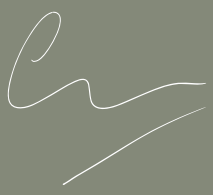
Borg
raíces y alas

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 XXXXX!

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 comuniquéis 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
XXXXXXX

Nombre: XXXX YYYYY
+34 999 666 999

1 Enero 2027
**** PERSONAS
**:00h

MENÚ ALAS "EJEMPLO SORPRESA"
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.

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

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

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

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

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

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

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

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

FUEGO | Lomo bajo trinchado a la pimienta
VACA MADURADA - SALSA CLÁSICA - PATATAS | Galicia 950 km (G,L,A,SJ,S)

HELADO O QUESOS | Creaciones heladas o tabla de 4 quesos a elegir

ADICCIÓN | Chocolate fluido con avellanas al Jerez Cream
TARTA - GARRAPIÑADAS - HELADO | Colombia 3000 Km | (G,H,L,FC) 4

MENÚ RAÍCES “EJEMPLO SORPRESA”

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.

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

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

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

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

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

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

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

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

ADICCIÓN | Chocolate fluido con avellanas al Jerez Cream
TARTA - GARRAPIÑADAS - HELADO | Colombia 3000 Km | (G,H,L,FC) 4

MENÚ 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.

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

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

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

ESENCIAL | Bollito caliente; 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 | 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 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) ARMONÍA BORG - MARIDAJE (35€ por persona)

El vino forma parte de nuestra manera de entender la mesa. Una selección pensada para acompañar cada pase con equilibrio, frescura y sentido. Vinos seleccionados para acompañar el recorrido del menú desde la precisión, el equilibrio y la emoción.
Una secuencia concebida para ampliar la experiencia. La interpretación líquida de BORG.

Primer Sorbo bienvenida
Blanco que despiertan
Blancos que Arropan
Híbridos que sorprenden
Tintos que Hablan
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 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, vermuts, espumosos, rosados, finos, manzanillas y/o refrescos.

Blanco
BIERZO **2025 · Brezo |** Godello y Doña Branca
Frescura, tensión y autenticidad. Un blanco con personalidad propia que se aleja de los caminos más transitados.

Blanco gastronómico
PENEDÉS **2022 · Marger |** Garnacha y Macabeo
Fresco, equilibrado y muy agradable de beber.

Rosado (Opcional)
VALENCIA **2024 · Pieza la Moza |** Tempranillo y Bobal
Un rosado distinto. Elegante, fresco y mineral, pensado para disfrutar. El umami del mediterráneo encarnado en vino.

Tinto
RIBERA DEL DUERO **2022 · Los Cantos |** Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot 33
Ribera moderno; más fresco y elegante que el de un perfil clásico.

Dulce **Alvear oxidativo |** Motilla Moriles | Moscatel

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

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

Blanco
CALATAYUD **2023 · Manga del Brujo BL |** Garnacha y Macabeo
Fresco, sabroso y muy fácil de disfrutar.

Rosado (opcional)
FRANCIA PAYS DU VAR **2025 · Favori Méditerranée |** Grenache, syrah y calvados
Ligero, refrescante y perfecto para compartir.

Tinto
JUMILLA **2024 · Pino Doncel |** Monastrell
Sabroso, sincero y muy fácil de disfrutar.

POLÍTICA DE RESERVAS

Para garantizar vuestra reserva, solicitamos una paga y señal de 20€ 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 garantia bancaria.
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