

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.

food
with
spirit

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 TEMPLADA NIÇOISE “BUMPGREEN”** 13
con aguacate, fideos de calabacín, patatas cocidas, huevo a baja temperatura y aliño de mostaza. Ideal para compartir.
- TEXTURAS BUMPGREEN**..... 12
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

- NEW** **BONIATO RELLENO DE QUINOA Y GRATINADO DE QUESO** ... 10
- ✓ **Delicioso y rico en vitamina C.** Boniato asado con quinoa, kimchi, praliné de almendra, nuestro aliño, queso Comté Cantagruillas, salsa de miel y mostaza (con leche de soja) y sal de naranja.
- ✓ **ALCACHOFAS A LA CREMA**..... 11
alcachofas confitadas con aceite de carbón de laurel, cebolla crujiente, crema de almendra, praliné y queso rallado.
- ☞ **FORTALEZA EN CREMA**6
fuente de vitamina A y antioxidantes: zanahoria y calabaza ecológicas con jengibre.
- ✓ **AUBERGINE**9
berenjenas asadas con crema de almendra picada praliné y sal de Añana.
- ✓ **COCA-PIZZA DE VERDURAS DE LA HUERTA** 11
berenjena, tomate pasificado, crema de almendras, tapenade, brotes y queso Comté Cantagruillas.
- ☞ También tenemos versión vegana.
- FIGATELL DE SEPIA**..... 10
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 Cantagruillas acompañado de mezclum.

LUNCH - DINNER