

**RECUPERAR
RECETAS DE ANTAÑO
& INNOVAR:**

*nuestro chef
Jordi Bresó*

Incansable y brillante, nuestro artesano pastelero es un conocido formador y divulgador gastronómico, especialista en Foodpairing® y valedor del movimiento Slow Food en Valencia.

*food
with
spirit*

**TODOS
LOS OBJETOS
BUMPGREEN
ESTÁN EN VENTA,
PREGÚNTANOS**

**TANDEM
with spirit**

El tándem creativo Jordi Bresó y David Ariza, ha confeccionado la carta de Bumpgreen, dotando a cada plato del alma y la personalidad de los que de verdad quieren.

**Bum
GRen**

FOOD
with
SPIRIT

▼ *desserts by Jordi Bresó*

TEXTURAS DE CACAO: pastel de chocolate 6
BUMPGREEN con arena salada de cacao, avellanas caramelizadas y helado de cacahuete del "Collaret".

▼ **PIÑA OSMOTIZADA** con anisados, cardamomo, 5,9
anís estrellado, pimienta negra, sorbete de coco-lima, albahaca y guindilla. Disfruta de la explosión tropical en cada bocado.

SOPA DE YOGUR, eneldo y sorbete de remolacha, 5,8
frambuesa y aceite balsámico.

COCA BOBA ARTESANA "Como Antes": 6
Coca artesana de zanahoria y coco con helado de mandarina.

ESPUMA DE CHOCOLATE CALIENTE y helado de 6
cacahuete del "Collaret", aceite y sal.

TATÍN DE MANZANA con helado de vainilla y 6,3
salsa de caramelo.

▼ Versión vegana: acompañado de sorbete de manzana-apio.

GOFRE DE CALABAZA ecológica con helado 6
de leche quemada.

TIRAMISÚ BUMPGREEN sobre base de crumble 6,5
de choco, espuma de mascarpone, pannetonne desmigado y sopa de chocolate.

JARDÍN DE PRIMAVERA 7
Ensalada con brotes, frutas, verduras deshidratadas, chocolate y sorbete de mango especiado con albahaca y guindilla. Sorbete elaborado con la app de foodpairing. La guindilla junto a la albahaca, aporta frescor al postre.

HELADOS ARTESANOS

Cacahuete	4,5
Amaretto	4,5
Caramelo salado	4,5
Vainilla de Tahiti	4,5

SORBETES ARTESANOS

Coco-lima	4,5
Manzana-apio	4,5
Frambuesa-remolacha	4,5

▼

**DESSERTS
by Jordi Bresó**