

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

MUST by JORDI BRESÓ

PECADITO COMPARTIDO NEW 7,5
¡Atrévete con la nueva receta de nuestro chef Jordi Bresó!
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.

TORRIJAS NEW 6
Otra reinterpretación de Jordi Bresó de este plato dulce
tradicional. Torrijas flambeadas con horchata y helado de
vainilla bourbon.


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
Vainilla bourbon	4
Sorbete de coco-lima	4
Sorbete de caramelo salado	4
 Sorbete de manzana-apio	4
 Sorbete de frambuesa-remolacha	4

DESSERTS