WELKOM THUIS - Välkommen hem

ETEN BIJ BORG

Bij BORG zien we het restaurant als een mediterraan huis met een Scandinavische ziel: een gastvrije plek om te komen eten, drinken en u te laten verwennen. Een seizoensgebonden keuken, herkenbare smaken en een eenvoudige kijk op gastvrijheid, met minder opsmuk, meer authenticiteit en het product altijd centraal.

LAAT U MEEVOEREN

We willen dat de tijd even stilstaat. Eten zonder op de klok te kijken, genieten van de tafel en het gesprek, en alles op natuurlijke wijze laten verlopen.

BEHOUDEN WAT ECHT BELANGRIJK IS

BORG gaat een eenvoudiger, levendiger en persoonlijker hoofdstuk in. Een compactere kaart die vaker verandert en onze steeds wisselende verrassingsmenu's voedt. Meer helderheid, meer ritme en meer vrijheid om te koken wat op elk moment goed voelt.

DE VERRASSINGSMENU'S

Een van onze menu's kiezen is een beetje als een uitnodiging om bij iemand thuis te komen eten: u weet dat er goed voor u wordt gezorgd, maar niet precies wat er op tafel zal verschijnen. We koken met de producten, het seizoen en de ideeën van het moment; u bepaalt hoe ver u wilt gaan en wij bouwen de reis op.

De maaltijd begint met verschillende kleine gerechten die samen worden geserveerd, zoals de hapjes die klaarstaan wanneer gasten bij iemand thuis aankomen. Daarna ontvouwt de maaltijd zich vanzelf, met alle ruimte om te genieten, te praten en u te laten meevoeren.

EEN HUIS VOOR LEKKER ETEN (EN GOEDE VRIENDEN)

Zoals wanneer u bij iemand thuis wordt uitgenodigd en de enige vraag die er echt toe doet luidt:

Blijft u lunchen?

DE VERRASSINGSMENU'S

Alle menu's zijn inclusief een stuk brood en ons in huis gefilterde water.
Andere dranken niet inbegrepen.
Prijs per persoon en voor de hele tafel. Inclusief belastingen.

ALAS | 10 Gangen - 58 euros

De meest complete uitdrukking van onze keuken.

Meer bereidingen, meer nuances en meer om te ontdekken. Een menu om u te laten leiden en onze keuken uitgebreider te verkennen. Neem plaats, vertrouw op ons en laat de keuken haar vleugels uitslaan.

RAÍCES | 7 Gangen - 45 euros

De essentie van wie we zijn.

Een compactere uitdrukking van onze keuken, met dezelfde identiteit in minder gangen.

CASA | 5 Gangen - 36 euros

De eenvoudigste manier om BORG te ervaren.

Onze kortste reis, geïnspireerd op het vertrouwde dagmenu. Het menu verandert mee met de markt en eindigt met de rijst van de dag.

ARMONÍA BORG | 5 Glazen - 35 euros

De vloeibare interpretatie van BORG.

De meest complete manier om van het menu te genieten: een zorgvuldig gekozen selectie wijnen die elke etappe van de reis begeleidt.

DE KLASSIEKERS

Hier vindt u de gerechten die ons vanaf het begin vergezellen: recepten, smaken en specialiteiten die inmiddels deel uitmaken van het geheugen van BORG. Een vertrouwde keuken met mediterrane wortels en een Scandinavische blik, die drie keer per jaar verandert om het ritme van de seizoenen te volgen.

OM TE BEGINNEN

MUST | Gravlax van de familie Borg (niet te missen) 4,5 un.
ZALM - DILLE - LOMPER | Noorwegen 3100 km (G,L,P,H,M,SU) 1,2

BOCADO | Beignet van zoete aardappel met truffel * 5 un.
GEROOSTERD - TRUFFEL - PADDENSTOELEN | Alcoy 32 km (G,H,L,P)

FARMOR FARMOR (GROOTMOEDER) | Matjessill (Zweedse haringsalade) 12 / 22
STRACCIATELLA - LIMOEN - RADIJS | Oostzee 3200 km (L,P,H,M,SU) 2,3

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

VERVOLGENS

HUERTA | Aubergine met peper* 18
KLASSIEK - AARDAPPELEN | Alcoy 32 km (G,L,A,SJ,S) 1,2

RIJST VAN DE DAG | Geen klassieke rijst; hij verandert voortdurend. 22
GERECHT VAN DE DAG | Ø km (Vraag ons naar de allergenen)

VANGST VAN DE DAG | Uit de zee, de herinnering en de markt 28
GERECHT VAN DE DAG | Middellandse Zee Ø km (Vraag ons naar de allergenen)

VUUR EN BOT | “Côtelette” met béarnaise (500g) 40
GERIJPT RUNDVLEES - HOLLANDAISE - DRAGON | Galicië 950 km (H,L,SU) 2,3

POLLITO | Overheerlijk geroosterd piepkuiken (1/2 stuk) 24
GEKONFIJT - ZWARTE TROMPETZWAMMEN - PUREE | Murcia 70 km (A,SU,L)

DE MARKTKAART

De meest rusteloze kant van BORG. Een kaart die wordt bepaald door de markt en het seizoen, zes keer per jaar verandert en onze verrassingsmenu's voedt. Zo houden we de keuken levendig en valt er bij elk bezoek altijd iets nieuws te ontdekken.

KLEINE VOORGERECHTEN

JENSEN | De verleiding van Borg* — 6 un.
AARDAPPELEN - UIEN - STEUR | Alcoy 32 km (G,L,P) 1

LEPEL | Belugalinzen en foie* — 8 / 15
GESTOOFD - EEKHOORNTJESBROOD - WOLK | Salamanca 645 km (G,SU,L) 1,2

VOORGERECHTEN

TRADITIE | Rödbetssallad, rosbief en appel* — 12 / 22
REMOLACHA - CREMA AGRIA - HINOJO | Según mercado Ø km (L,SU)

ROEREI | Romige goudgele eieren* — 19
KNOFLOOK - KABELJAUW - MANOLO'S AARDAPPELEN | Murcia 67 km (P,L,H)

HOOFDGERECHTEN

GEKONFIJT | Zeebaars met rode pilpil — 26
PLANCHA - GEROOSTERDE PAPRIKA'S | Middellandse Zee Ø km (P,SU)

PAPÁ | Varkensschenkel, jus en geroosterde wortelen — 24
GEKONFIJT - ZONGEDROOGDE TOMATEN - PUREE | Segovia 600 km (L,SU,FC) 2

BROOD

MOJETEAR | Brood van een hoger niveau — 7
KARNEMELK - EXTRA VIERGE OLIJFOLIE - KRUIDEN | Ø km (G,L)

EXTRA'S | Portie brood (3 Piezas) — 3,5
Los broodje — 1,2
Glutenvrij brood — 3,7
Extra vierge olijfolie van onze olijfbomen | Bedmar 344 km — 2
Franse boter | Billère 726 km — 2

ZIJ DIE ALTIJD NAAST ONS STAAN - Tackar

Met dank aan:
Het hele team dat BORG vormgeeft. Zonder hun zorg zouden we niets zijn; zij maken BORG en verdienen alle aandacht.
Two Chimps, David en Jorge, die de sociale media beheren, aan de touwtjes trekken en de spotlights bedienen.
Pedro en Cristian, die ons voorzien van hun producten uit de zee.
Ricardo, Gastón en Marcelo, voor het zorgvuldig geselecteerde vlees: lammeren, kalveren en varkens die met zorg en op duurzame wijze zijn grootgebracht.
Rosa, die voor ons die bijzondere kruidenierswinkel koestert.
Samu, die onze olijfbomen verzorgt om ons de beste extra vierge olijfolie ter wereld te brengen.
Julio en zijn biologische eieren van blije kippen.
Manolo en de chips uit zijn churrería, die dagen voorbereiding vergen.
Gloria en Julián, die Zweden naar onze tafels brengen.
Jose Montejano, onze vriend en het genie dat de patisserie leidt.
Rubén Alvarez, de ijsmagiër van dit land.
Quique en Pedro van Isla de Crea, die BORG hebben gecreëerd als uw restaurant.
Nuria, die BORG vanaf de eerste dag als een kind heeft omarmd.
Marie, die deze plek heeft ingericht alsof het haar eigen huis was.
Abner, zonder wie - en zonder Vero - dit alles niet zo mooi en verzorgd zou zijn.
Eric en Ulises, de andere Borgs, twee uitzonderlijke zonen.
Uma, die licht, vreugde en kleur in ons leven brengt.

En aan u, onze gast, omdat u voor ons huis hebt gekozen. We hopen dat u volop geniet; dat zou ons heel gelukkig maken.

Dank aan u allemaal. Dit project is evenzeer van u als van ons.

Wij passen gerechten en menu's aan intoleranties of bijzondere behoeften aan als u dit bij aanvang meldt, en raden u aan rustig de tijd te nemen en de ervaring op natuurlijke wijze te laten verlopen.

AFKORTINGEN VOOR ALLERGENEN

Granen met gluten - G | Schaaldieren - CR | Weekdieren - MO | Eieren - H | Vis - P | Pinda's - CA | Soja - SJ | Zuivelproducten - L | Noten - FC | Selderij - A | Mosterd - M | Sesam - S | Sulfieten - SU | Lupine - AL |

1 Kan glutenvrij worden aangepast | 2 Kan zonder zuivel worden aangepast | 3 Kan zonder ei worden aangepast | 4 Kan zonder noten worden aangepast | * Kan vegetarisch worden aangepast

Consumenten worden erop gewezen dat de visserijproducten die vallen onder het Spaanse Koninklijk Besluit 1420/2006 van 1 december (ter voorkoming van parasitose door anisakis) en in dit etablissement worden geserveerd, zijn ingevroren overeenkomstig de daarin vastgestelde bepalingen.