

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** 12
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)** 10
combina con maestría el bimi y el kale, dos de los súper-alimentos más ricos en propiedades, con edamame y 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, huevo a baja temperatura y aliño de mostaza. 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 y sin mayonesa.

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** ... 8
- ✓ **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 Cantagrullas.
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** 9
con kale, bimi, tomate pasificado, nata, jamón ibérico, queso Comté Cantagrullas acompañado de mezclum.

ARROCES Y PASTA

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

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** 14
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