vinetur

‘God Jul’, el menú sueco de Carl Borg para celebrar la navidad en la costa Alicantina

l Campello se llena de velas, aromas nórdicos, producto mediterráneo y recuerdos familiares en un menú navideño que une tradición sueca con raíces españolas

viernes 5 de diciembre de 2025

ESCRITO POR LAIA ACEBES



La Navidad sueca que recuerda Carl Borg, no es una fiesta ruidosa ni acelerada. Es un ritual pausado, un paisaje emocional marcado por la luz tenue, el frío sincero y el silencio blanco de la nieve. Una Navidad donde todo sucede despacio: el tiempo, los gestos, las sobremesas, la cocina y todo el mundo te dice "God Jul", el equivalente a

Feliz Navidad en sueco.

Este año, en su restaurante Borg, raíces y alas, el chef presenta 'God Jul', un puente entre dos geografías emocionales —el Mediterráneo y el Norte—, entre la luz del invierno escandinavo y la calidez de la costa alicantina, entre el recuerdo íntimo y la celebración compartida. "**Este menú es el equilibrio entre mis raíces nórdicas y lo que soy hoy. Es cocina de invierno, de luz baja, de producto en su mejor momento**", destaca Carl.

Como bienvenida, vino caliente Glögg, una invitación directa al invierno. En palabras de Carl: "El glögg combina vino, especias y fruta en una infusión caliente que perfuma toda la mesa. Cada sorbo es un abrazo aromático: canela, clavo, naranja, anís... el inicio perfecto para un menú que celebra la temporada".

Entrantes: raíces humildes, alta cocina

En su propuesta conviven ingredientes de la huerta de Orihuela y Alcoy, trufa y setas de temporada, junto a elementos profundamente suecos como el Abba Caviar. Este es el caso de uno de sus entrantes, apionabo avellanado, trufa y Abba caviar, un plato que convierte la raíz más humilde en pura alta cocina. El apionabo se trabaja hasta conseguir una textura sedosa, láctica y avellanada, ya que abraza el aroma tostado de la mantequilla. La trufa aporta profundidad invernal y el caviar de hueva de bacalao escandinavo cierra el bocado con un contraste fresco y salino.

Otro de sus entrantes que destacan es el caldo de pelota y tomillo, la pelota se elabora con una mezcla equilibrada de carnes y especias suaves. El tomillo, sutilmente puesto en los bordes de la taza, invita a beber el caldo girando la taza para elevar algo tan cotidiano a un sorbo elegante.



Primeros: frescos nórdicos y técnicas mediterráneas

Un respiro en el menú, la ensalada fría de camarones, cangrejos y yogur. "**Los camarones y cangrejos se trabajan en frío para mantener su textura crujiente y dulce. El yogur actúa como hilo conductor, dando cremosidad ligera y un punto ácido y picante que provoca el Pepparrot (una variedad de rábano "un wasabi sueco"). La salsa de yema pomada y el rábano fresco a la sal redondea el final**", apunta Carl Borg.

Segundos: donde el invierno del norte abraza la luz del mediterráneo

La sidra Brännland (una sidra nórdica de hielo elaborada a partir de manzanas suecas) abraza el Mediterráneo en la lechola en salsa de sidra Brännland. El pescado se cocina lo justo para preservar su jugosidad y firmeza. La salsa, elaborada aprovechando el frío natural del invierno para concentrar los sabores y azúcares de la manzana, sin aditivos, le aporta matices afrutados y ácidos, un dulzor elegante que envuelve al pescado sin dominarlo. Un plato donde el invierno del norte se mezcla con la técnica local.



Por último, los cafés con panecillos de canela y el sabor ligero umami del boletus crean un contraste sorprendentemente armónico.

La mesa sueca también tiene su propio lenguaje: sobria, abundante a su manera, llena de panes untados con mantequilla, embutidos de reno, quesos, pepino y tomate en finísimas rodajas, arenques, ensalada fría de gambas y las omnipresentes patatas hervidas. Y, por supuesto, los kräftor, cangrejos de río cocidos en agua con eneldo, azúcar, sal y cerveza negra. "**Aquello era pura celebración. Mi tía llenaba la mesa con fuentes inmensas. Era mágico**", comenta Carl mientras se le ilumina la cara. "Es una Navidad que te obliga a mirar hacia dentro, a estar, a sentir", explica el chef. Mientras en España la celebración se expande en volumen y abundancia, en Suecia ocurre justo lo contrario: la intensidad está en lo íntimo, no en lo grandilocuente. Añade, "allí el invierno te rodea. Las casas se vuelven refugios. Se ilumina todo con velas, dentro y fuera. El mundo queda en silencio y la luz cálida es la que marca el ritmo de la fiesta".

Pero si hay un sabor que define sus Navidades, y uno de los platos más icónicos de Borg, es el gravadlax, el salmón marinado lentamente bajo un manto de eneldo fresco según la receta de su tía. "Ese es mi sabor de Navidad. Lo tengo grabado. Es mi infancia en un bocado", destaca. A medida que Borg crece, Carl siente que su identidad

nórdica resurge con más fuerza. "**Cada año me permito mostrar más de mi memoria sueca. Antes la guardaba; ahora la comparto. Es parte de mí y quiero que se sienta en cada plato**".



Carl recuerda cómo su familia colocaba enormes velas hundidas en la nieve frente a la casa. A medida que el calor derretía apenas la superficie, se formaban pequeñas cuevas de luz, templos efímeros que iluminaban la noche. "Era hipnótico. Ese contraste entre el blanco absoluto y el destello amarillo... yo podía quedarme allí observando durante horas", confiesa.

Entre estos recuerdos también vive su primera receta: un bizcocho sueco, escrita por él mismo con apenas ocho o nueve años, que encontró entre las cosas de su madre cuando falleció. "**La tengo en el restaurante. Es uno de mis tesoros. Me recuerda por qué cocino**", apunta el chef. Para Carl, Borg, raíces y alas es su casa, un espacio único en la costa blanca en el que compartir, una pausa para saborear, un rincón donde el ruido se queda fuera.

El precio del menú es de 50 euros por persona y los platos pueden adaptarse según intolerancias o alergias. El maridaje incluye cerveza, vermú y refresco de bienvenida además de los vinos: 2022 Villa Moncigale CICADA Le Legend, Provenza, 2019 Límite Norte de Ramón Bilbao, Rioja y 2024 Enrique Mendoza de la Marina,

Alicante.

El menú estará disponible del 15 al 30 de diciembre para comidas y cenas y podrá reservarse a través del email carl@probarelbuenbar.com o llamando al teléfono 660 490 504.