




DESAYUNOS Y MERIENDAS

COLABORACIÓN



## DRINKS

### 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

### COCA-PIZZA DE VERDURAS DE LA HUERTA **VEGGIE**




**13,50** 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 GARROFÓ O REMOLACHA • 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. GARROFO OR BEET HUMMUS. Choose a snack to dip! Healthy and different. Your hummus with: SUN-DRIED VEGETABLES CHIPS OR HOME MADE SWEET POTATO.   

### “GREEN” AUBERGINE • 11,50 **VEGGIE**

Berenjenas asadas con cous-cous de clorofila y bimi, crema de almendra picada praliné y sal de Añana. “GREEN” AUBERGINE. Roasted aubergines with chlorophyll couscous and bimi, praliné almond cream and Añana salt.   








## NATURAL SALADS

### TARTAR DE TOMATE • 13,50 **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










• **11,50 **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)  



## ARROCES Y PASTA

### NUTRIBOWL PÍDELO CON ARROZO QUINOA •

**14,50 **VEGGIE**** 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. ¿Vegetarian? Pídelo sin salmón y sin mayonesa. A vegetarian? Have it with no salmon and with no mayonnaise.      (t)    



CRUSTACEOS CRUSTACEANS HUEVO EGG SOJA SOYBEANS FRUTOS CÁSCARA TREE NUTS CACAHUETE PEANUTS CEREALES CON GLUTEN ALTRAMUZES LUPINS LECHE MILK PESCADO FISH SHELTEROS SHELLFISH SESAMO SESAME MOLUSCOS MOLLUSCS MOSTAZA MUSTARD APDO CELERY

## NUTRIBOWL DE HEURA AL CURRY • 14,50

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. **PLANT-BASED**



## PANES

**RACIÓN • 3,50** Pan de autor horneado con masa madre. Signature bread baked with sourdough.



**BOLLO PAN SIN GLUTEN • 2** **GLUTEN FREE**  
GLUTEN-FREE BREAD.

(t)



## POSTRES

## MACEDONIA DE FRUTA BUMPGREEN • 6,50

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.

**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.

## 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.**



## TARTAS ARTESANAS Y CASERAS · 6,50

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



## HUEVOS REVUELTOS

### IBÉRICOS · 7

Con jamón ibérico y brotes verdes. **SCRAMBLED EGGS with Iberian ham and green sprouts.**

### NÓRDICOS · 7,50

Con salmón ahumado y brotes verdes. **SCRAMBLED EGGS with smoked salmon and green sprouts.**

### CAMPEROS · 7,50 **VEGGIE**

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

### HUEVOS BENEDICT RELAIS DE SALMÓN · 7,50

Eggs Benedict RELAIS with salmon.

### HUEVOS BENEDICT RELAIS DE JAMÓN · 7,50

Eggs Benedict RELAIS with ham.

## LOS SALADOS

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

### BAGEL CON HUEVO Y SALMÓN · 7,50

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

### BRIOCHE DE AGUACATE Y HUEVO · 6,50

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





## TOSTADA DE AVOCADO, ZANAHORIA Y ALGAS • 5,90 **VEGGETE**

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 • 6,50

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

## TOSTADA DE SALMÓN MARINADO • 6,50

Marinated salmon toast.

## PÂTISSERIE

### CROISSANT • 3

### CROISSANT DE PAVO • 6,95

Turkey croissant.

### CROISSANT DE SALMÓN • 6,95

Salmon croissant.

### CROISSANT DE JAMÓN IBÉRICO • 6,95

Iberian ham croissant.

### TARTAS ARTESANAS Y CASERAS • 6

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

### BIZCOCHO CASERO • 4

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

## BUMPGREEN BREAKFAST

### CAFÉ + TOSTADA • 4,50

Tostada de AOVE, mermelada o tomate. EVOO toast, homemade jam or tomato.

### CAFÉ + CROISSANT O BIZCOCHO • 5

Coffee + croissant or homemade cake.





## CAFÉ

CAFÉ CON LECHE · 3

CAFÉ SOLO · 2,20

## TÉS E INFUSIONES ECOLÓGICOS

TÉ VERDE SENCHA LU YU · 3,50

TÉ VERDE CHINA JAZMÍN · 3,50

TÉ NEGRO DARJEELING "SEYOK" · 3,80

TÉ CHAI · 3,50

ROOIBOS LIMÓN VERDE · 3,50

MANZANILLA · 3

INFUSIÓN DE MENTA · 3

INFUSIÓN DE FRUTOS ROJOS · 3,50

\* Suplemento de leche vegetal 0,20

## REFRESCOS

COCA COLA · 3,50

FANTA · 3,50

SPRITE · 4

NESTEA · 3,50

KOMBUCHA · 4

AQUARIUS · 3,50

AGUA CON GAS · 3,80

AGUA (1L) · 4,50

AGUA (1/2L) · 3,50



CRUSTACEOS



HUEVO



SOJA



FRUTOS CÁSCARA



CACAHUETE



CEREALES CON GLUTEN



ALTRAMUZES



LECHE



PESCADO



SULFITOS



SESAMO



MOLUSCOS



MOSTAZA



APIO