

## RESPETANDO LAS COSTUMBRES:

*nuestro chef*  
**David Ariza**

Recuperador de los usos tradicionales de la cultura gastronómica mediterránea por vocación, nuestro poeta de los fogones es un especialista en la cocina con plantas silvestres, los arrozos y peces.

## *Super-alimentos*

Se trata de alimentos, principalmente frutas y verduras, ricos en nutrientes (superior al que puedan tener otros alimentos), beneficiosos para la salud y el bienestar. El contenido de vitaminas, antioxidantes, minerales, fibra, fitonutrientes presentes en ellos, nos da un impulso extra para ayudar a prevenir enfermedades y el envejecimiento.

## NATURAL SALADS

¿Vegano? Pregunta a tu camarero las opciones.

- ✓ **ENSALADA YO ME MIMO** ..... 11  
bomba de antioxidantes a base de espinacas, remolacha y queso de almendras en este completo plato lleno de cosas buenas. Espinacas, coliflor en arbolitos, hummus de remolacha, pasas, ciruelas, queso de almendras, tomate pasificado y sal de naranja.
- ✓ **ENSALADA DE KALE (SÓLO MEDIODÍA)** ..... 9  
combina con maestría el bimi y el kale, dos de los súper-alimentos más ricos en propiedades con nuestro toque mediterráneo.
- ✓ **ENSALADA DE CRUCÍFERAS** ..... 9  
brócoli, coliflor, guisante, edamame, pesto, perejil, albahaca y sal de naranja.  
¿Vegano? Pídelo con pesto de rúcula.
- ✓ **ENSALADA DE LENTEJAS CON TOQUES ASIÁTICOS** ..... 9  
edamame, remolacha, sésamo, nueces, pasas y fruta de temporada.
- ✓ **ENSALADA TEMPLADA NIÇOISE “BUMPGREEN”** ..... 12  
con aguacate, fideos de calabacín, patatas cocidas y huevo a baja temperatura. Ideal para compartir.  
**TEXTURAS BUMPGREEN** ..... 11  
ensaladilla caliente/fría de pescado azul, sobre crema de guisantes, base de espinacas, patatas prensadas, huevo, encurtidos y teja de hortaliza verde. Interpretación de la ensaladilla clásica, para que formes parte de una experiencia gastronómica y seas tú mismo quien elabora el plato. La teja es el sustituto del clásico piccolini. Ideal para compartir.  
¿Sin gluten? Pídelo sin teja.

## ENTRANTES

### DIPEA: HUMMUS DE GARROFÓ O REMOLACHA

¡Elige un snack para untar sano y diferente! Tu hummus con:

- ✓ **CHIPS DE VERDURAS O CORTE CASERO DE BONIATO** . 7,5  
¿Vegano? Pide nuestra mayonesa de algas.
- ✓ **FORTALEZA EN CREMA** ..... 6  
fuente de vitamina A y antioxidantes: zanahoria y calabaza ecológicas con jengibre.
- ✓ **AUBERGINE** ..... 8,5  
berenjenas asadas con crema de almendra picada praliné y sal de Añana.
- ✓ **COCA-PIZZA DE VERDURAS DE LA HUERTA** ..... 10  
berenjena, tomate pasificado, crema de almendras, tapenade, brotes y queso Comté Cantagruillas.  
También tenemos versión vegana.

## LUNCH DINNER MEDIODÍA Y NOCHE

## ARROCES con tradición

Nuestro chef valenciano David Ariza, recrea la maestría levantina de elaboración de arroces melosos y "arrosetjats", sirviéndose del arroz más querido, el monovarietal de L'Albufera, el cultivo con más tradición de la zona; de los mejores fondos de carne y "fumet" de pescado; y de sofritos caseros con solera del folklore valenciano.

### ESPECIAL NIÑOS



TAMBIÉN  
SOMOS  
SANOS

1 **BURGER** ..... 8,5  
(sin pan) patata, mayonesa, queso y salsa casera.

2 **PASTA INTEGRAL** 7,5  
con salsa de tomate casero y queso.

3 **PAVO** ..... 7

## ENTRANTES


**FIGATELL DE SEPIA** ..... 9  
David Ariza reinventa la típica sepia a la plancha. Presentada como un burger (sin pan), con picada de almendra, praliné y macerada durante 12 hr.



**QUICHÉ DE JAMÓN Y QUESO PARMESANO** ..... 8  
con kale, tomate pasificado, caldo miso, nata de arroz, crema de almendra y harina de espelta. Servido con mezclum.

## ARROCES Y PASTA

**ARROZ DEL DÍA (SÓLO MEDIODÍA)** ..... 13,5  
saborea el costumbrismo valenciano que nuestro chef David Ariza ha ideado para degustar el Mediterráneo en la calle Velázquez: mar, luz, calor y mucha tradición. Precio por persona.

 **ESPAQUETIS DE CALABACÍN** ..... 10  
con pesto verde y pescado en escabeche.


 ¿Vegano? Pídelo sin pescado y sin pesto.

  **NOODLES DE BONIATO** ..... 10  
al cremoso de coco y Portobello acompañado de bimi, sésamo, cebollitas en vinagre, nueces y alcaparras.

## BURGERS

 Puedes elegir pan SIN GLUTEN.

**NEW**  **"THE BEYOND BURGER" -100% VEGETAL-** ..... 15

 ¡Creerás que es carne! por su sabor a barbacoa, su color y textura. Pruébala. Creada en USA, sin transgénicos, sin gluten y sin soja. Con parmesano-raw, tomate pasificado, Sichimi, salsa vegana y cebolla crujiente.

**BURGER OMEGA 3 POWER** ..... 13  
burger de pescado azul, tomate y aguacate.  
Una deliciosa manera de saborear y beneficiarse de los ácidos esenciales del Omega 3.

**BURGER DE KIMCHI** ..... 14  
hamburguesa de ternera Cachena con kimchi, cebolla crujiente, mayonesa japonesa, queso Comté Cantagrullas y tomate pasificado acompañado de boniato al horno.

**BURGER DE RABO DE TORO** ..... 13,5  
desmigado y deshuesado, pan artesano elaborado con harina ecológica, mermelada de piquillo y ajo miel acompañado de patatas al horno.

**"AUTÉNTICA" BURGER BUMPGREEN** ..... 13  
todo sabor, preparada con nuestra ternera Cachena, queso Comté Cantagrullas, puré de ajo, tomate pasificado, mayonesa japonesa y cebolla crujiente.

LUNCH DINNER  
MEDIODÍA y NOCHE