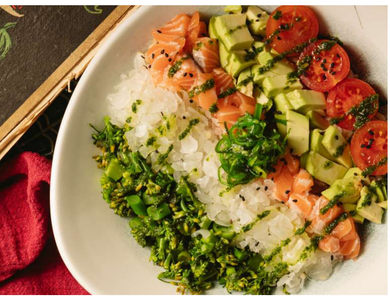
BumP GReeN

FOOD
with
SPIRIT

“ Eres tú aquí y ahora. Necesitas cuidarte, quererte y ser consciente de tu lugar en el mundo, notas el empujón que te hacía falta.

Quieres empezar, lo estabas esperando. Es justo lo que te hace falta. ”



BUMPGREEN.COM

MENÚ

Food with spirit.

DRINKS

CARTA

POSTRES

VINOS

DESAYUNOS
HASTA 12,00 HRS.

DRINKS

¡PARA SUPERVITAMINARTE Y MINERALIZARTE!
Hechos con Agua de Mar Made from sea water. Kids: remember to take your vitamins and minerals!

PLANT-BASED GLUTEN FREE

GREEN CELERY • 6

Hojas verdes, romero, apio, pepino, perejil, manzana Fuji y limón. Green leaves, rosemary, celery, cucumber, parsley, Fuji apple and lemon.

GREEN MINT • 6

Hojas verdes, naranja, hinojo, romero, piña y menta.
Green leaves, orange, fennel, rosemary, pineapple and mint.

ROOTS GINGER • 6

Zanahoria, manzana Golden y jengibre fresco. Carrot, Golden apple and fresh ginger.

KOMBUCHA • 4

ENTRANTES

GUACAMOLE CON QUESO DE ALMENDRA • 13,80

NEW DISH PLANT-BASED Queso de almendra, kimchi, aguacate, tomate, cebolla en vinagre, aceituna, jengibre, lima y aceite de rúcula. GUACAMOLE WITH ALMOND CHEESE. Almond cheese, kimchi, avocado, tomato, pickled onion, olives, ginger, lime and arugula oil.

CRUSTÁCEOS CRUSTACEANS · HUEVO EGG · SOJA SOYBEANS · FRUTOS CÁSCARA TREE NUTS · CACAHUETE PEANUTS · CEREALES CON GLUTEN · ALTRAMUCES LUPINS · LECHE MILK · PESCADO FISH · SULFITOS SULPHUR DIOXIDE · SÉSAMO SESAME · MOLUSCOS MOLLUSCS · MOSTAZA MUSTARD · APIO CELERY

COCA-PIZZA DE VERDURAS DE LA HUERTA • 13,50

VEGGIE Berenjena, cebolla, pimiento, tomate pasificado, crema y praliné de almendras, ajo-miel, aceituna negra deshidratada, aliño Bumpgreen, rúcula y queso.
COCA-PIZZA WITH ASSORTED VEGETABLES. Aubergine, onion, pepper, sun-dried tomato, almond cream and praliné almond cream, garlic-honey, sundried black olive, Bumpgreen special dressing, arugula and cheese. Also available for vegans.

HUMMUS DE GARBANZOS • 9,50
CHIPS DE VERDURAS/CORTE CASERO DE BONIATO

GLUTEN FREE ¡Elige un snack para untar sano y diferente! Tu hummus de garrofó o remolacha con chips de verdura o corte casero de boniato. GARROFÓ OR BEET HUMMUS. Choose a snack to dip! Healthy and different. Your hummus with: SUN-DRIED VEGETABLES CHIPS OR HOME MADE SWEET POTATO.

ALCACHOFAS A LA CREMA • 13,50

VEGGIE Alcachofas confitadas con aceite de carbón de laurel, cebolla crujiente, crema de almendra, praliné, sal de limón y queso rallado. ARTICHOKES IN CREAMY SAUCE. Candied artichokes with bay carbon oil, crispy onion, almond cream, praline, lemon salt and grated cheese.

FORTALEZA EN CREMA • 9

VEGGIE **GLUTEN FREE** Fuente de vitamina A y antioxidantes: zanahoria y calabaza ecológicas con jengibre. STRENGHT IN CREAM SOUP. Source of A vitamin and antioxidants: ecological carrot and pumpkin with ginger. Also available for vegans.

TARTAR DE SALMÓN • 15

Sobre lecho de alga wakame, sésamo negro, aguacate, yogur de Granja Cantagrullas, aliñado con salsa de ostra. SALMON TARTAR. On wakame algae, black sesame, avocado, Granja Cantagrullas yoghourt and oyster sauce dressing.

CRUSTÁCEOS CRUSTACEANS · HUEVO EGG · SOJA SOYBEANS · FRUTOS CÁSCARA TREE NUTS · CACAHUETE PEANUTS · CEREALES CON GLUTEN · ALTRAMUCES LUPINS · LECHE MILK · PESCADO FISH · SULFITOS SULPHUR DIOXIDE · SÉSAMO SESAME · MOLUSCOS MOLLUSCS · MOSTAZA MUSTARD · APIO CELERY

TARTAR DE TOMATE • 13,50

NEW DISH **PLANT-BASED** Con stracciatella de almendra, aceite de rúcula, aceituna negra, aliño asiático y sal de limón. TOMATO TARTAR. With almond stracciatella, arugula oil, black olive, Asian dressing and lemon salt.

ENSALADA YO ME MIMO • 13,50

VEGGIE 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. YO ME MIMO SALAD. A bomb of antioxidant elements with spinach, beetroot and almond cheese in this complete dish full of good things. Spinach, seedling cauliflower, beetroot hummus, raisins, plums, almond cheese, sun-dried tomato and orange salt.

(t) (t) (t)

ENSALADA DE LENTEJAS, TOQUES ASIÁTICOS • 11

VEGGIE Ensalada de lentejas con edamame, remolacha, sésamo, nueces, pasas y fruta de temporada. LENTIL SALAD WITH ASIAN TOUCH. Edamame, beetroot, sesame, walnuts, raisins and seasonal fruits.

(t)

GARBANZOS CON SALSA DE COCO • 11,20

VEGGIE Deliciosa combinación de nutrientes y energía en esta receta de origen vegetal. Elaborada con garbanzos, brotes, rúcula, sésamo negro, bimi escaldado y picado, zanahoria, Portobello, tomate pasificado, picada de almendras, ajo miel, aliño Bumpgreen, sal de limón y pimienta. CHICKPEA SALAD WITH COCONUT SAUCE. A delicious mix of nutrients and energy in this vegetal recipe. Made with green sprouts, arugula, black sesame, steamed and chopped bimi, carrot, Portobello, sun-dried tomato, almond sauce, garlic, honey, Bumpgreen dressing, lemon salt and paprika.

(t) (t)

ENSALADA DE CRUCÍFERAS • 11,50

VEGGIE **GLUTEN FREE** Brócoli, coliflor, guisante, edamame, pesto, perejil, albahaca y sal de naranja. CRUCIFEROUS VEGETABLE SALAD. Broccoli, cauliflower, peas, edamame, pesto, parsley, basil and orange salt. **PLANT-BASED** ¿Vegano? Pídelo con pesto de rúcula. A Vegan? Order it with arugula pesto.

ENSALADA TEMPLADA NIÇOISE • 14

VEGGIE **GLUTEN FREE** Con aguacate, fideos de calabacín, patatas cocidas, espinacas, judías verdes, huevo a baja temperatura y aliño de mostaza. Ideal para compartir. WARM NIÇOISE "BUMPGREEN" SALAD. With avocado, courgette noodles, baked potatoes, spinach, green beans, low-temperature cooked egg and mustard dressing. Ideal to share!

CRUSTÁCEOS CRUSTACEANS · HUEVO EGG · SOJA SOYBEANS · FRUTOS CÁSCARA TREE NUTS · CACAHUETE PEANUTS · CEREALES CON GLUTEN · ALTRAMUCES LUPINS · LECHE MILK · PESCADO FISH · SULFITOS SULPHUR DIOXIDE · SÉSAMO SESAME · MOLUSCOS MOLLUSCS · MOSTAZA MUSTARD · APIO CELERY

ARROCES Y PASTA

ARROZ DEL DÍA • 13,50

Sólo MEDIODÍA. Precio por persona. Saborea el costumbrismo valenciano que nuestro chef David Ariza ha ideado para degustar el Mediterráneo en sus arroces. DAILY RICE. LUNCH MENU ONLY. Price per person. Our chef David Ariza invites you to savor the Valencian heritage so that you can taste and feel the Mediterranean just in a rice dish.

ESPAGUETIS DE CALABACÍN • 11,50

Con pesto verde y ventresca de atún. COURGETTE SPAGHETTI With green pesto and tuna belly.

PLANT-BASED ¿Vegano? Pídelo sin pescado y sin pesto. A vegan? Order it with no fish and no pesto.

NOODLES DE BONIATO • 12

VEGGIE Al cremoso de coco y Portobello acompañado de bimi, sésamo, cebollitas en vinagre, nueces, anacardos, alcaparras y sal de naranja. YAM NOODLES. With coconut creamy sauce and Portobello, served with bimi, sesame, pickled onions, caper, cashew, walnuts and orange salt.

PASTA ENERGY • 14

NEW DISH **PLANT-BASED** Pasta elaborada con harina de quinoa y remolacha, con salsa de coco, brocoli, coliflor, heura, rawsano*, sal de naranja y aceitunas negras.
(*Rawsano: anacardos crudos, levadura nutricional, sal marina y ajo).
ENERGY PASTA: Made with quinoa and beetroot flour, coconut sauce, broccoli, cauliflower, heura, rawsano*, orange salt and black olives.
(*Rawsano cashews nuts, nutritional yeast, sea salt and garlic).

NUTRIBOWL • 14,50 - PÍDELO CON ARROZ O QUINOA-

La propuesta más completa para una alimentación saludable en un bowl. Arroz integral, aguacate, salmón marinado, bimi, cebolleta, aliño cítrico, mayonesa y todos los beneficios de las algas. NUTRIBOWL -ORDER IT WITH RICE OR QUINOA- The most complete proposal for a healthy diet in a bowl. Wholemeal rice, avocado, marinated salmon, bimi, spring onion, mayonnaise and citric dressing. With all the benefits that seaweed provide.

VEGGIE ¿Vegetariano? Pídelo sin salmón y sin mayonesa. A vegetarian? Have it with no salmon and with no mayonnaise.

(t)

CRUSTÁCEOS CRUSTACEANS · HUEVO EGG · SOJA SOYBEANS · FRUTOS CÁSCARA TREE NUTS · CACAHUETE PEANUTS · CEREALES CON GLUTEN · ALTRAMUCES LUPINS · LECHE MILK · PESCADO FISH · SULFITOS SULPHUR DIOXIDE · SÉSAMO SESAME · MOLUSCOS MOLLUSCS · MOSTAZA MUSTARD · APIO CELERY

NUTRIBOWL DE HEURA AL CURRY • 14

PLANT-BASED -100% VEGETAL- Con “HEURA”, la proteína vegetal a base de soja no transgénica, creada por la startup española “Foods for Tomorrow’”. Con arroz integral, bimi, boniato, calabacín, cilantro, sésamo, aceite de rúcula, picada de almendra y salsa curry y coco. CURRY HEURA NUTRIBOWL -100% VEGETAL- With “HEURA”, the vegetal protein made from non-transgenic soya, created by the Spanish startup “Foods for Tomorrow”. With wholemeal rice, bimi, sweet potato, courgette, coriander, sesame, arugula oil, with chopped almonds sauce and curry and coconut sauce.

Pan sin Gluten - suplemento: 0,5€

NUEVA RECETA

“THE BEYOND BURGER” -100% VEGETAL- • 15

VEGETARIANA ¡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 vegetariana, cebolla crujiente y pan BRIOCHE. “THE BEYOND BURGER” -100% PLANT-PROTEIN- Great BBQ taste, color and texture...You’ll think it’s meat!!!! Try it! Created in the USA, with no transgenics, gluten or soya. With Parmiggiano-Raw, sun-dried tomato, Sichimi, vegan dressing, crunchy fried onion with BRIOCHE bread.

PLANT-BASED

NUEVA RECETA

“AUTÉNTICA” BURGER BUMPGREEN • 14,50

Salsa especial de la casa elaborada por nuestro Chef David Ariza, mezcla de 15 especias, encurtidos, salazones y el toque Healthy “BumpGreen”. Todo sabor, preparada con ternera, queso, puré de ajo, tomate pasificado, . cebolla crujiente y en pan BRIOCHE. ”THE REAL” BURGER BUMPGREEN. Special house sauce prepared by our Chef David Ariza, a mixture of 15 spices, pickles, salted fish and the Healthy “BumpGreen” touch. All flavor. With beef, cheese, garlic cream soup, sun-dried tomato, Japanese mayonnaise and crunchy fried onion with BRIOCHE.

NUEVA RECETA

BURGER DE KIMCHI • 15

Salsa especial de la casa elaborada por nuestro Chef David Ariza, mezcla de 15 especias, encurtidos, salazones y el toque Healthy “BumpGreen”. Hamburguesa de ternera con kimchi, cebolla crujiente, queso y tomate pasificado acompañado de boniato al horno, y en pan BRIOCHE. KIMCHI BURGER, Special house sauce prepared by our Chef David Ariza, a mixture of 15 spices, pickles, salted fish and the Healthy “BumpGreen” touch. beef burger with kimchi, crispy onion, Japanese mayonnaise, cheese and sun-dried tomato, baked sweet potato with BRIOCHE.

CRUSTÁCEOS CRUSTACEANS · HUEVO EGG · SOJA SOYBEANS · FRUTOS CÁSCARA TREE NUTS · CACAHUETE PEANUTS · CEREALES CON GLUTEN · ALTRAMUCES LUPINS · LECHE MILK · PESCADO FISH · SULFITOS SULPHUR DIOXIDE · SÉSAMO SESAME · MOLUSCOS MOLLUSCS · MOSTAZA MUSTARD · APIO CELERY

BURGER DE RABO DE TORO • 16

Desmigado y deshuesado, mayonesa de pimiento rojo asado y ajo miel, acompañado de patatas al horno y en pan de masa madre. BULL'S TAIL BURGER. Deboned and crumbled bull's tail, with roasted red pepper mayonnaise and garlic-honey, with SOURDOUGH bread.

PULPO AL CURRY • 18

NEW

Pata de pulpo braseada sobre arroz integral aliñado y salsa de curry BumpGreen, aguacate y tomate pasificado. Braised octopus leg over brown rice with BumpGreen curry sauce, avocado and raisined tomato.

CEVICHE DE SALMÓN Y KIMCHI • 15

NEW

Salmón marinado con cítricos y jengibre, sobre una base de aguacate y kimchi. Cebolla roja. Citrus and ginger marinated salmon on a base of avocado and kimchi. Red onion.

SALMÓN AL HORNO CON COUS-COUS • 19

Con cintas de calabacín, emulsión de rúcula, bimi, tomates cherry, aceite de rúcula y sésamo negro. BAKED SALMON WITH COUSCOUS. Which zucchini , arugula emulsion, bimi, Cherry tomatoes, arugula oil and black sesame.

ENTRECOT BUMP • 23

NEW

Servida con la salsa especial de la casa elaborada por nuestro Chef David Ariza, mezcla de 15 especias, encurtidos, salazones y el toque Healthy "BumpGreen". Viene acompañada de nuestro graten de Coliflor y de patatas al horno. Served with the special house sauce prepared by our Chef David Ariza, a mixture of 15 spices, pickles, salted fish and the Healthy "BumpGreen" touch. Served with our cauliflower gratin and baked potatoes.

CRUSTÁCEOS CRUSTACEANS · HUEVO EGG · SOJA SOYBEANS · FRUTOS CÁSCARA TREE NUTS · CACAHUETE PEANUTS · CEREALES CON GLUTEN · ALTRAMUCES LUPINS · LECHE MILK · PESCADO FISH · SULFITOS SULPHUR DIOXIDE · SÉSAMO SESAME · MOLUSCOS MOLLUSCS · MOSTAZA MUSTARD · APIO CELERY

POLLO CAMPERO CRIADO EN LIBERTAD • 15

GLUTEN FREE Pechuga de pollo campero con quinoa, salsa de mostaza, salsa de vacuno y tacos de boniato asados. FREE RANGE CHICKEN. Chicken breast with mustard, quinoa and sweet potato.

ALLER ET RETOUR • 16

Tartar de ternera ecológica, con cilantro y toques asiáticos, marcado en plancha vuelta y vuelta. Servido con puré de boniato y patata. ALLER ET RETOUR. Organic beef tartar, with coriander and a special Asian touch, slightly grill-browned. Served with smashed yam and potato.

LINGOTE DE CORDERO • 20

Con cous-cous, tomate pasificado, romero, un trazo de cenizas y quemado con soplete. LAMB INGOT. With cous-cous, sun-dried tomato, rosemary, a trace of ashes and kitchen-blowtorch burnt.

(t) (t)

RACIÓN • 3,50

Pan de autor horneado con masa madre.

Signature bread baked with sourdough. (t) (t)

BOLLO PAN SIN GLUTEN • 2

GLUTEN FREE GLUTEN-FREE BREAD.

(t)

POSTRES DE AUTOR

Esta carta de postres ha sido diseñada con ingredientes naturales, frescos. Con el equilibrio razonado y el savoir faire que hace que comer esta pastelería no cree remordimientos.

CRUSTÁCEOS CRUSTACEANS · HUEVO EGG · SOJA SOYBEANS · FRUTOS CÁSCARA TREE NUTS · CACAHUETE PEANUTS · CEREALES CON GLUTEN · ALTRAMUCES LUPINS · LECHE MILK · PESCADO FISH · SULFITOS SULPHUR DIOXIDE · SÉSAMO SESAME · MOLUSCOS MOLLUSCS · MOSTAZA MUSTARD · APIO CELERY

FRAN SEGURA&CO

Pastelería Natural

FLAN DE VAINILLA • 6

Con un caramelo saludable y una vainilla de Madagascar. Elaborada a partir de bebida vegetal. Sin lácteos. Sin gluten.

GLUTEN FREE · LACTOSE FREE

RED VELVET • 6,30

Con frambuesas y crema montada de chocolate blanco Como la original, con remolacha y una crema ligera en grasas y si azúcares.

PASTEL DE LIMÓN • 6,00

Exprimiendo limones y rallando su piel elaboramos una crema untuosa. La ganache ligera de y la sablé aportan crujiente y ligereza.

PASTEL DE CHOCOLATE • 6,20

Cremoso, ligero y con un sabor a chocolate para el recuerdo, 5 texturas, 3 matices y 3 orígenes a partir de este ingrediente.
De los viajes de Fran a las plantaciones de cacao, surge este pastel.
Sin gluten

GLUTEN FREE

TARTA DE QUESO • 6

Una mezcla de quesos la Bretaña francesa y sin harinas ni almidones. Sin gluten.

GLUTEN FREE

BumP GReeN
FOOD with SPIRIT

MACEDONIA DE FRUTA BUMPGREEN • 6

Fruta de temporada en almíbar de vainilla y piel de cítricos rallado BUMPGREEN FRUIT SALAD Seasonal fruit in vanilla syrup and skin of grated citrus.

CRUSTÁCEOS CRUSTACEANS · HUEVO EGG · SOJA SOYBEANS · FRUTOS CÁSCARA TREE NUTS · CACAHUETE PEANUTS · CEREALES CON GLUTEN · ALTRAMUCES LUPINS · LECHE MILK · PESCADO FISH · SULFITOS SULPHUR DIOXIDE · SÉSAMO SESAME · MOLUSCOS MOLLUSCS · MOSTAZA MUSTARD · APIO CELERY

BIZCOCHO DE MANGO • 7

Bizcocho de mango y canela, con cremoso de chocolate blanco, mango y naranja, servido con cumble de cacao y nueces. MANGO AND CINNAMON CAKE, with creamy white chocolate, mango and orange, served with cocoa and walnut crumble.

TEXTURAS DE CACAO • 7

Pastel de chocolate BUMPGREEN con arena salada de cacao, avellanas caramelizadas y helado de cacahuete. COCOA TEXTURES. Bumpgreen chocolate cake with salty cocoa sand, caramelized hazelnuts and peanut ice cream.

GOFRE ARTESANO • 6,50

Con chocolate fundido y azúcar glass. ARTISAN WAFFLE with melted chocolate and sugar Glass.

GOFRE ARTESANO CON HELADO DE VAINILLA • 7

Y mermelada de calabaza.
ARTISAN WAFFLE WITH VANILLA ICE CREAM and pumpkin jam.

BROWNIE • 7

Bizcocho de brownie con helado de caramelo salado, salsa de chocolate y avellanas caramelizadas. BROWNIE CAKE with Salted caramel ice cream, chocolate sauce and caramelized hazelnuts. También tenemos opción con salsa de chocolate vegana. Also available with vegan chocolate sauce.

HELADOS ARTESANOS • 6

¡Pregunta por nuestros sabores de temporada!
Ask about our seasonal flavors!

TARTAS ARTESANAS Y CASERAS • 6

¡Pregunta por nuestras tartas de temporada!

Ask about our seasonal cake flavors!

CRUSTÁCEOS CRUSTACEANS · HUEVO EGG · SOJA SOYBEANS · FRUTOS CÁSCARA TREE NUTS · CACAHUETE PEANUTS · CEREALES CON GLUTEN · ALTRAMUCES LUPINS · LECHE MILK · PESCADO FISH · SULFITOS SULPHUR DIOXIDE · SÉSAMO SESAME · MOLUSCOS MOLLUSCS · MOSTAZA MUSTARD · APIO CELERY

VINOS TINTOS

RIOJA
Faustino Rivero Crianza • 15,50
Marqués del Atrio Crianza • 18
Muga Crianza • 34

RIBERA DEL DUERO
Valderivero Roble • 18,50
La Planta (Arzuaga) • 22
Pago Capellanes • 37

OTRAS DENOMINACIONES DE ORIGEN
Tagonius Roble D.O. Madrid • 20,95
La Escucha D.O. Bierzo • 20,50
Madremía D.O. Toro • 22

VINOS BLANCOS
El Oso Hormiguero Verdejo D.O. Rueda • 16,50
La Charla Verdejo – Sauvignon Blanc • 19,50
Alma Semidulce • 18
Freixas Albariño • 19
La Duda Godello • 21,50
Raimat Chardonay • 20

VINO ROSADO, CAVA y CHAMPAGNE
Vino Viñas de Anna Rosado • 20
Cava Roger de Flor Brut Nature • 17
Cava Ars Collecta Blanc de Blancs • 40
Champagne Moet Chandon • 56

HUEVOS REVUELTOS

IBÉRICOS • 6
Con jamón ibérico y brotes verdes. SCRAMBLED EGGS with Iberian ham and green sprouts.

NÓRDICOS • 6,50
Con salmón ahumado, brotes verdes, pimienta, sal de limón y AOVE. SCRAMBLED EGGS with smoked salmon, green sprouts, pepper, lemon salt and EVOO.

CAMPEROS • 6

VEGGIE Con aguacate a la plancha, quinoa, bimi y pesto de avellanas. SCRAMBLED EGGS with grilled avocado, quinoa, bimi and hazelnuts pesto dressing.

LOS SALADOS

Con panes tostados RÚSTICOS.
With artisan and toasted bread.
Pan Gluten FREE: +0,75€

BAGEL CON HUEVO Y SALMÓN • 6,5

Con huevo, aguacate, salmón ahumado y requesón de almendra. BAGEL with egg, avocado, smoked salmon and almond ricotta.

BRIOCHE DE AGUACATE Y HUEVO • 6

Con aguacate, kimchi, huevo cocinado, jengibre y lima. Avocado and egg brioche, with kimchi, ginger and lime.

TOSTADA DE AVOCADO, ZANAHORIA Y ALGAS • 5,7

VEGGIE con aguacate, cintas de zanahoria, wakame, agua de jengibre, sésamo negro y AOVE .
Avocado and toast with carrot ribbons, wakame, ginger water, black sesame and EVOO.

TOSTADA DE JAMÓN IBÉRICO • 6

Con tomate y AOVE.
Iberian ham toast with tomato and EVOO.

TOSTADA DE SALMÓN MARINADO • 6

Marinated salmon toast.

PÂTISSERIE

CROISSANT • 3

TARTAS ARTESANAS • 6

¡Pregunta por nuestras tartas de temporada!
Ask about our seasonal cake flavors!

BIZCOCHO CASERO • 4

¡Pregunta por nuestros sabores del día!
Homemade biscuit. Ask about the flavor of the day!

BUMPGREEN BREAKFAST

CAFÉ + TOSTADA • 4
Tostada de AOVE, mermelada o tomate.
EVOO toast, homemade jam or tomato.

CAFÉ + CROISSANT O BIZCOCHO • 4,50
Coffee + croissant or homemade cake.

TÉS / INFUSIONES

TÉ MATCHA LATTE • 5
Con leche vegetal y sirope de agave.
Matcha tea with vegetable milk and agave syrup.

TÉ VERDE SENCHA LU YU • 3,50
Lu Yu Sencha green tea. Surprising, mild spicy notes.

TÉ VERDE CHINA JAZMÍN • 3,50
Jasmine China green tea.

TÉ NEGRO DARJEELING “SEEYOK” • 3,8
Darjeeling “Seeyok” pure black tea.

TÉ CHAI • 3,5
Chai tea

ROOIBOS LIMÓN VERDE • 3,5
Green lemon rooibos.

MANZANILLA • 3
Camomile: camomile flower infusion.

INFUSIÓN DE MENTA • 3
Peppermint infusion.

INFUSIÓN DE FRUTOS ROJOS • 3,50
Red fruit infusion

RESPIRA BIEN, INFUSIÓN • 3,80
Raíz de regaliz, menta, jengibre, canela, pimienta, perejil, hinojo, clavo y hojas de albahaca. A whole forest in your lungs.
Licorice root, peppermint leaves, ginger shreds, cinnamon shreds, pepper, parsley, fennel, clove and basil leaves.

BUENA SALUD, INFUSIÓN • 3,80
Canela, jengibre, clavo de olor, pimienta negra y cardamomo. Mejor con leche, leche de soja o zumo.
Aromatic, spicy and slightly sweet. Cinnamon shreds, ginger shreds, clove, black pepper and cardamom. We recommend adding milk, soya milk or juice.

FRAN SEGURA&CO
Pastelería Natural

Brunch.

COMIDA DE ENSUEÑO

Bump GREEN FOOD with SPIRIT

Un brunch de Fran Segura&Co para Bumpgreen

| Bonjour|

Bienvenida. Copa de cava

Zumo de naranja - café - mimosa

Piezas principales

-Brioche salado de salmón, espinacas. y crema de aguacate
Croissant de burrata, tmate confitado, granola y frambuesa
-Fruta fresca de temporada con yogurt.

.....

-Mantequillla especiada
.Confit de tomate y cebolla asada
-Mermelada de frambuesa
-Aguacate
-Pan harina ecológica espelta.

|Bon appetit|

Plato fuerte

-Focaccia salmón (macerado y su aliño)
-Shakshuka con pollo de corral braseado

-Huevos benedict healthy
-Pasta pomodoro con albahaca y parmesano

|Acompañamientos|

Patata al horno

|POSTRE|

Tarta de manzana / Éclair

www.franseguraco.com www.bumpgreen.com

REVIEW US
ON
Google

BUMPGREEN.COM