Adaptable en version végétarienne

Il est porté à la connaissance des consommateurs que les produits de la pêche concernés par le décret royal 1420/2006 du 1er décembre (prévention de la parasitose due à l'anisakis), servis dans cet établissement, ont été soumis à congélation conformément aux dispositions prévues par celui-ci.