

# 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**





## **Borg es casa, la nuestra y la vuestra. Bienvenidos.**

### ***Donde el tiempo se sienta a la mesa y la identidad toma forma.***

En Borg queremos que el tiempo deje de ser prisa para convertirse en pausa, en un respiro. Un lugar donde los valores no se declaran, se comparten con alegría serena, con la honestidad que nace cuando se cocina con el alma abierta.

Esta cuarta carta es un paso más, un susurro que nos acerca a una identidad que ya no busca parecerse a nada, porque ha encontrado su propia esencia, distinta, con raíces profundas y alas ligeras.

### ***Cada momento tiene su propia historia.***

Aquí caben todas nuestras vivencias, nuestro entorno, nuestras historias. Todo se condimenta con imaginación y memoria, como quien alinea la vida con un poco de futuro y mucho de verdad. La mesa se transforma en un libro donde cada bocado cuenta una historia.

### ***Saborear es mucho más que comer.***

Es sentir el sabor de las tradiciones, es reconocer el valor de los ingredientes que han viajado a través del tiempo y el esfuerzo. Queremos que descubras cómo cada plato encierra una herencia, un pequeño tributo a nuestros recuerdos, nuestras experiencias y a todo aquello que nos hace únicos. Además el placer de dar de comer también es cuidar desde que te sientas hasta que sales por la puerta asegurando una feliz digestión.

### ***El suave roce del mantel.***

Los detalles, aunque sutiles, son los que te invitamos a disfrutar. Porque en cada rincón de esta casa, de vuestra mesa, hay una historia por contar y un momento por vivir y esperemos que otro para recordar.

Y no podemos olvidar que nada de esto sería posible sin las raíces y alas de Dani Varo, Pablo Villena y Carl Borg.



## Menús

En Borg te ofrecemos la posibilidad de dejarte llevar y ponerte en nuestras manos. Haremos todo lo posible para que disfrutes y te sorprendas con nuestras propuestas.

### **MENÚ RAÍCES**

*Un paseo por nuestra esencia lleno de sorpresas. Ofrecemos una experiencia honesta, sincera, donde los sabores hablan de nuestro pasado con originalidad.*

Menú degustación sorpresa (7 pases): entradillas, tres platos y postre.

Incluye agua filtrada y pieza de pan con AOVE del pueblo y mantequilla artesana de vaca.

**36 euros (a mesa completa).**

### **MENÚ ALAS**

*Un viaje [des]conocido a través de la memoria. Una invitación a detener el tiempo, a saborear sin prisas y a dejarse llevar por bocados sorprendentes, transformando lo clásico y cotidiano en inesperado. Elaboraciones donde los vegetales toman protagonismo sin olvidar la armonía de la proteína animal. Sabores que reconfortan sin pesar, pensados para el disfrute, pero también para el equilibrio, porque comer bien no es una norma, sino un placer que respeta el ritmo natural de nuestro cuerpo.*

Menú degustación (9 pases): entradillas, dos primeros, dos segundos y dos postres.

Incluye agua filtrada y pieza de pan con AOVE del pueblo y mantequilla artesana de vaca.

**48 euros (a mesa completa).**



## Aperitivos, listos, ¡ya!

### MUST

**El gravadlax de la familia Borg (que no puedes perderte)** <sup>(GL,L,P,H,M,S)1,2</sup> **4 / ud**  
SALMÓN - ENELDO - MOSTAZA (Noruega 3100 km)

### ABUELO

**Salchichón de vaca madurada** **8 / 16**  
VACA - MADURADA - PIMIENTA NEGRA (León 770 km)

### VERANO

**Gazpacho de remolacha y anguila\*** <sup>(P,S,L)2</sup> **5 / ud**  
TOMATE | RÖDBETOR | AHUMADA (Orihuela 67 km)

### TEXTURA

**Buñuelos (hay vida más allá de las croquetas)\*** <sup>(G,L,H)</sup> **3 / ud**  
BONIATO - SETAS - GUINDILLA (Alcoy 32 km)

### MORMOR (ABUELA)

**Matjessill (Degustación de arenques suecos)** <sup>(L,P,H,M,SU)</sup> **10 / 18**  
ENSALADILLA - CEBOLLA Y CLAVO - ESPECIAS (Mar Báltico 3200 km)

### PLAYA

**Agritos con piparras y gordal** <sup>(P,S)</sup> **8 / 16**  
BOQUERONES - MARINADAS - ACEITUNAS (Mediterráneo 0 km)

## Verduras en ensaladas

### HUERTA

**El tomate y la ensalada\*** <sup>(S)</sup> **12**  
VIVO - VERDE - SEVILLANO (Altea 48 km)

### UMAMI

**Kålsallad con cebollitas y arándanos\*** <sup>(H,P,M,S,SJ)</sup> **14**  
REPOLLO - ANCHOA - MAHONESA (Alcoy 32 km)

### FONDUE

**Zanahorias feas asadas con “sobrasada” y queso\*** <sup>(FC,L)2</sup> **13**  
TOMATE - ANACARDOS - OVEJA (Alcoy 32 km)

<sup>1</sup>Adaptable sin gluten | <sup>2</sup>Adaptable sin leche | <sup>3</sup>Adaptable sin huevo | <sup>4</sup>Adaptable sin frutos con cáscara

\*Opción para vegetarianos



## Entradas calientes

### CARACOLES

**La “llauna” de caracoles al horno** <sup>(MO,H,S)<sup>3</sup></sup>

ESPECIAS - CAYENA - ALIOLI

(Fonollosa 590 km)

16

### VEGETAL

**La “pobre” tortilla de espinacas, alcachofas y ajetes\*** <sup>(H)</sup>

PAPAS DE MANOLO | HUEVOS DE JULIO | EXTRA YEMA

(Orihuela 67 km)

12

### ALAS

**Los “canelones” de mar y montaña** <sup>(CR,L,G,H)<sup>2</sup></sup>

GAMBA - TRUFA - QUESO VIEJO

(Apulia 2325 km)

16

### MERCADO

**Arroz o fideuá para 2 (No busques los típico, nos gusta cambiar)** <sup>(Consulta los alérgenos)</sup>

LOS VAMOS CAMBIANDO

(Campello 0 km)

17  
(PVP por per.)

## Verduras protéicas

### CONTRASTES

**Puerros con erizos** <sup>(CR,MO,S)</sup>

CONFITADOS - MAÍZ - CRUDO

(Orihuela 67 km)

16

### CON-TRADICCIÓN

**Berenjena a la pimienta\*** <sup>(G,L,A,SJ,S)</sup>

PIMIENTA DULCE - PIMIENTA CLÁSICA - PATATAS

(Alcoy 32 km)

15

<sup>1</sup>Adaptable sin gluten | <sup>2</sup>Adaptable sin leche | <sup>3</sup>Adaptable sin huevo | <sup>4</sup>Adaptable sin frutos con cáscara

\*Opción para vegetarianos



## Del mar

LONJA

**Pescados de lonja según mercado** (Consulta los alérgenos)

24

LOS VAMOS CAMBIANDO SEGÚN ESTE LA MAR

(Mediterráneo 0 km)

BACALAO

**Cocochas a la importancia en salsa verde** (P,L,S,H)<sup>2,3</sup>

22

ROMANA - COLÁGENO - PEREJIL

(Noruega 3100 km)

## De la tierra

POLLITO

**Picantón asado de rechupete** (A,S)

22

HIERBAS - JUGO - PATATITAS

(Murcia 70 km)

VACA

**Solomillo con calabaza y queso azul** (L,FC)<sup>4</sup>

26

ASADA - ZERU KOLOREA - NUECES

(País Vasco 732 km)

CORDERO

**Terrina de cordero y cerdo con nyoca de frutos secos** (FC,L)<sup>2,4</sup>

24

LECHAL - PATATA -JUGO

(Sierra del Segura 276 km)

<sup>1</sup>Adaptable sin gluten | <sup>2</sup>Adaptable sin leche | <sup>3</sup>Adaptable sin huevo | <sup>4</sup>Adaptable sin frutos con cáscara

\*Opción para vegetarianos



### **Agradecimientos:**

A Isra, Quique y Pedro de la Isla de Crea por hacer de Borg vuestro restaurante.

A Marie, por decorar esto como si fuese tu casa.

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 Enrique y sus salazones mediterráneos del Mar Menor.

A Juan Fran, que nos trae todas las verduras fresquísimas de la provincia.

A Maribel, por hacer correr a nuestros caracoles.

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 apenas tienes días de elaboración.

A Guillermo de Rafelet y su receta de pan chiabbata que nos ha hecho para nosotros.

A José Ignacio y sus anguilas, así como a Miguel, por su caviar y erizos seleccionados.

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, un mago de los helados.

Y por supuesto a Nuria, por ser una valiente y dirigir la comunicación de todos y cada uno de los hijos y también la del papi.

Y a ti comensal por elegir nuestra casa, espero que disfrutes mucho, eso nos haría muy felices.

Gracias a todos vosotros, este proyecto es tanto vuestro como nuestro

### **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

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.