

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	\$4.800
Espresso	\$4.000
Espresso doble	\$6.800
Macciato	\$7.200
Cortado	\$5.200
Latte	\$7.200
<small>Frio o Caliente / Hot or cold</small>	
Capuccino	\$6.200
Mocaccino	\$6.800
<small>Capuccino tradicional con chocolate Hershey's. Traditional capuccino with Hershey's.</small>	
Café Campesino	\$6.800
Espresso Romano	\$4.600
<small>Espresso + limón / Espresso + lemon</small>	
Espresso Cubano	\$4.600
<small>Espresso + panela/ Espresso + sugar cane</small>	
Espresso Coretto	\$12.600
<small>Espresso doble + Brandy / Double espresso + Brandy</small>	
Flat White	\$6.200
<small>Espresso doble + leche / Double espresso + milk</small>	

- + Leche deslactosada / Lactose-free milk
- + Leche entera / Whole milk
- + Leche de Almendras / Almond milk (+\$2000)



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	\$12.800
<small>Latte con galleta oreo y chocolate. Latte with oreo and chocolate.</small>	
Chai Latte	\$9.800
<small>Café con té chai y canela. Coffee with Chai tea and cinnamon.</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

Cocotte Mexicano	\$21.600
<i>Salsa mexicana, queso mozzarella, aguacate, totopos. Mexican sauce, mozzarella cheese, avocado, tortilla chips.</i>	
Pochados	\$32.600
<i>Salmón ahumado, aguacate, queso crema y germinados. Smoked salmon, avocado, creme cheese, sprouts.</i>	
Omelette de berenjena	\$24.800
<i>Grilled eggplant, smoked peppers and mozzarella cheese.</i>	
Huevos al gusto (tres ingredientes)	\$21.600
<i>Eggs to taste (three ingredients)</i>	

TABLAS / ASSORTIMENTS

Típica colombiana de amasijos	\$32.400
<i>Pan de yuca, almojábanas, Pan de bono, achiras, acompañadas mermelada de la casa. Assortment of typical colombian cheese bread: Yuca bread, almojábanas, pan de bono, achiras, accompanied jam of the house.</i>	
Amasijos personal (tres unid.)	\$14.600
<i>Acompañada con mermeladas de la casa. Personal portion of typical colombian cheese bread accompanied with typical colombian sauce made of onions and tomato, and colombian fresh cream.</i>	



TABLAS / ASSORTIMENTS

Típica colombiana de arepas	\$32.400
<i>Acompañada con hogao, suero costeño. Assortment of typical colombian arepas accompanied with typical colombian sauce made of onions and tomato, and colombian fresh cream.</i>	
Arepas típicas personal (3 unid.)	\$14.600
<i>Acompañada con hogao, suero costeño. Personal portion of typical colombian arepas accompanied with typical colombian sauce made of onions and tomato, and colombian fresh cream.</i>	
Tabla de frutas para compartir	\$32.400
<i>Assortment of fruits for sharing.</i>	
Miniwaffles & minipancakes	\$36.400
<i>Pancakes, nuestros sabores: Chocolate, matcha, zapallo, zanahoria, avena. Waffles, nuestros sabores: Belga, arándanos, almendra, avena, linaza y canela. Acompañada de variedad de frutas, mermeladas artesanales, miel de abeja, miel de maple y nutella. Pancakes, our flavors: Chocolate, matcha, pumpkin, carrot, oatmeal. Waffles, our flavors: Belgian, blueberries, almonds, oats, flaxseed and cinnamon. Accompanied by a variety of fruits, handcrafted jams, bee honey, maple honey and nutella.</i>	
Pancakes o waffles personal (3 unid.)	\$16.400
<i>Personal portion of waffles. Ask for the flavors of the day.</i>	



PARFAIT DE FRUTAS & YOGUR / FRUIT & YOGURT PARFAITS

Frutos Amarillos Mango, banano, yogur griego, granola. <i>Mango, banana, greek yogurt, and granola.</i>	\$26.400
Frutos Rojos Frutos rojos, fresas, frambuesa, yogur griego, granola. <i>Assortiment of berries: strawberries, raspberry, greek yogurt, granola.</i>	\$25.900
Especial de açaí Açaí, arándanos, frambuesa, yogur griego, granola. <i>Açaí, blueberries, raspberry, greek yogurt, granola.</i>	\$26.400
Chocolate Chocolate, banano, nutella, hershey, yogur griego, y granola. <i>Chocolate, banana, nutella, hershey, greek yogurt, and granola.</i>	\$25.400
Tazón de frutas Bruma Frutas de nuestra tierra, cosecha colombiana. <i>Seasonal colombian fruits.</i>	\$26.400

Toppings

Miel <i>Honey</i>	\$3.000
Granola	\$7.000
Yogur griego <i>Greek yogurt</i>	\$7.000
Nutella	\$6.000
Mermelada <i>Jam</i>	\$6.000





- Cargar, escapar & alimentar -

SEGUNDO MOMENTO



SOPAS & CREMAS / SOUPS & CREAMS

Crema de alcachofas <i>Creamy artichoke soup</i>	\$16.900
Crema puerros asados <i>Creamy leek soup</i>	\$14.800
Crema de tomate <i>Creamy tomato soup</i>	\$14.800

SANDWICH Con papas chips / with potato chips

Pavo Jamón, de pavo, alioli, tomate secos, queso gouda ahumado, rúgala, pan ciabatta. <i>Ham, turkey, aioli, dried tomatoes, smoked gouda cheese, rúgala, ciabatta bread.</i>	\$32.600
Alcachofa Corazones de alcachofa, yogur griego, queso parmesano, servido en focaccia de cebolla. <i>Artichoke hearts, Greek yogurt, Parmesan cheese, served in onion focaccia.</i>	\$32.600

SANDWICH Con papas chips / with potato chips

Cochinita Pibil Bondiola de cerdo, manzana caramelizada, cebolla dulce, servido en pan ciabatta. <i>Bondiola pork, caramelized apple, sweet onion, served on ciabatta bread.</i>	\$32.600
---	----------

Sandwich de curados Chorizo español, jamón serrano, Salami, queso manchego, servido en pan ciabatta. <i>Spanish chorizo, serrano ham, salami, manchego cheese, served on ciabatta bread.</i>	\$34.600
---	----------

BOWLS

Salmón Salmón parrillado acompañado de quinoa, repollo morado encurtido, edamames, mango fresco, tomates cherry y mayonesa china. <i>Grilled salmon, quinoa, purple cabbage, edamames, fresh mango, chery tomatoes and Chinese mayonnaise.</i>	\$36.800
---	----------

Arabe Arroz de almendras, pollo con siete especias, hummus de garbanzo, hummus de remolacha, babaganush, indio de parra, kibbeh y falafel. <i>Almond rice, chicken with seven spices, chickpea hummus, beet hummus, babaganush, wine leaves, kibbeh and falafel.</i>	\$35.600
---	----------

Mexicano Frijoles negros, cochinita pibil, lechuga, pico gallo, guacamole y sour cream. <i>Black beans, cochinita pibil, lettuce, pico gallo, guacamole and sour cream.</i>	\$32.600
--	----------





BOWLS

Lomo

Lomo de res a la plancha, encebollado en salsa bistec, arroz basmati, aguacate con micro cilantro, plátano maduro frito.
Grilled beef, onions and tomatoes in steak sauce, basmati rice, avocado with coriandre and fried plantain.

\$34.600

Pollo al Curry

Pechuga parrillada, arroz cuscús con verdura, berenjena y garbanzo.
Grilled chicken breast, couscous rice with vegetables, eggplant and chickpea.

\$32.600

Pasta

Pasta corta, pomodoro.
Short pasta and pomodoro.

\$27.600

Ensalada Bruma

Mix lechuga asiatica, coles de bruselas, rábanos, zanahoria baby, mix greens, garbanzo crocante, melón encurtido, tahini de ajonjolí, vinagreta de durazno, repollo encurtido, aceite de oliva.

\$27.600

Asian lettuce mix, brussels sprouts, radishes, baby carrots, mix greens, crispy chickpea, pickled melon, sesame tahini, peach vinaigrette, pickled cabbage, olive oil.

Tataki de Atún

Tataki de atún encastrado en mix de ajonjolí, servido con papa nativa confitada.
Tuna tataki in sesame bean mix, served with candied native potato.

\$36.800







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

SNACKS

Ruleta de empanadas argentinas \$27.400
(Caprese, pollo, carne).

Argentinian empanadas (Caprese, chicken, beef).

Mini Bruschettas \$36.400

Tomate, mozzarella y balsámico, o queso brie y peras caramelizadas, o mix de hongos, o prosciutto, rúgula y coles de bruselas.

Tomato, mozzarella and balsamic, or brie cheese and caramelized pears, or mushroom mix, or prosciutto, rúgula and brussels sprouts.

Tabla saludable para compartir \$32.600

Apio, brócoli, zanahoria, ahuyama, baby, zucchini, tomate cherry, coles de bruselas, coliflor dorado, queso feta, acompañada de falafel, hummus y guacamole.

Healthy assortments: Celery, broccoli, carrot, ahuyama, baby, zucchini, cherry tomato, brussels sprouts, golden cauliflower, feta cheese, accompanied by falafel, hummus and guacamole.

Bocados coliflor \$24.600

Salsa pomodoro, lasca de parmesano.

Cauliflower bites with pomodoro sauce, parmesan flake.

Espárragos horneados \$27.600

Salsa bechamel, lasca de parmesano.

Baked asparagus with béchamel sauce and parmesan flake.



PANADERÍA & PASTELERÍA / BAKERY & PASTRY

Petits fours

Cambiar la forma de lo tradicional, lo típico transformado en elegante: minis en una tabla, fusión de colores (según disponibilidad).
Change the shape of the traditional, the typical transformed into elegant: minis in a table, fusion of colors (depending on availability).

Tiramisú	\$12.600
Strudel de manzana <i>Apple strudel</i>	\$14.600
Mini croissant de almendra (unidad) <i>Mini Almond Croissant (unit)</i>	\$7.200
Mini croissant de mantequilla (unidad) <i>Mini Croissant (unit)</i>	\$4.800
Mini pan de chocolate (unidad) <i>Mini chocolate bread (unit)</i>	\$5.300
Canasta de panes (variedad de panes) <i>Bread basket (variety of breads)</i>	\$14.200

Tortas artesanales / Home-made cakes

Chocolate	\$9.900
Banano / <i>Banana</i>	\$7.200
Matcha	\$12.000
Zanahoria / <i>Carrot</i>	\$12.000

Fruits givrés \$24.600

Helado de fruta de la casa servido en fruta.
Home-made fruit ice cream served in fruit.



- Socializar y conectarse - CUARTO MOMENTO

PIZZA

Burrata \$37.600

Burrata de bufala, alcachofa, tomate pelatti, albahaca, orégano.

Burrata de bufala, artichoke, tomato pelatti, basil, oregano.

D'Curados \$37.600

Straciatella y pomodoro.

Charcuterie, straciatella and pomodoro.

Napolitana \$35.600

Queso mozzarella, tomate pelatti, albahaca, orégano.

Mozzarella cheese, tomato pelatti, basil, oregano.

QUESOS / CHEESES

Queso brie al horno \$32.600

Confitura de chile jalapeño.

Brie cheese with jalapeno pepper jam.

Queso a la plancha \$31.200

Quesillo, mozzarella, con una capa de harina de achira, servido en una cama de hojas verdes y reducción de vino tinto.

Quesillo, mozzarella, with a layer of achira flour, served on a bed of green leaves and reduced red wine.

Tabla de quesos \$46.000

Queso camembert, queso brie, queso gouda, queso manchego, aceitunas y reducción de balsámico.

Camembert cheese, brie cheese, gouda cheese, manchego cheese, olives and balsamic reduction.





- 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>	\$9.000
Corozo y mora silvestre <i>Corozo and wild mulberry</i>	\$9.000
Uva isabelina y liches <i>Small grapes and liches</i>	\$9.000

Jugos o aguas artesanales / Artisan juices or waters

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

Sodas artesanales / Artisan sodas

Limón, jengibre y gulupa <i>Lemon, ginger and gulupa</i>	\$9.000
Mora silvestre, arándano y limón <i>Wild mulberry, blueberry and lemon</i>	\$9.000
Piña y arazá (guayabo amazónico) <i>Pineapple and arazá (Amazonian guava)</i>	\$9.000

Nuestras limonadas / Our lemonades

Limonada de lychee <i>Lychee lemonate</i>	\$12.000
Limonada de carbón <i>Carbon lemonate</i>	\$12.000
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 <i>Tanqueray London Dry Gin, kiwi, anis, limón, flor de jamaica. Tanqueray London Dry Gin, kiwi, anis, lemon, jamaica flower.</i>	\$36.000
Mule Tequilero <i>Don Julio, limón, Ginger Beer Mi976, naranja, romero, tajín y piña. Don Julio, lemon, ginger beer mi976, orange, rosemary, tagine and pineapple.</i>	\$43.000
Sin Filtro <i>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.</i>	\$36.000
Don Zacapa <i>Zacapa ámbar 12, Real - Calabaza, Café Espresso, naranja, canela, yerbabuena. Zacapa Amber 12, Real - Calabaza, Espresso Coffee, Orange, Cinnamon, Peppermint.</i>	\$36.000
Nicanor <i>Tequila, licor de feijoa, soda flor de Jamaica. Tequila, feijoa liqueur, jamaica flower soda.</i>	\$36.000
El Pensador <i>TJw Black Label, Mandarina y cardamomo. TJw Black Label, Tangerine and cardamom.</i>	\$36.000
Veni pa'ca <i>Ketel One, raspberry, anis, yerbabuena, limón, tajín y carambolo deshidratado. Ketel One, raspberry, anis, 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
Sangria Lolea	\$29.000

Sangria artesana y de calidad hecha con ingredientes naturales.

Artisan and quality sangria made with natural ingredients.

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

COLOMBIA

DEPARTAMENTO DEL HUILA
MUNICIPIO DE TELLO

 BRUMA
& TAZA

VARIEDAD: Bourbon Rosado DEPARTAMENTO: Huila
MUNICIPIO: Tello ALTITUD: 1.800 m.n.s.n.m. TOSTION: Medio
PERFIL DE TAZA: Café con notas a frutas rojas, vainilla y
frambuesa, notas de Hual y Naranja
CUERPO: Medio cuerpo

ACIDEZ
MEDIO