

**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.

### **TANDEM**

## **WITH SPIRIT**

El tandem creativo Jordi Bresó y David Ariza, ha confeccionado la carta de Bumpgreen, dotando a cada plato del alma y la personalidad de los que de verdad quieren.

## **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.

### **TEXTURAS DE CACAO.....6**

Pastel de chocolate BUMPGREEN con arena salada de cacao, avellanas caramelizadas y helado de cacahuete del "Collaret".

### **TATÍN DE MANZANA.....7**

con helado de vainilla y salsa de caramelo.  
Versión vegana: acompañado de sorbete de manzana-apio.

### **GOFRE DE CALABAZA.....7**

con helado de vainilla bourbon.

### **BROWNIE DE ALGARROBA.....6**

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**