



# Bruma & Taza

Especialistas en café & momentos



Expertos en café  
que saben de cocina

# Cocina



- 01** Brunch  
Energía & motivación
- 02** Almuerzo  
Cargar & escapar
- 03** Pausa  
Desconéctate, tiempo para ti
- 04** Cena  
Socializar & conectar



# Brunch

## Energía & motivación

---

Brunch todo el día, todos los días. ¿Quién dice que los desayunos son solo en la mañana?

A top-down view of a breakfast meal. A person's hands are holding a large, light-colored bowl filled with a variety of breakfast items. The bowl contains a portion of dark granola, a cluster of yellow cherry tomatoes, several sliced strawberries, a small cup of white yogurt, a small bowl of shredded white cheese with a red rose garnish, and a mix of diced yellow and orange fruits. In the background, there is a glass of orange juice with a slice of orange, a plate of omelette, a small bowl of green vegetables, a small bowl of blueberries, and a plate of round breads. A white card with the text 'BRUMA TAZA' is visible in the upper right. The text 'No. 01' is overlaid in the center of the bowl.

No. 01

# Huevos



## Cocotte de patatas

Papas nativa confitada, salsa mexicana, chorizo santarosano, aguacate.

*Confit native potatoes, Mexican salsa, chorizo santarosano, avocado*

\$32.100



## Cocotte Mexicano

Papas nativa confitada, salsa mexicana, chorizo santarosano, aguacate.

*Confit native potatoes, Mexican salsa, chorizo santarosano, avocado*

\$27.100



## Huevos al gusto

Tres ingredientes al gusto o huevos tibios (2).

*Eggs to taste (three ingredients) or boiled eggs (2)*

\$24.600



## Pochados

Salmón curado en cítricos, aguacate, queso ricotta y aceite de chile guajillo, sobre pan sourdough.

*Smoked salmon, avocado, ricotta cheese, sprouts and guajillo pepper oil, on sourdough bread.*

\$39.600



## American Waffles

Waffles de yuca, tocineta ahumada, huevos fritos, salsa de queso cheddar, confitura de jalapeños y miel de flor de jamaica.

*Yuca waffles, smoked bacon, fried eggs, cheddar cheese sauce, jalapeno jam, jamaica flower honey.*

\$37.600



## Omelette de berenjena

Berenjena a la parrilla, pimientos ahumados y queso mozzarella.

*Grilled eggplant, smoked peppers and mozzarella cheese.*

\$26.400



# Tablas

## Típica colombiana de amasijos

\$39,600

Pan de yuca, almojábatas, Pan de bono, achiras, acompañadas mermelada de la casa.

*Assortiment of typical colombian cheese bread: Yuca bread, almojábatas, pan de bono, achiras, accompanied jam of the house.*



## Amasijos personal (3unid.)

\$16,700

Acompañada con mermeladas de la casa.

*Personal portion of typical colombian cheese bread with typical colombian sauce made of onions and tomato, and fresh cream.*

## Típica colombiana de arepas

\$39,500

Mini arepas de lino, yuca y queso con hogao y suero costeño.

*Assortiment of arepas accompanied with colombian sauce made of onions and tomato, and colombian fresh cream.*



## Arepas típicas personal (3unid.)

\$18,600

Acompañada con hogao, suero costeño.

*Personal portion of arepas accompanied with colombian sauce made of onions and tomato, and fresh cream.*

## Miniwaffles & minipancakes

\$39,600

Pancakes de chocolate, matcha, zapallo, zanahoria y avena, waffles belgas, arándanos, avena. Junto a variedad de frutas, miel de maple y nutella.

*Pancakes of chocolate, matcha, pumpkin, carrot and oatmeal, belgian waffles of blueberries and oats. Accompanied by a variety of fruits, maple honey and nutella.*



## Pancakes personal con fruta (1/2 unid.)

\$24,600

*Personal portion of waffles with fruit.*

## Waffles personal con fruta (1/2 unid.)

\$22,600

*Personal portion of pancakes with fruit.*

Tabla de frutas para compartir  
*Assortiment of fruits for sharing.*



\$39,700

# Parfait

**Frutos Amarillos** \$29,700

Mango, banano, yogur griego, granola.  
*Mango, banana, greek yogurt, and granola.*

**Chocolate** \$28,700

Chocolate, banano, nutella, hershey, yogur griego, y granola.  
*Chocolate, banana, nutella, hershey, greek yogurt, and granola.*

**Especial de acai** \$32,600

Acai, arándanos, frambuesa, yogur griego, granola.  
*Acai, blueberries, raspberry, greek yogurt, granola.*

**Frutos Rojos** \$28,200

Frutos rojos, fresas, frambuesa, yogur griego, granola.  
*Assortment of berries: strawberries, raspberry, greek yogurt, granola.*

**Tazón de frutas Bruna** \$34,600

Frutas de nuestra tierra, cosecha colombiana, acompañado de granola, yogur griego y queso.  
*Seasonal colombian fruits accompanied by granola, Greek yogurt and cheese.*





# Fit-line

**Matcha** S21,300

Matcha, avena, yogur griego, almendra y variedad de frutas.

*Matcha, oatmeal, greek yogurt, almonds and variety of fruits.*

**Chia con Amaranto** S19,200

Chia, amaranto, yogur griego, semillas de girasol y variedad de frutas.

*Overnight chia seeds, amaranth, greek yogurt, sunflower seeds and variety of fruits.*

**Avena** S23,600

Avena, leche de almendras, miel, canela y variedad de fruta.

*Oatmeal, almond milk, honey, cinnamon and variety of fruit.*

## Toppings

Miel S3,500

*Honey*

Granola S8,000

Yogur griego S8,000

*Greek yogurt*

Nutella S6,000

Mermelada S6,000

*Jam*

Almuerzo

# Cargar, escapar & alimentar

---

Alimentos orgánicos preparados para alimentar  
tu cuerpo y tu alma.



No. 02





# Sopas

**Crema de tomate  
San Marzano** \$19.000  
*Creamy tomato soup*



Pregunta por la opción vegana  
*Ask for our vegan version*



**Sopa Mexicana** \$24.700

Tomate San Marzano, vegetales tatemados, totopos de maíz nativos, aguacate, pollo desmenuado y queso siete cuecos.  
*Mexican soup: tomato, grilled vegetables, corn native totopos, avocado, pulled chicken and siete cuecos cheese*



Pregunta por la opción vegana  
*Ask for our vegan version*

**Crema de  
Alcachofa Orgánica** \$21.000  
*Creamy artichoke soup*



**Crema Puerros Asados** \$18.400  
*Creamy leek soup*

# Sándwich

## Sándwich de curados

\$42.700

Chorizo español, jamón prosciutto, salami, queso gouda ahumado, servido en pan ciabatta.

*Spanish chorizo, prosciutto, salami, smoked gouda cheese, served on ciabatta bread.*

## Cochinita Pibil

\$41.200

Cochinita pibil tradicional, manzana caramelizada, cebolla crujiente, queso gouda, servido en pan ciabatta.

*Traditional cochinita pibil, caramelized apple, crispy onion, gouda cheese, served on ciabatta bread.*

## Meachofa

\$34.500

Corazones de alcachofa, yogur griego, queso parmesano, servido en focaccia de cebolla.

*Artichoke hearts, Greek yogurt, Parmesan cheese, served in onion focaccia.*

## Pastrami de Pavo

\$42.700

Alioli de ajos asados, tomates secos, queso gouda ahumado, mizuna y pan ciabatti.

*Roasted garlic aioli, dried tomatoes, smoked gouda cheese, mizuna and ciabatti bread.*



# Bowls

## Tataki de Atún

\$46,700

Emulsión de queso de cabra y leche de almendras, alcachofa encurtida, papa nativa confitada, aceite oliva artesanal, polvo de hierbas de páramo.

*Goat cheese and almond milk emulsion, pickled artichoke, candied native potato, artisanal olive oil, paramo herb powder.*

## Lomo

\$46,300

Lomo de res al horno, encerbollado en salsa bistec, arroz basmati, aguacate con micro cilantro, plátano maduro frito.

*Baked beef loin with bistec sauce, basmati rice, avocado with micro coriander, and fried ripe banana.*

## Ensalada Bruma

\$31,700

Base mix de lechuga, garbanzo crocante, tahín de ajonjolí, y aceite de oliva, con 5 verduras de temporada a elección.

*Base mix of lettuce, fried chickpeas, sesame and olive oil, with 5 seasonal vegetables to choose.*

## Salmon

\$53,200

Salmon horneado acompañado de quinoa, repollo morado encurtido, edamames, mango fresco, tomates cherry y mayonesa china.

*Baked salmon accompanied by quinoa, pickled purple cabbage, edamames, fresh mango, cherry tomatoes and Chinese mayonnaise.*



Cambia tu proteína por falafel sin costo adicional.  
*Change your protein for falafel without an additional cost.*





### Pollo al Curry

\$35,500

Pechuga en salsa de curry, couscous de berenjena y garbanzo acompañado de chutney de mango.

*Chicken breast in curry sauce, eggplant couscous and chickpea accompanied by mango chutney.*

### Pasta

\$38,200

Pasta Penne, pomodoro, queso parmesano fino reggiano.

*Penne pasta, pomodoro, fine Parmesan reggiano cheese.*

### Árabe

\$41,300

Arroz de almendras, pollo Garam Masala, hummus de garbanzo, hummus de remolacha, babaganush, indio de parra, kibbeh y falafel.

*Almond rice, Garam Masala chicken, chickpea hummus, beet hummus, babaganush, wine leaves, kibbeh and falafel.*

### Mexicano

\$38,700

Frijoles negros, cochinita pibil, lechuga, pico gallo, guacamole, sour cream, cebolla encintada acompañada de totopos nativos.

*Black beans, cochinita pibil, lettuce, pico gallo, guacamole, sour cream, pickled onion accompanied by native tortilla chips.*

Cambia tu proteína por falafel sin costo adicional.  
*Change your protein for falafel without an additional cost.*



**Pausa**

**Desconéctate,  
tiempo para ti**

---

Un dulce, un gusto, un respiro. Disfruta solo o  
comparte un momento.



No. 03



# Snacks

## Ruleta de empanadas argentinas

\$32,700

Caprese, pollo y carne acompañado de ají criollo y chimichurri.

*Caprese, chicken and meat accompanied by native chili and chimichurri.*



## Mini Bruschettas

\$41,700

Seis mini bruschettas sobre mini tostadas de pan Ciabatta:

1) Pomodoro, prosciutto. 2) Pesto de albahaca, queso bocconcini. 3) Queso brie y manzana caramelizada. 4) Salsa de hongos. 5) Hummus de garbanzo, alcachofas y espinacas. 6) Tapenade y zapayo rostizado.

*Six mini bruschettas on mini Ciabatta bread toast:*

1) Pomodoro, prosciutto. 2) Basil pesto, bocconcini cheese. 3) Brie cheese and caramelized apple. 4) Mushroom sauce. 5) Chickpea hummus, artichokes and spinach. 6) Tapenade and roasted zapayo.



## Tabla saludable para compartir

\$37,000

Una selección de verduras de la temporada acompañadas de dips y quesos. Pregunta por nuestro formato de tabla saludable.

*A selection of seasonal vegetables accompanied by dips and cheeses. Ask about our healthy table format.*

## Bocados coliflor

\$28,700

Salsa pomodoro, coliflor orgánico y parmesano reggiano.

*Pomodoro sauce, organic cauliflower and Parmesan reggiano.*

+ Focaccia (\$6,000)



## Espárragos horneados

\$31,200

Espárragos al horno, salsa bechamel y parmesano reggiano.

*Espárragos al horno, bechamel sauce and parmesan cheese.*

# Pastelería



## Panadería

Mini croissant de almendra  
*Mini Almond Croissant*  
\$9,400

Mini croissant de mantesquilla  
*Mini Croissant*  
\$7,500

Mini croissant Baileys  
*Mini Bailey's Croissant*  
\$9,400

Mini pan de chocolate  
*Mini chocolate bread*  
\$8,000

Canasta de panes  
*Bread basket*  
\$18,100

Postre de la casa - Sabores colombianos \$24,700

Confitura de uchuva, queso fresco, crumble de achiras, frutas silvestres, quenelle de temporada.

*Confitura de uchuva, queso fresco, crumble de achiras, frutas silvestres, quenelle de temporada.*

Tiramisú \$24,200

Strudel de manzana \$23,700  
*Apple strudel*

Zanahoria Artesanal \$16,200  
*Carrot*

Banano Artesanal \$12,400  
*Banana*

Chocolate \$20,500  
*Specialty Chocolate*

Helado de fruta de la casa servido en fruta \$36,700  
*Home-made fruit ice cream served in fruit*

# Cena

## Socializar & conectarse

---

Una buena comida siempre será una perfecta  
excusa para una gran compañía.



No. 04

# Pizza

## **Burrata italiana**      \$43,400

*Burrata de bufala italiana, alcachofa, pomodoro, orégano, oliva, mix greens.*

*Burrata de bufala, artichoke, pomodoro, orégano, olive and mix greens.*

## **D'Carados españoles**      \$44,800

*Salami, prosciutto, chorizo español, orégano, oliva, mix greens.*  
*Salami, prosciutto, spanish chorizo, orégano, olive and mix greens.*

## **Napolitana**      \$38,700

*Queso mozzarella, tomate pelatti, orégano, oliva, mix greens.*  
*Mozzarella cheese, tomato pelatti, orégano, olive and mix greens.*



# Queso Artesanal

## Queso brie al horno

\$48,350

Queso importado madurado en confitura de Chile jalapeño acompañado de mix de frutos secos, germinales y totopos nativos.

*Imported cheese matured in jalapeño pepper jam accompanied by mix of nuts, sprouts and native tortilla chips.*

## Queso a la plancha (2 personas)

\$37,200

Queso aplanado en una capa de achiras servido en una cama de hojas verdes y reducción de vino tinto.

*Cheese flattened in a layer of achiras served on a bed of green leaves and red wine reduction.*

## Tabla de quesos europeos (2 personas)

\$74,300

Selección de quesos europeos de temporada, aceitunas, grissinis, mermelada de pimentón y pimentones confitados, pan sourdough y reducción de vino tinto.

*Selection of seasonal European cheeses, olives, grissinis, pimenton jam and candied peppers, sourdough bread and red wine reduction.*



Expertos en café  
que saben de cocina

# Bebidas



- 01** **Café**  
Nuestra especialidad
- 02** **Carta de bebidas**  
Para todo momento
- 03** **Carta de cócteles**  
Una nueva experiencia



Café

# Nuestra especialidad

---

Especialistas en las preparaciones de café.  
Manejamos un café de familia, proveniente del Huila.



No. 01



# Café Especial

Americano	\$5,900
Espresso	\$5,600
Espresso doble	\$7,600
Macchiato	\$7,200
Cortado	\$6,200
Latte: Frio o Caliente / Hot or cold	\$9,800
Cappuccino	\$8,900
Café Campesino	\$9,800
Cold Brew	\$9,300
Affogato	\$15,400
<b>Mocaccino</b>	\$9,900
Capuccino tradicional con chocolate <i>Traditional cappuccino with chocolate</i>	
<b>Espresso Romano</b>	\$6,800
Espresso + limón <i>Espresso + lemon</i>	
<b>Espresso Cubano</b>	\$5,600
Espresso + panela <i>Espresso + sugar cane</i>	
<b>Espresso Coretto</b>	\$13,800
Espresso doble + Brandy <i>Double espresso + Brandy</i>	
<b>Flat White</b>	\$8,900
Espresso doble + leche <i>Double espresso + milk</i>	

+ Leche deslactosada / *Lactose-free milk* (+\$2,300)

+ Leche de Almendras / *Almond milk* (+\$3,400)

# Café Bruma

Iced Coffee Baileys	\$13,300
Dalgona Coffee	\$15,300
Iced Caramel Latte	\$14,300

<b>Fantasia Bruma</b> Infusión de lavanda y clitoria, leche y espresso. Decorado de Nutella y Oreo. <i>Infusion of lavender and clitoria, milk and espresso. Decorated by Nutella and Oreo.</i>	\$15,200
--	----------

<b>Café Bombón</b> Espresso, leche condensada. <i>Espresso and condensed milk.</i>	\$8,400
--	---------

<b>Oreo Latte</b> Latte con galleta oreo y chocolate. <i>Latte with oreo and chocolate.</i>	\$15,900
---	----------

<b>Bebida de autor</b> Pregunta por la bebida temporada <i>Ask for the seasonal coffee drink.</i>	\$15,200
---	----------

## Prensa Francesa

Método italiano creado en 1929 que permite obtener una bebida con más cuerpo. Extrae muchos más aceites y componentes para crear una bebida compleja.

*Italian method created in 1929 that allows to obtain a drink with more body. Extracts many more oils and components to create a complex drink.*

1 Taza: \$9,300
2 Tazas: \$14,900
3 Tazas: \$20,900

# Café en bolsa

Café Bolsa 250gr. Huila <i>Coffee Bag 250gr. huila</i>	\$58,000
---	----------

Café Bolsa 340gr. Huila <i>Coffee Bag 340gr. huila</i>	\$35,000
---	----------

Café Luxury <i>Premium Coffee</i>	\$45,000
--------------------------------------	----------



# Métodos



## Dripper V60

De origen japonés, su ángulo de 60 grados genera una forma de "V" que brinda una preparación brillante, con un buen cuerpo, dulce y balanceado.

*Of Japanese origin, its 60 degree angle generates a "V" shape that provides a brilliant preparation, with a good body, sweet and balanced.*

1 Taza: \$89,900  
2 Tazas: \$18,000  
3 Tazas: \$26,000



## Sifón Japonés

Inventado alemán creado en 1830. El Sifón es una demostración de física, donde la bebida es preparada al vacío. Se brinda balance y realce de los sabores frutales y aromáticos.

*Invented German created in 1830. The Siphon is a demonstration of physics, where the drink is prepared vacuum. It provides balance and enhancement of fruit and aromatic flavors.*

1 Taza: \$89,900  
2 Tazas: \$18,000  
3 Tazas: \$26,000

# filtrados



## AeroPress

Método moderno inventado en 2005 por un astrofísico estadounidense. Combina los conceptos de preparación a goteo e infusión directa, práctica y rápida. La bebida es balanceada y completa, rescatando así todos los atributos del café.

*Modern method invented in 2005 by an American astrophysicist. It combines the concepts of drip preparation and direct infusion, practical and fast. The drink is balanced and complete, thus collecting all attributes of coffee.*

1 Taza: \$9.900  
2 Tazas: \$18.000



## Chemex

Cafetera inventada en 1941 en Nueva York. Un método de goteo concebido para realzar los sabores ácidos y frutales del café. Este filtrado permite una bebida brillante y limpia con un cuerpo ligero.

*Coffee machine invented in 1941 in New York. A drip method designed to enhance the acidic and fruity flavors of coffee. This filtrate allows a bright and clean drink with a light body.*

1 Taza: \$9.900    4 Tazas: \$32.000  
2 Tazas: \$18.000    5 Tazas: \$37.000  
3 Tazas: \$26.000    6 Tazas: \$42.000

# Bebidas

## Para todo momento

---

Jugos, tés, sodas e infusiones para alimentar el alma y acompañar cada momento del día.



No. 02



# Tés e infusiones

Naranja y jengibre <i>Orange and ginger</i>	\$9.700
Lavanda <i>Lavender</i>	\$11.000
Manzanilla <i>Chamomile</i>	\$11.000
Té Matcha <i>Matcha tea</i>	\$13.000
Té de Canela y jengibre <i>Cinnamon and ginger tea</i>	\$11.800
Té Chai <i>Chai tea</i>	\$13.000
Té Amaranito <i>Amaranto Tea</i>	\$13.000

# Nunca faltan

Chocolate	\$9.300
Milo	\$9.900

# Macerados de la casa

Mora, guanábana y lulo <i>Blackberry, guanábana and lulo - exotic Colombian fruits)</i>	\$12.000
Kiwi, fresa y mandarina <i>Kiwi, strawberry and mandarin</i>	\$12.000
Macerado de temporada <i>Seasonal macerate</i>	\$12.000
Uva isabelina y liches <i>Small grapes and liches</i>	\$14.000

# Sodas de la Casa

<b>Limón, jengibre y gulupa</b> <i>Lemon, ginger and gulupa</i>	\$12.000
<b>Mora silvestre, arándano y limón</b> <i>Wild mulberry, blueberry and lemon</i>	\$14.000
<b>Soda de temporada</b> <i>Seasonal soda</i>	\$15.000
<b>Piña y arazá (guayabo amazónico)</b> <i>Pineapple and arazá (Amazonian guava)</i>	\$14.000

# Limonadas

<b>Limonada de lychee</b> <i>Lychee lemonade</i>	\$14.400
<b>Limonada de carbón</b> <i>Carbon lemonade</i>	\$14.000
<b>Limonada de coco</b> <i>Coconut lemonade</i>	\$12.000
<b>Limonada de mango biche</b> <i>Mango biche lemonade</i>	\$12.000
<b>Limonada natural</b> <i>Natural lemonade</i>	\$10.000

# Especiales

<b>Green Detox</b>	\$14.600
<b>Café floral de la casa</b> <i>Espresso, infusión de clitoria, miel y limón</i> <i>Espresso, clitoria infusion, honey and lemon</i>	\$16.400
1 Zumo de limón	\$3.500
1 Mielelar	\$3.000



# Cócteles

## Una nueva experiencia

---

Tragos y cócteles clásicos y de la casa. Para aquellos que aman la rutina o aman salirse de ella.



No. 03



# De la casa

- Jardín Bruma** S\$38,800  
Tanqueray London Dry Gin, kiwi, anís, limón,  
flor de jamaica.  
*Tanqueray London Dry Gin, kiwi, anís, lemon,  
jamaica flower.*
- Mule Tequilero** S\$46,400  
José Cuervo, limón, Ginger Beer Mil976, naranja,  
romero, tajín y piña.  
*Don Julio, lemon, ginger beer mil976, orange,  
rosemary, tagine and pineapple.*
- Sin Filtro** S\$38,800  
Bulleit Rye, Vermouth Rosso - Martini, Miel de  
Café y Naranja, Chocolate Amargo 70% Cacao.  
*Bulleit Rye, Vermouth Rosso - Martini, Coffee and  
Orange Honey, Bitter Chocolate 70% Cocoa.*
- Don Zacapa** S\$38,800  
Zacapa ámbar 12, Real - Calabaza, Café Espresso,  
naranja, canela, yerba buena.  
*Zacapa Amber 12, Real - Calabaza, Espresso Coffee,  
Orange, Cinnamon, Peppermint.*
- Veni pa'cá** S\$45,300  
Vodka Smirnoff, raspberry, anís, yerba buena,  
limón, tajín y carambolo deshidratado.  
*Ketel One, raspberry, anís, peppermint, lemon, tagine  
and carambolo dehydrated.*
- Gin Rosé** S\$35,600  
Ginebra Tanqueray London Dry, amaranta y  
tónica.  
*Gin Tanqueray London Dry, amaranta and tonic.*

# Clásicos

## Nunca faltan

Mahatan	\$36,200
Mojito	\$36,200
Margarita	\$36,200
Martini	\$36,200
Aperol Spritz	\$31,500
Mimosa	\$33,000

## Sangría Lolea

Sangría artesana y de calidad hecha con ingredientes naturales.	\$33,000
<i>Artisan and quality sangria made with natural ingredients.</i>	

## Gin & Tonic

Tanqueray Ten	\$39,900
Tanqueray Rangour	\$34,000
Tanqueray London Dry	\$30,100
Agua tónica Mil976	\$13,000

## Ron

Ron Zacapa 23	\$36,700
Ron Ambar	\$29,200

## Cerveza

Stella	\$14,000
Club Colombia	\$12,000

## Digestivo

Licor 43	\$28,000
----------	----------





# Botellas

Whisky-Whiskey	Trago	Media	Botella
Buchanan's DeLuxe 12A	\$31,400	\$205,200	\$313,000
Black Label Jhonnie Walker	\$31,000	\$194,000	\$320,000
Old Parr 12	\$31,000		\$320,000
The Singleton Dufftown 12A	\$34,000		\$324,000

Tequila Mezcal	Trago	Botella
Don Julio 70	\$60,000	\$600,000
Don Julio Blanco	\$40,000	\$400,000
Don Julio Reposado	\$47,000	\$470,000
Don Julio Añejo	\$52,000	\$520,000
400 Conejos	\$47,000	\$470,000

Vodka	Trago	Botella
Ketel One	\$32,000	\$320,000

## Vinos / Wines

Pregunta por nuestra selección de vinos (copio o botella).

*Ask for our wine selection (glass or bottles).*

0105100120  
2011

# Lleva a casa

*Take home*

COLOMBIAN SPECIALTY COFFEE



