

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

## DESSERTS

**PECADITO COMPARTIDO XXL** ..... 8  
¡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.

**NEW SWEET & SALTY CHOCOLATE** ..... 6  
¡Chocolate dulce y salado! Hojaldre crujiente, cremoso de chocolate dulce, sopa de chocolate salado, avellanas y naranja.

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

**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

## DESSERTS