

Bump  
GREEN  
veuve  
cliquot

¿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



DOMINGOS  
SÓLO RESTAURANTE  
de 12 a 17 hrs

Bump  
GREEN  
FOOD  
with  
SPIRIT



BRUNCH  
GREEN



Veuve Clicquot

MENÚ ESPECIAL  
BRUNCHGREEN  
Veuve Clicquot

Copa Veuve Clicquot +  
Menú Brunch Green

35€



DOMINGOS  
SÓLO RESTAURANTE  
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



## MENÚ BRUNCH GREEN • 30€

BUFFET LIBRE + DOS PLATOS PRINCIPALES A ELEGIR + UN POSTRE ARTESANO + BUFFET LIBRE DE BEBIDAS  
Niños hasta 13 años: 20 €





## MENÚ ESPECIAL BRUNCH GREEN VEUVE CLICQUOT • 35€

MENÚ BRUNCH GREEN + COPA CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT

### BUFFET LIBRE - Dulces

- ▼ 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.

### BUFFET LIBRE - Salado








- ▼  Ensaladas variadas (según temporada): quinoa, lentejas, crucíferas.
- ▼  Gazpacho (según temporada) de remolacha o de fresa.  
Tostadas de ibérico, pavo, aguacate y lima (pídelas a tu camarero).
- ▼  ¿Vegano? Tostadas vegetales.
- ▼  Quesos "La Loma" elaborados con nuestra propia receta, de cítricos o de ajo negro.

### BEBIDAS





Licuos con agua de mar, zumo, aguas aromatizadas, cafés y té.

\*Refrescos y alcohol no incluidos.




### PLATO PRINCIPAL

-  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 de alcachofas confitadas en aceite de carbón y laurel servido con pan ecológico.
-  Revuelto de setas con shitake deshidratada, cebolla asada y caldo de miso.
- ▼  ¿Vegano? Pídelo sin huevo.

### POSTRES ARTESANOS

- ▼  Espuma de chocolate caliente con helado de cacahuete.
- ▼  Sopa de yogur con sorbete de remolacha, frambuesa y eneldo.
- ▼  Tartas artesanas (según temporada) de: remolacha y queso; chocolate y dulce de leche; calabaza y amapola.
- ▼  Helados variados y sorbetes veganos.

## Exclusivo para nuestros clientes **celíacos**, ampliamos la carta

-  - Yogures con frutas, miel o mermeladas.
-  - PLATO PRINCIPAL: Croca gallega con verduras asadas y bimi salteado.
-  - Pide nuestro pan, las tostadas, bollería y tartas sin gluten.

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