

DOMINGOS
de 12 a 17 hrs

Bump
GRÈN

FOOD
with
SPIRIT

Bump
GRÈN

FOOD
with
SPIRIT



Veuve Clicquot

REIMS FRANCE



Champagne
Veuve Clicquot

¿Qué almuerzo del S XIX
tomaría **Madame Clicquot** en
el jardín de su casa?

Lo que es seguro, es que tanto
en su época como en la actual,
lo acompañaría de una copita
de **Veuve Clicquot**.

Velázquez, 11
28001 Madrid
tel. 911 962 018

hello@bumpgreen.com
bumpgreen.com



BRUNCHGREEN
con una copita de glamour
Veuve Clicquot



BRUNCH GREEN

DOMINGOS
de 12 a 17 hrs

El "brunch" es un término anglosajón derivado de la unión de las palabras **breakfast** (desayuno) y **lunch** (comida).

En Bumpgreen hemos querido realizar una versión más healthy y nacional a este desayuno tardío...

¿Te apuntas a nuestro BrunchGreen???

Bump
GRêN
FOOD
with
SPIRIT






VEGETARIANO PLANT-BASED SIN GLUTEN

MENÚ BRUNCH GREEN • 30 €

BUFFET LIBRE + DOS PLATOS PRINCIPALES A ELEGIR + UN POSTRE ARTESANO + BUFFET LIBRE DE BEBIDAS

por sólo 5€ más, acompáñalo de una copita de glamour **VEUVE CLICQUOT**

BUFFET LIBRE

- ▼ Tartas artesanas (según temporada) de: remolacha y queso; chocolate y dulce de leche; calabaza y amapola.
- ▼ Croissants ecológicos con nuestra propia receta, elaborados en nuestro obrador, pídelos con azúcar glass.
- ▼  Ensaladas variadas (según temporada): quinoa, lentejas, crucíferas.
- ▼  Cremas o gazpacho (según temporada) de remolacha o de fresa.
- ▼  Variedad de quesos artesanos.

BEBIDAS

Licuada con agua de mar, zumo, aguas aromatizadas, cafés y té.
*Refrescos y alcohol no incluidos.

MENÚ BRUNCH KID • 20€








BUFFET LIBRE + PLATO ESPECIAL A ELEGIR*
+ POSTRE ARTESANO + REFRESCO

Burger (sin pan) con patata, mayonesa, queso y salsa casera.

- ▼ Pasta integral con salsa de tomate casero y queso.
- ▼ Nuggets de pollo gallego criado en libertad (sin rebozado).




DOS PLATOS PRINCIPALES A ELEGIR

PÍDALO A SU CAMARERO

-  Pollo ecológico de "La Dehesa El Milagro" cocinado a baja temperatura, con kale, salsa de coco, miso y boniato.
- ▼  ¿Vegano? Plato de verdura con coco, kale y miso.
-  Salmón curado en sal cítrica y ahumado con hojas de naranjo y bimi. Servido con salsa cítrica con toques asiáticos.
-  Roast-beef de ternera gallega con salsa de mostaza y hojas baby.
- ▼  Pasta vegetal de calabacín con salsa carbonara vegetal de nata de arroz, piñones y cebolla.
- ▼ Bocata de tortilla "David Ariza", con pequeña hogaza de pan ecológico. Rellena de patata, cebolla y huevo horneado.
-  Revuelto de setas con shitake deshidratada, cebolla asada y caldo de miso.
- ▼  ¿Vegano? Pídelo sin huevo.

POSTRE ARTESANO A ELEGIR

PÍDALO A SU CAMARERO

- ▼  Postre del día.
- ▼  Tartas artesanas (según temporada) de: remolacha y queso; chocolate y dulce de leche; calabaza y amapola.
- ▼  Helados variados y sorbetes veganos.

Advertencia sobre los platos sin gluten:
Nuestros ingredientes pueden contener trazas de gluten.