



# BRUNCH GREEN

DOMINGOS  
de 12 a 16,30 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 €

ENTRANTES + DOS PLATOS PRINCIPALES A ELEGIR + UN POSTRE ARTESANO + BEBIDAS

### ENTRANTES

- ▼ 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

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

### MENÚ BRUNCH KID • 20€



ENTRANTES + 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.
- ▼ Roast-beef de pavo con crema de coco y ajo-miel, servido con mezclum y patata asada.

### DOS PLATOS PRINCIPALES A ELEGIR

PÍDALO A SU CAMARERO


-  Pollo campero 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, infusionado con jugo de remolacha y ahumado con hojas de naranjo y bimi. Servido con salsa cítrica con toques asiáticos.

Roast beef de pavo con crema de coco y ajo-miel, servido con mezclum y patata asada.

- ▼ Espaguetis de calabacín con salsa de coco; coliflor, brócoli y bimi escaldados y queso rallado.  
Opcional: añadir salsa sriracha a la salsa.
- ▼ Bocata de tortilla "David Ariza", con pequeña hogaza de pan ecológico. Rellena de patata, cebolla y huevo horneado.
- ▼ Alcachofas confitadas en aceite de carbón de laurel, con huevo cocinado a baja temperatura y praliné de almendra y ajomiel.

### 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.