



Especialistas en café & momentos



BRUMA & TAZA



COLOMBIA

BRUMA & TAZA

Notas del catador:

CHOCOLATE AMARGO,  
APANELADAS,  
CÍTRICAS MARCADAS

DARK CHOCOLATE,  
BROWN SUGAR CANE,  
PRONOUNCED CITRIC NOTES

Varietal: Castillo  
Región | Origin: Huila  
Altitud: 1.660 msnm.  
Finca | Coffee Farm: Santo Domingo

CAFÉ COLOMBIANO  
250g - 8.8oz



BRUMA & TAZA  
COLOMBIAN SPECIALTY COFFEE

• CAFE EXPERIENCIA

*“...Bruma & Taza (B&T), se abrió a la comida de los diferentes momentos del día. Para que cualquiera pueda llegar, incluso desde el desayuno, y si quiere, quedarse todo el tiempo que quiera. El espacio está pensado para que, en estos tiempos de trabajo remoto, las personas puedan conectarse y trabajar desde sus mesas.*

*B&T es un café con una amplia carta de comidas. No se limita a un pastelito y algo de sal. Su variada oferta de desayunos bien podría ser un brunch. Martha Lucía y su hija pensaron en los platos de tendencia saludable que querían ofrecer y el chef Manuel Agudelo, con experiencia en restaurantes como Mesa Franca, se encargó de hacerlos realidad. Idearon un concepto de tablas, que pueden ser para compartir: tabla de amasijos (con pandeyuca, pandebono, achiras y almojábana), tabla de minipancakes y waffles (de zanahoria, ahuyama, matcha y zapallo, uno de cada uno), tabla de arepas, de frutas, de vegetales de temporada...*

*En toda esta propuesta, B&T resalta productos locales y orgánicos colombianos. “Trabajamos con pequeños proveedores y campesinos que nos facilitan este tipo de productos que muchas veces no comemos –dice el chef Agudelo–, como los rábanos morados, dorados y negros, los puerros baby, las cebollas cambray y la zanahoria iris”. El tataki de atún, según cuenta Agudelo, es la sensación de temporada entre los comensales. Reúne quesos de cabra con un atún aleta amarilla que ha pasado por diferentes vinagres, salsas y especias que “cambian su composición molecular”. Al chef le gusta trabajar con brasas y técnicas como el encurtido y el tatemado, con aceites, condimentos, chiles y hojas. El resultado es un sitio acogedor –incluso para quienes vienen con su mascota–, que invita a disfrutar de mucho más que un café, sino de una nutrida oferta gastronómica para acompañarlo...”*

**Nota publicada en El Tiempo /**

- 01** **Brunch**  
Energía & motivación
- 02** **Almuerzo**  
Cargar & escapar
- 03** **Pausa**  
Desconéctate, sal de la rutina
- 04** **Cena**  
Socializar & conectar



# 01 Brunch

# Energía & BT Energy • Motivation • Motivación.

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



Brunch all day, every day.  
Who said that breakfast can only be ordered in the  
morning?



No. 01

Comitè's organització  
Age clients  
Planeració anual  
Comitè de Mercader  
productes

# Desayuno all day



## Caldo de costilla

Costilla en cubos, papa nativa, crutones de focaccia y cilantro, acompañada de una arepa rellena de queso

*Cubed rib with native potato, focaccia croutons and cilantro, served with a cheesefilled arepa*

**\$25.900**



## Calentado

Calentado de lomo, arroz basmati y frijol, con esferitas de maduro, arepa de queso y huevo frito, acompañado de hogao de la casa

*Calentado with pork loin, basmati rice and beans, sweet plantains balls, cheese arepa, fried eggs, and house hogao, a hearty and flavorful dish that's perfect for breakfast, lunch, or diner.*

**\$27.900**



## Huevos al gusto

3 Ingredientes

Tibios

Omelette

Solo clara

*Eggs to taste (three ingredientes) or boiled eggs*

**\$25.900**



## American Waffles

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

*Cassava waffles with smoked bacon, fried eggs, creamy cheddar cheese sauce, spicy jalapeño confit, and sweet hibiscus lower honey*

**\$37.900**



## Pochados

Déjate seducir por nuestro delicioso salmón curado en cítricos con aguacate, queso ricotta, aceite de chile guajillo y pan sourdough recién horneado

*Satisfy your cravings with our mouth-watering citrus-cured salmon topped with avocado, ricotta cheese, and spicy guajillo chili oil, served on freshly baked sourdough bread*

**\$39.900**



## Tostada de avocado

Tostada de pan multi grano con guacamole, stracciatella, tomate cebra rabanos frescos, aceite verde y terminados de temporada

*Multigrain toast, guacamole, stracciatella, zembra tomato, fresh radishes, green oil, finished season*

**\$27.900**

# Tablas



**Típica colombiana de arepas** **\$39.900**  
**Personal (3 unidades)** **\$19.900**

Prueba nuestras mini arepas de huevo, yuca y queso acompañadas de hogao y suero costeño

*Try our mini arepas with egg, cassava, and cheese, served with hogao and costeño cream.*



**Típica colombiana de amasijos** **\$41.900**  
**Personal (3 unidades)** **\$17.900**

Disfruta de una variedad de deliciosos panes colombianos: pan de yuca, almojábanas, pan de bono y achiras, acompañados de nuestra mermelada de la casa

*Enjoy a variety of delicious colombian breads: cassava bread, cheese bread, corn bread, and achiras, served with our housemade jam.*



**Miniwaffles & Minipancakes** **\$41.900**

Disfruta de nuestro delicioso desayuno con una variedad de pancakes de chocolate, matcha, zapallo, zanahoria y avena, waffles belgas con arándanos y avena, acompañados de una selección de frutas frescas, miel de maple y crema de avellana

*Enjoy our delicious breakfast with a variety of pancakes made with chocolate, matcha, pumpkin, carrot, and oats, as well as Belgian waffles with blueberries and oats. Served with a selection of fresh fruit, maple syrup and hazelnut cream.*



**Tostada francesa de pan briosch** **\$37.900**

Disfruta de una Tortilla de huevo acompañada de chorizo gallego, bacon y miel de maple

*Enjoy an egg omelette accompanied Galician chorizo, bacon and maple honey*

**Pancakes personal con fruta** **\$25.900**  
**(4 unidades)** *with fruit*

**Waffles personal con fruta** **\$23.900**  
**(3 unidades)** *with fruit*



## Parfait

**Especial de Açaí** **\$33.900**

Açaí, arándanos, banana, yogur griego y granola.

*Açaí, blueberries, raspberry, greek yogurt, and granola.*

**Chocolate** **\$29.900**

Chocolate, banano, nutella, hershey's, yogur griego y granola.

*Chocolate, banana, nutella, hershey's, greek yogurt, and granola.*

**Frutos Rojos** **\$29.900**

Frutos rojos, fresas, frambuesa, yogur griego y granola.

*Assortiment of berries: strawberries, raspberry, greek yogurt and granola.*

**Matcha** **\$21.900**

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

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

**Chia con Amaranto** **\$19.900**

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

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

## Frutas

**Porción de frutas (de temporada)** **\$9.900**

Pregunta por las frutas de temporada.

*Ask for our seasonal fruits.*

**Tabla de frutas para compartir** **\$41.900**

Pregunta por nuestra variedad de frutas del momento.

*Ask for our variety of delicious fruits to share.*

## Otros que no Pueden faltar

**Pancake de avena** **\$29.900**  
**Ouedes pedirlo original**

Pancake con arándanos, coulis de frutos rojos, miel de maple, frutos secos y yogurt griego.

**Tostada francesa carameliza** **\$29.900**

Tostada caramelizada con fruta y helado.

## Fit-line

**Avena** **\$25.900**

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

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

**Granola** **\$5.900**

**Yogur Griego** **\$9.900**

**Nutella** **\$7.900**

**Mermelada** **\$7.900**



# 02 Almuerzo

# Cargar, escapar Charge Escape &<sup>BT</sup> alimentar. Feed

Alimentos orgánicos preparados para alimentar tu  
cuerpo y tu alma.



Organic foods prepared to nourish your body and soul.



**No. 02**



# Sopas

## Sopa Mexicana

\$29.900

Tomate San Marzano, vegetales tatemados, totopos de maíz nativos, aguacate, pollo desmechado y queso mozzarella.

*Mexican soup: tomato, grilled vegetables, corn native totopos, avocado, pulled chicken and mozzarella cheese.*

Pregunta por la opción vegana.

*Ask for our vegan version.*



## Crema de tomate

\$25.900

Acompañada con una teja de parmesano reggiano.

*With a slice of parmesan reggiano.*

Pregunta por la opción vegana.

*Ask for our vegan version.*



## Crema de Zapallo & Espinaca

\$17.900

100% vegana, hecha con papa, pimentón, apio, zanahoria, tusa de mazorca y semillas de girasol. Acompañado de una exquisita focaccia y servido con su característica apariencia bicolor

*100% vegan, made with potato, bell pepper, celery, carrot, corn cob, and sunflower seeds. served with delicious focaccia bread and presented in its characteristic bicolor appearance*

# Sándwich

## Sándwich de Curados

\$43.900

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

\$41.900

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

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

## Pastrami de pavo

\$43.900

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

*Roasted garlic alioli, dried tomatoes, smoked gouda cheese, mizuna and ciabatta bread.*

## Explosión de queso

\$37.900

Pan multigrano y una combinación de quesos 7 cueros, gouda y manchego, complementado con manzana caramelizada y alioli asado.

*Multigrain bread with a combination of 7 cueros, gouda, and manchego cheeses, complemented with caramelized apple and roasted aioli.*

## Alcachofa

\$35.900

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

*Artichoke hearts, greek yogurt, parmesan cheese, served in onion focaccia.*





# Bowls

## Tatakí de Atún

\$47.900

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.*



## Salmón

\$53.900

Salmón 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.*



## Pollo al curry

\$35.900

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

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



## Árabe

\$41.900

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

\$39.900

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

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



## Lomo

\$45.900

Lomo de res al horno, encebollado 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.*

# Plato fuerte

## NewYork Steak (500gr) \$76.900

Encostrado en xxx de espacios y chiles acompañado de papas al horno, ensalada de cogollos de tudela y tomates cherry

*Pediente info ingles*



## Orzo de mariscos \$59.900

Disfruta de nuestro plato de mariscos mediterráneos con una combinación de succulento orzo, jugosos langostinos, tiernos calamares, frescos mejillones, acompañados con sabrosas aceitunas negras y mini alcaparras.

*Enjoy our Mediterranean seafood dish with a combination of succulent orzo, juicy prawns, tender squid, fresh mussels, accompanied by tasty black olives and mini capers.*



## Tallarines en salsa roquefort \$27.900

Salmón, lomo, mariscos (precios adicionales diferentes), penne en pesto, queso parmesano reggiano, kale y tomate seco.

*Chicken, salmon, beef with different additional prices, topped with pesto, Reggiano Parmesan cheese, kale and sun-dried tomato.*



## Pasta pesto \$27.900

Pollo, salmón, lomo precios adicionales diferentes, pene en pesto, queso parmesano reggiano y kale

*Chicken, salmon, beef with different additional prices, topped with pesto, Reggiano Parmesan cheese, and kale.*



### Adicionales

Pollo	\$10.900
Lomo	\$15.000
Salmon	\$21.700

## 03 Pausa

Desconéctate,  
Disconnect  
tiempo para ti.  
Time for you

Toma un respiro, deleita tu paladar y comparte un dulce momento con alguien especial.



Take a break, delight your palate, and share a sweet moment with someone special.

A gourmet dessert presentation featuring a glass jar of ice cream on a silver platter with dry ice smoke, accompanied by coffee and garnishes.

No. 03



# Snacks

## Mini-bruschettas

\$41.900

Seis mini bruschettas sobre mini tostadas de pan ciabatta:

- 1) Salmón y ricotta.
- 2) Tartar de res.
- 3) Portobellos al ajillo.
- 4) Babaganush y alcachofa.
- 5) Capresse
- 6) Curados acompañado de pomodoro.

*Six mini bruschettas on mini ciabatta bread toast:*

- 1) Salmon and ricotta.
- 2) Beef tartare.
- 3) Portobellos with garlic.
- 4) Babaganush and artichoke.
- 5) Capresse.
- 6) Curados and pomodoro.



## Ruleta de empanadas

\$37.900

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

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



## Mini Hamburguesas (2 unidades)

\$47.900

Cada una esta hecha con pan brioche artesanal, una mezcla de lechugas asiáticas frescas, 100 gramos de carne cocida y ahumada (similar a la carne llanera) y queso Gouda. Además, se sirven con crujientes chips de papa nativa y alioli para acompañar. ¡Dos bocados nunca han sido tan sabrosos!

*Each one is made with artisanal brioche bread, a mix of fresh Asian lettuces, 100 grams of cooked and smoked beef (similar to llanera beef), and Gouda cheese. Plus, they come with crispy native potato chips and alioli for dipping. Two bites have never tasted so good!*



## Tacos

\$39.900

Hechos con tres toprtillas de maíz nativo y rellenos de succulenta cochinita pibil, acompañados de una capa de sour cream, fresco pico de gallo y guacamole, y una atavia cruee

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

# Lunch

## Albondigas pomodoro

4 albondigas preparadas con una mezcla de ternera y bondiola de cerdo (150 gramos) y bañadas en una exquisita base de tomate y queso fundido

*4 meatballs made with a blend of beef and pork shoulder (150 grams) and smothered in a tasty tomato and melted cheese sauce*

\$31.900



## Ceviche de tilapia

Preparado con la mezcla perfecta de leche de tigre con un toque de rocoto, succulentos trozos de tilapia fresca, maíz soplado crujiente, cebolla roja y cilantro picado para un sabor que te transportará directamente a la costa.

*Featuring crispy native corn totopos topped with cochinita pibil, a delicious layer of sour cream, a refreshing touch of pico de gallo and fresh guacamole, and all crowned with a generous portion of melted Cheddar cheese.*

\$33.900

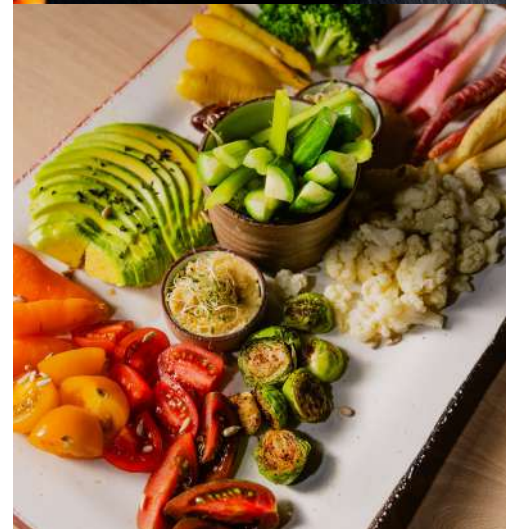


## Nachos

Totopos de maíz nativo crujientes cubiertos con cochinita pibil, una deliciosa capa de sour cream, un toque refrescante de pico de gallo y guacamole fresco, y todo coronado con una generosa porción de queso Cheddar derretido.

*Featuring crispy native corn totopos topped with cochinita pibil, a delicious layer of sour cream, a refreshing touch of pico de gallo and fresh guacamole, and all crowned with a generous portion of melted Cheddar cheese.*

\$39.900



## Tabla saludable para compartir

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.*

\$39.900

## Ensalada Bruma (Escoge tus ingredientes)

\$31.900



# Postres



# Panadería

Mini croissant de almendra

*Mini Almond Croissant*

\$9.900

Mini croissant de mantequilla

*Mini Croissant*

\$7.900

Mini croissant Baileys

*Mini Bailey's Croissant*

\$9.900

Mini pan de chocolate

*Mini chocolate bread*

\$9.900

Canasta de panes

*Bread basket*

\$19.900

**Postre de la casa**

**\$25.900**

**Sabores colombianos**

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**

**\$25.900**

**Strudel de manzana**

**\$25.900**

*Apple strudel*

**Torta de zanahoria**

**\$17.900**

*Carrot cake*

**Torta de banano**

**\$17.900**

*Banana cake*

**Torta de chocolate**

**\$21.900**

*Chocolate cake*

**Volcán sorpesa - Chocao**

**\$19.900**

Chocolate fondue.

Chocolate relleno de arequipe.

RedVelvet.

RedVelvet mantequilla de maní.

Chocolate blanco lemon pie.

Cinnamon apple pie.

Chocolate blanco relleno de salsa de milo.

**Alfajores - Ventura**

Pequeño - *Small*

**\$5.900**

Grande - *Big*

**\$9.900**

● Mar de plata

● Lausanne

● Piamonte

● Amalfi

*Ventura*  
ALFAJORES

# 04 Cena

# Socializar Socialize conectarse. Connect.

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



An amazing meal will always be a perfect excuse for  
great company.

No. 04



# Pizza

## D'curados españoles \$45.900

Salami, prosciutto, chorizo español, orégano, oliva y mix greens.

*Salami, prosciutto, spanish chorizo, oregano, olive and mix greens.*

## Burrata italiana \$43.900

Burrata de búfala italiana, alcachofa, pomodoro, orégano, oliva y mix greens.

*Burrata de búfala, artichoke, pomodoro, oregano, olive and mix greens.*

## Napolitana \$39.900

Queso mozzarella, tomate pelatti, orégano, oliva y mix greens.

*Mozzarella cheese, tomato pelatti, oregano, olive and mix greens.*

## Pizza artesanal de manzana \$39.900

Queso brie, laminas de manzana caramelizadas, orégano germinados.

*Brie cheese, apple slices caramelized, sprouted oregano.*





# Queso Artesanal

## Queso brie Francés

\$49.900

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

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



## Tomatina

\$37.600

Tomates cebra salteado en hierbas, burrata flameada, pan ciabatta y brotes de temporada

*Zebra tomatoes sautéed in herbs, flambéed burrata, ciabatta bread and seasonal sprouts*



## Tabla de quesos europeos

\$73.900

Selección de quesos europeos de temporada, aceitunas, grissinis, mermelada de pimenton 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.*



No. 05

Dj en vivo

2 x 1 en cocteles  
seleccionados

Jueves  
Viernes  
Sabado

**Bebidas**

**Explora**  
Explore  
**tus sentidos.**  
your senses

**Atrévete a probar lo desconocido.  
Siente la Bruma en cada bebida.**



**Dare to try the unknown.  
Feel the Bruma in every drink.**

**01 Café**  
Nuestra especialidad.

**02 Bebidas**  
Para todo momento.

**03 Cócteles**  
Activa tus sentidos.



# 01 Café

# Our Nuestra speciality especialidad

Especialistas en las preparaciones de café.  
Manejamos un café de familia, proveniente de nuestra  
finca en el Huila.



Specialists in coffee preparation.  
We handle a family coffee, sourced from our farm in Huila.



Balance, dulce aroma,  
ácido cítrico y componentes

*Frutales*

No. 01

Café cultivado por la mano  
de nuestros caficultores

*Huilenses*

# Café Especial

<b>Americano</b>	<b>\$5.900</b>
<b>Espresso</b>	<b>\$5.900</b>
<b>Espresso doble</b>	<b>\$7.900</b>
<b>Macchiato</b>	<b>\$7.900</b>
<b>Cortado</b>	<b>\$5.900</b>
<b>Latte: frio o caliente</b>	<b>\$9.900</b>
<b>Capuccino</b>	<b>\$9.900</b>
<b>Capuccino - Ventura</b>	<b>\$17.900</b>
<i>Capuccino tradicional con alfajor ventura Traditional capuccino with alfajor ventura</i>	
<b>Café Campesino</b>	<b>\$9.900</b>
<b>Cold Brew</b>	<b>\$9.900</b>
<b>Affogato</b>	<b>\$15.900</b>
<b>Mocaccino</b>	<b>\$9.900</b>
<i>Capuccino tradicional con chocolate Traditional capuccino with chocolate</i>	
<b>Espresso Romano</b>	<b>\$7.900</b>
<i>Espresso doble con zumo de limón</i>	
<b>Espresso Cubano</b>	<b>\$5.900</b>
<i>Espresso doble con panela</i>	
<b>Espresso Coretto</b>	<b>\$13.900</b>
<i>Espresso doble con Brandy</i>	
<b>Flat White</b>	<b>\$9.900</b>
<i>30% Café + 70% Leche Textura suave con espuma muy delgada</i>	

+ Leche de almendras / Almond milk (+ \$3.000)





# Café Bruma

**Iced coffee Baileys** \$13.900

**Dalgona coffee** \$15.900

**Iced caramel latte** \$13.900

**Fantasia Bruma** \$15.900

Infusión de lavanda y clitoria, leche y espresso,  
decorado con crema de avellana y oreo.

*Lavander and clitoria infusion, milk and espreso,  
decorated with hazelnut cream and oreo.*

**Café Bombón** \$9.900

Espresso con leche condensada.  
*Espresso and condensed milk*

**Oreo latte** \$15.900

Latte con galleta de oreo y chocolate.  
*Latte with oreo and chocolate.*

# Café en bolsa

**Café bolsa 250gr, Huila** \$28.000  
*Coffee bag*

**Café bolsa 340gr, Huila** \$35.000  
*Coffee bag*

**Café Luxury** \$45.000  
*Luxury coffee*

# 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 bright preparation, with a good sweet and balanced body.*

**1 taza: 9.900**  
**2 tazas: 19.900**  
**3 tazas: 27.900**  
**Taza = Cup**



## Sifón Japonés

Inventado en 1830 en Alemania, 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 in 1830 in Germany, the siphon is a demonstration of physics, where the drink is prepared under vacuum. It provides balance and enhancement of fruity and aromatic flavors.*

**1 taza: 9.900**  
**2 tazas: 19.900**  
**3 tazas: 27.900**  
**Taza = Cup**

# Especiales



## AeroPress

Método moderno inventado en el 2005 por un astrofísico estadounidense que combina los conceptos de preparación a goteo e infusión directa, práctica y rápida para así ser balanceada y completa, rescatando todos los atributos del café.

*A modern method invented in 2005 by an American astrophysicist that combines the concepts of drip preparation and direct infusion, practical and quick, to provide a balanced and complete taste, thus rescuing all the attributes of coffee.*

**1 taza: 9.900**  
**2 tazas: 19.900**  
**3 tazas: 27.900**  
**Taza = Cup**



## Chemex

Cafetera inventada en 1941 en Nueva York que constituye un método de goteo concebido para realzar los sabores ácidos y frutales del café, así permite ser una bebida brillante y limpia con un cuerpo ligero.

*Coffee maker invented in 1941 in New York that constitutes a drip method designed to enhance the acidic and fruity flavors of coffee, resulting in a bright and clean beverage with a light body.*

**1 taza: 9.900**    **4 taza: 33.900**  
**2 tazas: 19.900**    **5 tazas: 37.900**  
**3 tazas: 27.900**    **6 tazas: 43.900**  
**Taza = Cup**        **Taza = Cup**

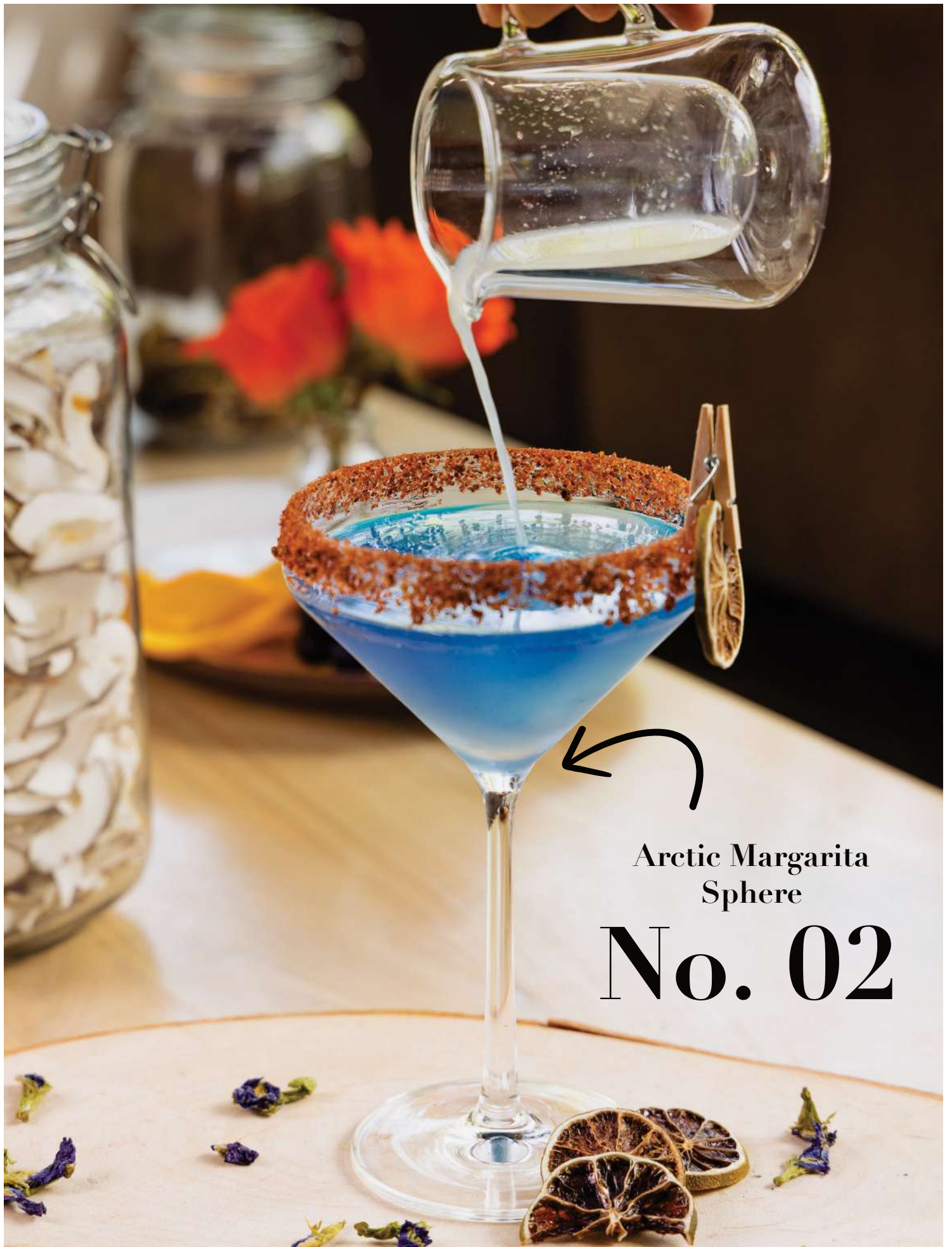
# 02 Bebidas

## For every Para todo Moment Momento

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



Juices, teas, sodas, and infusions to nourish the soul and accompany every moment of the day.



Arctic Margarita  
Sphere

**No. 02**



## Infusiones

<b>Naranja y jengibre</b> Orange and ginger	<b>\$9.900</b>
<b>Manzanilla</b> Chamomile	<b>\$9.900</b>
<b>Canela y jengibre</b> Cinnamon and ginger	<b>\$9.900</b>
<b>Hierbanuena</b> Peppermint	<b>\$9.900</b>
<b>Frutos rojos</b> Berries	<b>\$9.900</b>
<b>Frutos amarillos</b> Yellow fruits	<b>\$9.900</b>

## Tés

(Pídelo frío, caliente en agua o en leche según tu preferencia)

<b>Verde, rojo, blanco</b>	<b>\$12.900</b>
<b>Lavanda</b> Lavender	<b>\$12.900</b>
<b>Amaranto</b> Amaranto tea	<b>\$12.900</b>
<b>Matcha</b> Matcha tea	<b>\$12.900</b>
<b>Té chai</b> (vainilla, chocolate, natural) Chai tea	<b>\$12.900</b>

## Nunca faltan

<b>Chocolate sencillo</b>	<b>\$9.900</b>
<b>Milo</b>	<b>\$9.900</b>
<b>Chocolate doble</b>	<b>\$11.900</b>

## Smoothies

<b>Avocado</b> Aguacate, miel, banano & leche (escoge tu leche)	<b>\$15.900</b>
<b>Chocobanana</b> Banano, avena en leche almendra, cocoa sin azúcar, canela en polvo	<b>\$15.900</b>
<b>Mango &amp; Banano</b> Mago, banano, yogur griego, jengibre miel & almendras	<b>\$15.900</b>
<b>Arandanos &amp; Piña</b>	<b>\$16.900</b>



# Sodas de la casa

<b>Limón, jengibre y gulupa</b> Lemon, ginger and gulupa	13.900
<b>Mora silvestre, arándano y limón</b> Wild blackberry, blueberry and lemon	15.900
<b>Piña y arazá (guayabo amazónico)</b> Pineapple and arazá (Amazonian guava)	15.900
<b>Soda de temporada</b> Seasonal soda	15.900



# Limonadas

<b>Limonada de lyche</b> Lyche lemonade	13.900
<b>Limonada de carbón</b> Carbon lemonade	15.900
<b>Limonada de coco</b> Coconut lemonade	15.900
<b>Limonada de mango biche</b> Mango biche lemonade	15.900
<b>Limonada Natural</b> Natural lemonade	11.900

# 03 Cócteles

## U<sup>A</sup>na <sup>new</sup>nueva experience • experiencia

Atrévete a escapar de la rutina y relajarte con nuestras  
bebidas exóticas.



Dare to escape from the routine and relax with our exotic  
drinks.

# No. 03

Aperol  
spritz





# De la casa

## **Jardín Bruma** 39.900

Tanqueray london dry gin, kiwi, anís, limón y flor de jamaica.  
*Tanqueray london dry gin, kiwi, anise, lemon and jamaican flower.*

## **Mule tequilero** 47.900

José cuervo, limón, ginger beer mil976, naranja, romero, tajín y piña.  
*José cuervo, lemon, ginger beer mil976, orange, rosemary, tajín and pineapple.*

## **Sin filtro** 39.900

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** 39.900

Zacapa ámbar 12, real - calabaza, café espresso, naranja, canela, yerbabuena.  
*Zacapa amber 12, real - pumpking, espresso coffee, orange, cinnamon, spearmint.*

## **Veni pa'cá** 45.900

Vodka smirnoff, raspberry, anís, yerbabuena, limón, tajín y carambolo deshidratado.  
*Vodka smirnoff, raspberry, anise, peppermint, lemon, tagine, and carambolo dehydrated.*

## **Gin rosé** 35.900

Ginebra tanqueray london dry, amaranta y tónica.  
*Gin tanqueray london dry, amaranta and tonic.*

## **Mojito Paleta** 37.900

**Limón - Frutos rojos**  
Ron, paleta de frutas, hierbabuena, sirope, zumo de limon o mora, soda.  
*Rum, fruit popsicle, spearmint, lemon or wildberry juice, soda.*

# Cócteles Clásicos

## Nunca faltan

Martini	31.900
Margarita	37.900
Mojito	37.900
Aperol Spritz	31.900
Mimosa	33.900
Sangría vino tinto o blanco jarra (5 personas)	70.000
Sangría tinto blanco copa	18.000

## Gin & Tonic

Tanqueray Ten	39.900
Tanqueray Rangpur	35.900
Tanqueray London dry	31.900
Agua tónica mil976	13.900

## Ron

Ron Zacapa 23	37.900
Ron Ambar	29.900

## Cerveza

Stella Artois	13.900
Club Colombia	11.900

## Digestivo

Licor 43	29.900
----------	--------



# Botellas

## Whiskey

	Trago - Media - Botella		
Buchanan's Deluxe 12	31.400	205.000	313.000
Black label Jhonnie Walker	31.000	194.000	320.000
Old Parr 12	31.000		320.000
The Singleton Dufftoen 12	34.000		324.000

## Tequila

	Trago - Botella	
Don Julio 70	60.000	600.000
Don Julio Blanco	40.000	400.000
Don Julia reposado	47.000	470.000
Don Julio añejo	52.000	520.000
400 conejos	47.000	470.000

## Vodka

	Trago - Botella	
Ketel one	37.900	320.000

## Wines

Pregunta por nuestra selección de vinos.  
Ask for our wine selection.





Lleva a casa  
*Take home*





## BRUMA & TAZA

¿CÓMO PREPARAR UNA TAZA DE CAFÉ?  
HOW TO PREPARE A CUP OF COFFEE?

MOLIENDA FINA = ESPRESSO

Fine = Espresso

MOLIENDA MEDIA = FILTRADO

Medium = Drip

MOLIENDA GRUESA = PRESIÓN

Coarse = French Press

MANTENGA EN UN LUGAR FRESCO Y SELLADO.  
KEEP THE BAG SEALED IN A COOL PLACE.

EN 100 GRAMOS DE CAFÉ (SIN AZÚCAR) ENCUENTRAS:

0 kcal, 0.2g de grasa, 0.1g de proteínas,  
97.8g de agua, 40mg de cafeína

TOASTADO Y EMPACADO por Lucía Londoño  
Tostadores SAS, Carrera 28 # 68 - 87, Bogotá, D.C.  
NIVIMA\_RSAD18127012 @BRUMATAZA.COM



Nos encantaría saber  
tu opinión sobre la  
experiencia en  
Bruma & Taza

BRUMA  
&  
TAZA

