

LOS MOMENTOS

BRUMA & TAZA

Menú





**POR UN MUNDO MÁS PRESENTE,
POR UNA VIDA LLENA DE GRATITUD.**

Construimos un menú a partir de los momentos del día. Al igual que el café, las personas somos únicas. Un café puede ser frutal, ácido, fuerte... al igual que nuestra esencia.

Por eso, merecemos un menú que se adapte a nosotros sin importar la hora del día. Te invitamos a descubrir un menú para ti, a permitirte que el café y la gastronomía sea más que una comida, que sea un momento para tu alma y para ti.

...

Our story is built around the moments of the day. People are unique, as well as coffee. A coffee can be fruity, acidic, strong... just like us. That is why, we have a dedicated menu that suit life, regardless of the time.

*We invite you to discover a menu created for you. We invite you to immerse in a world where coffee and gastronomy are more than just a meal.
This is a moment for your soul, this is a moment for you.*



00

CAFÉ
NUESTRA
ESPECIALIDAD



01

BRUNCH
ENERGÍA
& MOTIVACIÓN



02

ALMUERZO
CARGAR
& ESCAPAR



03

PAUSA
DESCONECTATE,
TIEMPO PARA TI



04

CENA
SOCIALIZAR
& CONECTAR



05

BEBIDAS
PARA TODO
MOMENTO



- Café para el alma - NUESTRA ESPECIALIDAD

PREPARACIONES DE CAFÉ / SPECIALTY COFFEE PREPARATIONS

Americano	\$5.800
Espresso	\$5.200
Espresso doble	\$7.600
Macciato	\$7.200
Cortado	\$6.200
Latte	\$9.200
<small>Frio o Caliente / Hot or cold</small>	
Capuccino	\$8.200
Mocaccino	\$9.800
<small>Capuccino tradicional con chocolate Hershey's. Traditional capuccino with Hershey's.</small>	
Café Campesino	\$6.800
Espresso Romano	\$5.600
<small>Espresso + limón / Espresso + lemon</small>	
Espresso Cubano	\$5.600
<small>Espresso + panela / Espresso + sugar cane</small>	
Espresso Coretto	\$13.600
<small>Espresso doble + Brandy / Double espresso + Brandy</small>	
Flat White	\$8.100
<small>Espresso doble + leche / Double espresso + milk</small>	
+ Leche deslactosada / Lactose-free milk (+\$2.000)	
+ Leche entera / Whole milk (+\$1.400)	
+ Leche de Almendras / Almond milk (+\$3.000)	



MÉTODOS FILTRADOS / FILTERING METHODS

Filtro V60	\$9.200
Filtrado Chemex	\$9.200
Filtrado Sifón Japonés	\$11.200
<small>Japanese siphon</small>	
Filtrado Prensa Francesa	\$9.200
<small>French Press</small>	
Filtrado Aeropress	\$11.200

PREPARACIONES ESPECIALES / SPECIAL PREPARATIONS

Affogato	\$14.200
Café Bombón	\$8.200
<small>Espresso, leche condensada. Espresso and condensed milk.</small>	
Oreo Latte	\$14.800
<small>Latte con galleta oreo y chocolate. Latte with oreo and chocolate.</small>	
Chai Latte	\$11.600
<small>Té chai y leche. Chai tea and milk.</small>	
Iced Coffee Baileys	\$12.800
Dalgona Coffee	\$13.200
Cold Brew Coffee	\$9.200
Iced Caramel Latte	\$13.200



- Energía, comienzo & motivación - PRIMER MOMENTO

HUEVOS / EGGS

American Waffles Waffles de yuca, tocineta ahumada, huevos fritos, salsa de queso cheddar, confitura de jalapeños y miel de flor de jamaica. <i>Yucca waffles, smoked bacon, fried eggs, cheddar cheese sauce, jalapeno jam, jamaica flower honey.</i>	\$31.600
Cocotte Mexicano Salsa mexicana, queso mozzarella, aguacate, totopos nativos. <i>Mexican sauce, mozzarella cheese, avocado, tortilla chips.</i>	\$23.900
Pochados Salmón ahumado, aguacate, queso ricotta, germinados y aceite de chile guajillo, sobre pan sourdough. <i>Smoked salmon, avocado, ricotta cheese, sprouts and guajillo pepper oil, on sourdough bread.</i>	\$36.700
Cocotte de patatas Papas nativa confitada, salsa mexicana, chorizo santarosano, aguacate. <i>Confit native potatoes, Mexican salsa, chorizo santarosano, avocado.</i>	\$28.600
Omelette de berenjena Berenjena a la parrilla, pimientos ahumados y queso mozzarella. <i>Grilled eggplant, smoked peppers and mozzarella cheese.</i>	\$24.800
Huevos al gusto (tres ingredientes) <i>Eggs to taste (three ingredients)</i>	\$21.600



TABLAS / ASSORTIMENTS

Típica colombiana de amasijos Pan de yuca, almojábanas, Pan de bono, achiras, acompañadas mermelada de la casa. <i>Assortment of typical colombian cheese bread: Yucca bread, almojábanas, pan de bono, achiras, accompanied jam of the house.</i>	\$33.600
Amasijos personal (3unid.) Acompañada con mermeladas de la casa. <i>Personal portion of typical colombian cheese bread with typical colombian sauce made of onions and tomato, and fresh cream.</i>	\$14.600
Típica colombiana de arepas Mini arepas de huevo, yuca y queso con hogao y suero costeño. <i>Assortment of arepas accompanied with colombian sauce made of onions and tomato, and colombian fresh cream.</i>	\$34.200
Arepas típicas personal (3 unid.) Acompañada con hogao, suero costeño. <i>Personal portion of arepas accompanied with colombian sauce made of onions and tomato, and fresh cream.</i>	\$15.700
Tabla de frutas para compartir Assortment of fruits for sharing.	\$32.400
Miniwaffles & minipancakes Pancakes de chocolate, matcha, zapallo, zanahoria, avena, y waffles belga, arándanos, almendra, avena, linaza y canela. Junto a variedad de frutas, mermeladas artesanales, miel de abeja, miel de maple y nutella. <i>Pancakes, our flavors: Chocolate, matcha, pumpkin, carrot, oatmeal. Waffles, our flavors: Belgian, blueberries, almonds, oats, flaxseed and cinnamon, with a variety of fruits, handcrafted jams, bee honey, maple honey and nutella.</i>	\$36.400
Pancakes o waffles personal (3 unid.) <i>Personal portion of waffles. Ask for the flavors of the day.</i>	\$16.400



PARFAIT DE FRUTAS & YOGUR / FRUIT & YOGURT PARFAITS

Frutos Amarillos \$27.400

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

Frutos Rojos \$25.900

Frutos rojos, fresas, frambuesa, yogur griego, granola.
Assortiment of berries: strawberries, raspberry, greek yogur, granola.

Especial de açai \$28.400

Açai, arándanos, frambuesa, yogur griego, granola.
Açai, blueberries, raspberry, greek yogurt, granola.

Chocolate \$26.500

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

Tazón de frutas Bruma \$30.900

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

Toppings

Miel \$3.000
Honey

Granola \$7.000

Yogur griego \$7.000
Greek yogurt

Nutella \$6.000

Mermelada \$6.000
Jam





- Cargar, escapar & alimentar - SEGUNDO MOMENTO



SOPAS & CREMAS / SOUPS & CREAMS

- Crema de alcachofa orgánica \$17.900
Creamy artichoke soup
- Crema puerros asados \$15.900
Creamy leek soup
- Crema de tomate San Marzano. \$16.900
Creamy tomato soup

SANDWICH

Con papas chips / with potato chips

- Pastrami de Pavo \$32.600
*Alioli de ajos asados, tomates secos, queso gouda ahumado, mizuna y pan ciabatti.
Roasted garlic alioli, dried tomatoes, smoked gouda cheese, mizuna and ciabatti bread.*
- Alcachofa \$33.600
*Corazones de alcachofa, yogur griego, queso parmesano, servido en focaccia de cebolla.
Artichoke hearts, Greek yogurt, Parmesan cheese, served in onion focaccia.*

SANDWICH

Con papas chips / with potato chips

- Cochinita Pibil \$34.200
*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.*
- Sandwich de curados \$37.900
*Chorizo español, jamón prosciutto, salami, queso gouda ahumado, servido en pan ciabatta.
Spanish chorizo, prosciutto, salami, smoked gouda cheese, served on ciabatta bread.*

BOWLS

- Salmón \$46.700
*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.*
- Arabe \$37.900
*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 \$35.700
*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.*





BOWLS

Lomo

\$38.200

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.

Pollo al Curry

\$32.600

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.

Pasta

\$29.600

Pasta Penne, pomodoro, queso parmesano fino reggiano.
Penne pasta, pomodoro, fine Parmesan reggiano cheese.

Ensalada Bruma

\$27.600

Base mix de lechuga, garbanzo crocante, tahín de ajonjolí, y aceite de oliva, con 5 verduras de temporada a elección. Pregunta por nuestro formato de ensalada Bruma.
Base mix of lettuce, fried chickpeas, sesame and olive oil, with 5 seasonal vegetables to choose. Ask for our Bruma salad format.

Tataki de Atún

\$42.800

Emulsión de queso de cabra y leche de almendras, alcachofa encurtida, papa nativa confitada, aceite oliva artesanal, polvo de hierbas de paramo.
Goat cheese and almond milk emulsion, pickled artichoke, candied native potato, artisanal olive oil, paramo herb powder.







- Pausa, tiempo para ti, para desconectarte - TERCER MOMENTO

SNACKS

Ruleta de empanadas argentinas \$29.300

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

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

Mini Bruschettas \$38.400

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 edamames. 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 edamames. 6) Tapenade and roasted zapayo.

Tabla saludable para compartir \$34.200

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 \$26.600

Salsa pomodoro, coliflor orgánico y parmesano reggiano. + Focaccia (\$6.900)

Pomodoro sauce, organic cauliflower and Parmesan reggiano. + Focaccia (\$6,900)

Espárragos horneados \$28.100

Espárragos al horno, salsa bechamel y parmesano reggiano.

Esparragos al horno, bechamel sauce and parmesan cheese.



PANADERÍA & PASTELERÍA / BAKERY & PASTRY

Tiramisú	\$13.600
Strudel de manzana <i>Apple strudel</i>	\$16.600
Mini croissant de almendra (unidad) <i>Mini Almond Croissant (unit)</i>	\$9.000
Mini croissant de mantequilla (unidad) <i>Mini Croissant (unit)</i>	\$6.000
Mini croissant Baileys (unidad) <i>Mini Bailey's Croissant (unit)</i>	\$9.000
Mini pan de chocolate (unidad) <i>Mini chocolate bread (unit)</i>	\$8.000
Canasta de panes (variedad de panes) <i>Bread basket (variety of breads)</i>	\$16.200

Tortas artesanales / Home-made cakes

Specialty Chocolate	\$15.600
Zanahoria / Carrot	\$14.000

Fruits givrés

Helado de fruta de la casa servido en fruta. <i>Home-made fruit ice cream served in fruit.</i>	\$24.600
---	----------



- Socializar y conectarse - CUARTO MOMENTO

PIZZA

Burrata

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

Burrata de bufala, artichoke, pomodoro, oregano, olive and mix greens.

\$39.800

D'Curados

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

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

\$41.200

Napolitana

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

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

\$35.600

QUESOS / CHEESES

Queso brie al horno

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.

\$34.600

Queso a la plancha

Queso apanado 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.

\$33.700

Tabla de quesos

Selección de quesos de temporada, aceitunas, pan sourdough y reducción de vino tinto.

Selection of seasonal cheeses, olives, sourdough bread and red wine reduction.

\$49.900





- Carta de bebidas - PARA TODO MOMENTO

Macerados de la casa / Macerates of the house

Mora, guanábana y lulo <i>Blackberry, guanabana and lulo (exotic Colombian fruits)</i>	\$9.000
Kiwi, fresa y mandarina <i>Kiwi, strawberry and mandarin</i>	\$9.800
Macerado de temporada <i>Seasonal macerate</i>	\$11.200
Uva isabelina y lyches <i>Small grapes and lyches</i>	\$10.900

Jugos o aguas artesanales / Artisan juices or waters

Fruta de temporada <i>Seasonal fruit</i>	\$8.000
---	---------

Infusiones y tés / Infusions and teas

Naranja y jengibre <i>Orange and ginger</i>	\$9.000
Lavanda <i>Lavender</i>	\$10.200
Manzanilla <i>Chamomile</i>	\$10.200
Té Matcha <i>Matcha tea</i>	\$12.000
Té de Canela y jengibre <i>Cinnamon and ginger tea</i>	\$11.000
Té Chai <i>Chai tea</i>	\$12.000

Sodas artesanales / Artisan sodas

Limón, jengibre y gulupa <i>Lemon, ginger and gulupa</i>	\$10.000
Mora silvestre, arándano y limón <i>Wild mulberry, blueberry and lemon</i>	\$12.300
Soda de temporada <i>Seasonal soda</i>	\$13.200
Piña y arazá (guayabo amazónico) <i>Pineapple and arazá (Amazonian guava)</i>	\$11.000

Nuestras limonadas / Our lemonades

Limonada de lychee <i>Lychee lemonate</i>	\$13.400
Limonada de carbón <i>Carbon lemonate</i>	\$12.900
Limonada de coco <i>Coconut lemonate</i>	\$10.000
Limonada de mango biche <i>Mango biche lemonate</i>	\$10.000
Limonada natural <i>Natural lemonate</i>	\$8.000

- Carta de cócteles- DE LA CASA

De la casa / Signature cocktails

Jardin Bruma Tanqueray London Dry Gin, kiwi, anís, limón, flor de jamaica. <i>Tanqueray London Dry Gin, kiwi, anís, lemon, jamaica flower.</i>	\$36.000
Mule Tequilero Don Julio, limón, Ginger Beer Mil976, naranja, romero, tajín y piña. <i>Don Julio, lemon, ginger beer mil976, orange, rosemary, tagine and pineapple.</i>	\$43.000
Sin Filtro Bulleit Rye, Vermouth Rosso - Martini, Miel de Café y Naranja, Chocolate Amargo 70% Cacao. <i>Bulleit Rye, Vermouth Rosso - Martini, Coffee and Orange Honey, Bitter Chocolate 70% Cocoa.</i>	\$36.000
Don Zacapa Zacapa ámbar 12, Real - Calabaza, Café Espresso, naranja, canela, yerbabuena. <i>Zacapa Amber 12, Real - Calabaza, Espresso Coffee, Orange, Cinnamon, Peppermint.</i>	\$36.000
Veni pa'ca Ketel One, raspberries, anís, yerbabuena, limón, tajín y carambolo deshidratado. <i>Ketel One, raspberry, anís, peppermint, lemon, tagine and carambolo dehydrated.</i>	\$42.000





- Carta de tragos clásicos - CLÁSICOS

Gin & Tonic

Tanqueray Ten	\$37.000
Tanqueray Rangpur	\$31.900
Tanqueray London Dry	\$27.900
Agua tónica Mil976	\$12.000

Tequila

Don Julio 70	\$40.000
Don Julio Blanco	\$32.000

Ron

Ron Zacapa 23	\$34.000
Ron Ambar	\$27.000

Whisky-Whiskey

	Trago	Media	Botella
Buchanan's DeLuxe 12A	\$27.000	\$145.000	\$240.000
Black Label Jhonnie Walker	\$26.000	\$140.000	\$230.000
The Singleton Dufftown 12A	\$32.000		

Vinos / Wines

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

Clásicos Bruma & Taza /Bruma & Taza Classics

Don Julio Margarita	\$33.000
Aperol Spritz	\$29.000
Mimosa	\$22.000
Sangría Lolea	\$29.000
<small>Sangría artesana y de calidad hecha con ingredientes naturales. <i>Artisan and quality sangria made with natural ingredients.</i></small>	

Cerveza

Stella	\$12.000
Club Colombia	\$10.000



CAFÉ EN BOLSA /Coffee Bag

Café Bolsa 250gr, bourbon rosado, huila \$28.000
Coffee Bag 250gr, pink bourbon, huila

Café Bolsa 340gr, bourbon rosado, huila \$34.000
Coffee Bag 340gr, pink bourbon, huila

Café Luxury \$45.000
Premium Coffee

