

**RECUPERAR
RECETAS DE ANTAÑO
E 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.

▼ *desserts*

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

▼ **PIÑA OSMOTIZADA** 6,5
con anisados, cardamomo, anís estrellado, pimienta negra, sorbete de coco-lima, albahaca y guindilla.
Disfruta de la explosión tropical en cada bocado.

SORBETE DE FRAMBUESA Y REMOLACHA CON YOGURT .. 6
servido con aceite balsámico y eneldo.

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

TATÍN DE MANZANA con helado de vainilla y 6,5
salsa de caramelo.
▼ Versión vegana: acompañado de sorbete de manzana-apio.

GOFRE DE CALABAZA ecológica con helado 6,5
de leche quemada.

BROWNIE DE ALGARROBA con leche de coco, dátiles, 6,5
avellanas y mermelada de naranja Bumpgreen.

HELADOS ARTESANOS
Cacahuete 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