

**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**

## MUST de JORDI BRESÓ

**CRUJIENTE DE PERA NEW** ..... 7,5  
¡Atrévete con la nueva receta de Jordi! Postre para compartir entre cuatro. Entre dos hojas de pasta brick encontrarás: dulce de leche, espaguetis de pera, crema de vainilla, crema helada de caramelo salado y unas hojas de rúcula.

**ARNADÍ, YOGUR Y CREMA HELADA NEW** ..... 7  
La reinterpretación de Jordi Bresó del tradicional dulce valenciano, el arnadí, hecho a base de calabaza, azúcar y yema de huevo. Con arnadí, crema helada María Luísa, crema de yogur griego, mermelada de naranja y pipas de calabaza y avellanas caramelizadas.

### ▼ DESSERTS

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

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

**TATÍN DE MANZANA** ..... 6,5  
con helado de vainilla y salsa de caramelo.

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

**GOFRE DE CALABAZA** ..... 6,5  
con helado de vainilla bourbon.

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

#### ☑ HELADOS ARTESANOS

Cacahuete ..... 4  
Caramelo salado ..... 4  
Vainilla bourbon ..... 4

#### SORBETES ARTESANOS

Coco-lima ..... 4  
▼ ☑ Manzana-apio ..... 4  
▼ ☑ Frambuesa-remolacha ..... 4

## DESSERTS