



Especialistas en café & momentos



BRUMA & TAZA



COLOMBIA

BRUMA & TAZA

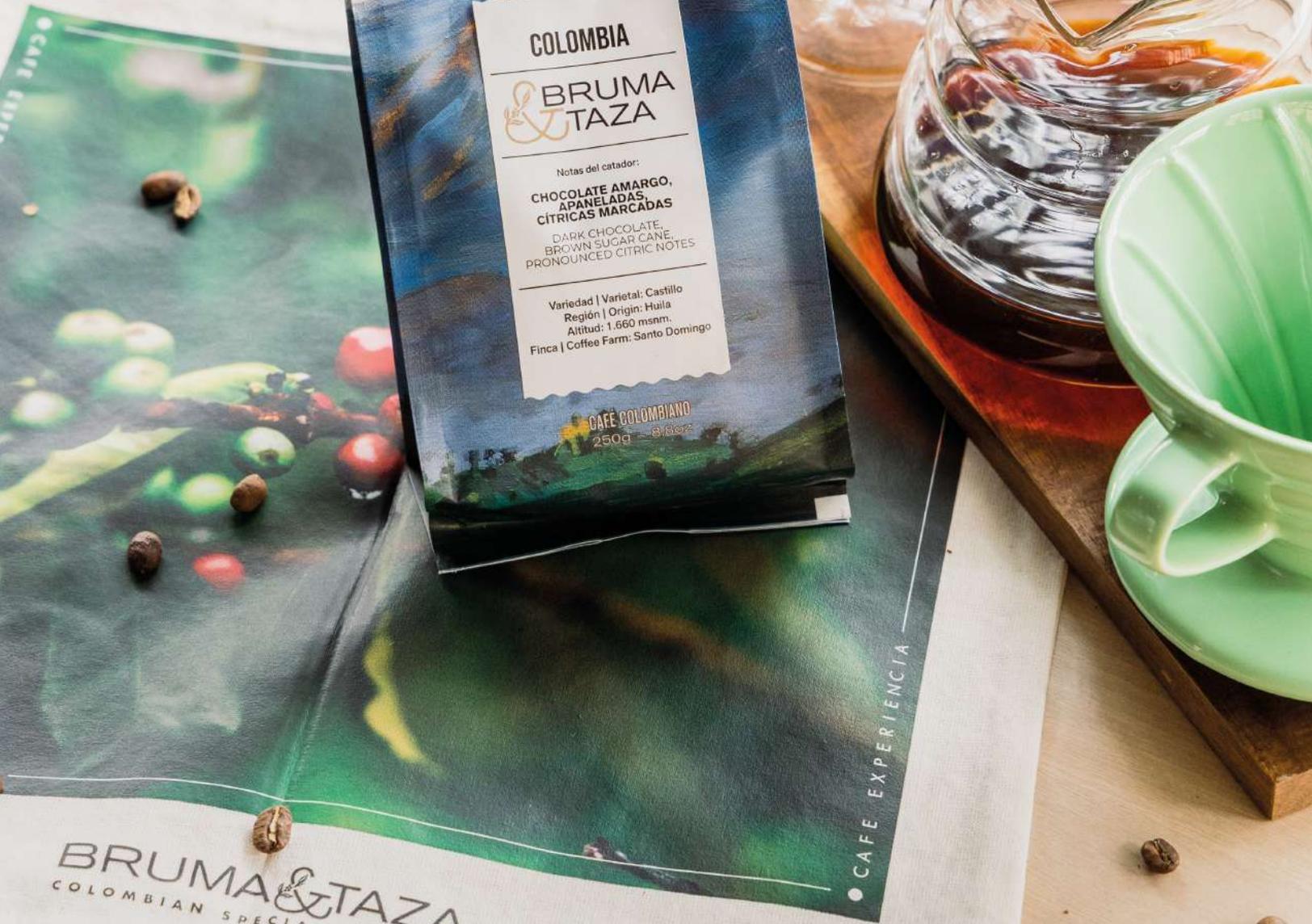
Notas del catador:

CHOCOLATE AMARGO,
APANELADAS,
CITRICAS MARCADAS

DARK CHOCOLATE,
BROWN SUGAR CANE,
PRONOUNCED CITRIC NOTES

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

CAFE COLOMBIANO
250g - 8.8oz



BRUMA & TAZA
COLOMBIAN SPECIALTY COFFEE

• CAFE EXPERIENCIA



Nota publicada en el periódico El Tiempo

“...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...”



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 sólo en la mañana?



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



No. 01

Comité's
organización
Age clientes
Planificación anual
Comité de Mercado
Productos

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 germinados de temporada

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

\$27.900

Tablas



Típica colombiana de arepas Personal (3 unidades)

\$39.900
\$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 Personal (3 unidades)

\$41.900
\$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 (4 unidades) *with fruit*

\$25.900

Waffles personal con fruta (3 unidades) *with fruit*

\$23.900



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, yogur 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 D'avena **\$29.900**
Puedes pedirlo en sabor original

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

Tostada francesa caramelizada **\$27.900**
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 &^{BT} 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

Sánduche de Pastrami de pavo, acompañado de cogollos, queso gouda, confitura de tomates secos y tocineta, acompañado de alioli y chips de papa.

Turkey Pastrami sandwich, served with lettuce hearts, Gouda cheese, sun-dried tomato jam, bacon, accompanied with aioli and potato chips.

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

Tataki 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.

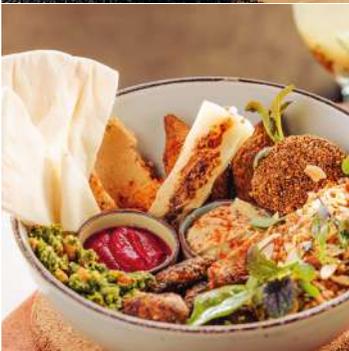


Pollo al curry

\$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.



Pasta Penne en Salsa Pesto

\$27.900

Pasta penne en salsa pesto, tomates secos y láminas de queso parmesano.

Penne pasta in pesto sauce, sun-dried tomatoes, and sheets of Parmesan cheese.



Tallarines en salsa roquefort

\$27.900

Tallarines en salsa roquefort acompañada de cebollín y germinados de temporada.

Fettuccine in Roquefort sauce, accompanied with chives and seasonal sprouts.



Adicionales

Pollo (chicken) \$10.900

Lomo (beef) \$15.000

Salmón (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 glass jar containing a dessert, possibly ice cream or a layered cake, sits on a silver platter. The platter is surrounded by a thick layer of white smoke, likely from dry ice, creating a dramatic effect. The dessert is garnished with yellow and purple elements. In the background, a lemon slice is visible on a white napkin. To the right, a tall, elegant glass is partially filled with a golden liquid. In the foreground, a white cup with a brown rim, containing coffee, sits on a saucer with two coffee beans. The cup has the word "TAZA" printed on it. The overall scene is set on a light-colored wooden table, suggesting a sophisticated dining or cafe environment.

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

Hamburguesas artesanales, con pan brioche, a base de carne de res, servida sobre cogollos europeos, queso gouda, salsa tártara de la casa, pepino encurtido, confitura de tocineta y cebolla caramelizada. Acompañadas de papas en casco.

*Artisanal beef burgers, lettuce hearts, Gouda cheese, house tartar sauce, pickled cucumber, bacon jam, and onion.
Served with potato wedges.*



Tacos

\$39.900

Hechos con tres tortillas 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 cruce

*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

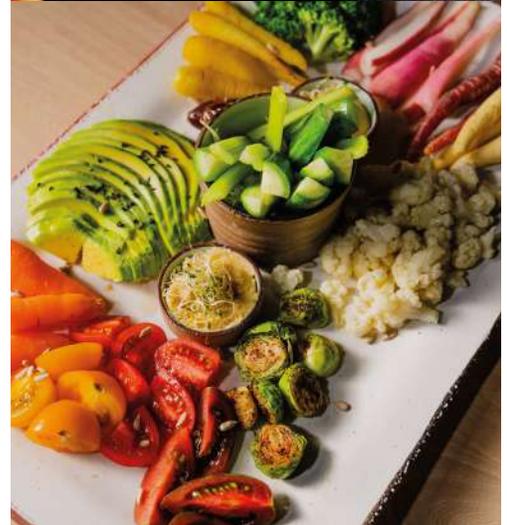


Tabla saludable para compartir

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*

Grande - *Big*

\$5.900

\$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

Americano	\$5.900
Espresso	\$5.900
Espresso doble	\$7.900
Macchiato	\$7.900
Cortado	\$5.900
Latte: frio o caliente	\$9.900
Capuccino	\$9.900
Capuccino - Ventura	\$17.900
<i>Capuccino tradicional con alfajor ventura Traditional capuccino with alfajor ventura</i>	
Café Campesino	\$9.900
Cold Brew	\$9.900
Affogato	\$15.900
Mocaccino	\$9.900
<i>Capuccino tradicional con chocolate Traditional capuccino with chocolate</i>	
Espresso Romano	\$7.900
<i>Espresso doble con zumo de limón</i>	
Espresso Cubano	\$5.900
<i>Espresso doble con panela</i>	
Espresso Coretto	\$13.900
<i>Espresso doble con Brandy</i>	
Flat White	\$9.900
<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 espresso, 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**

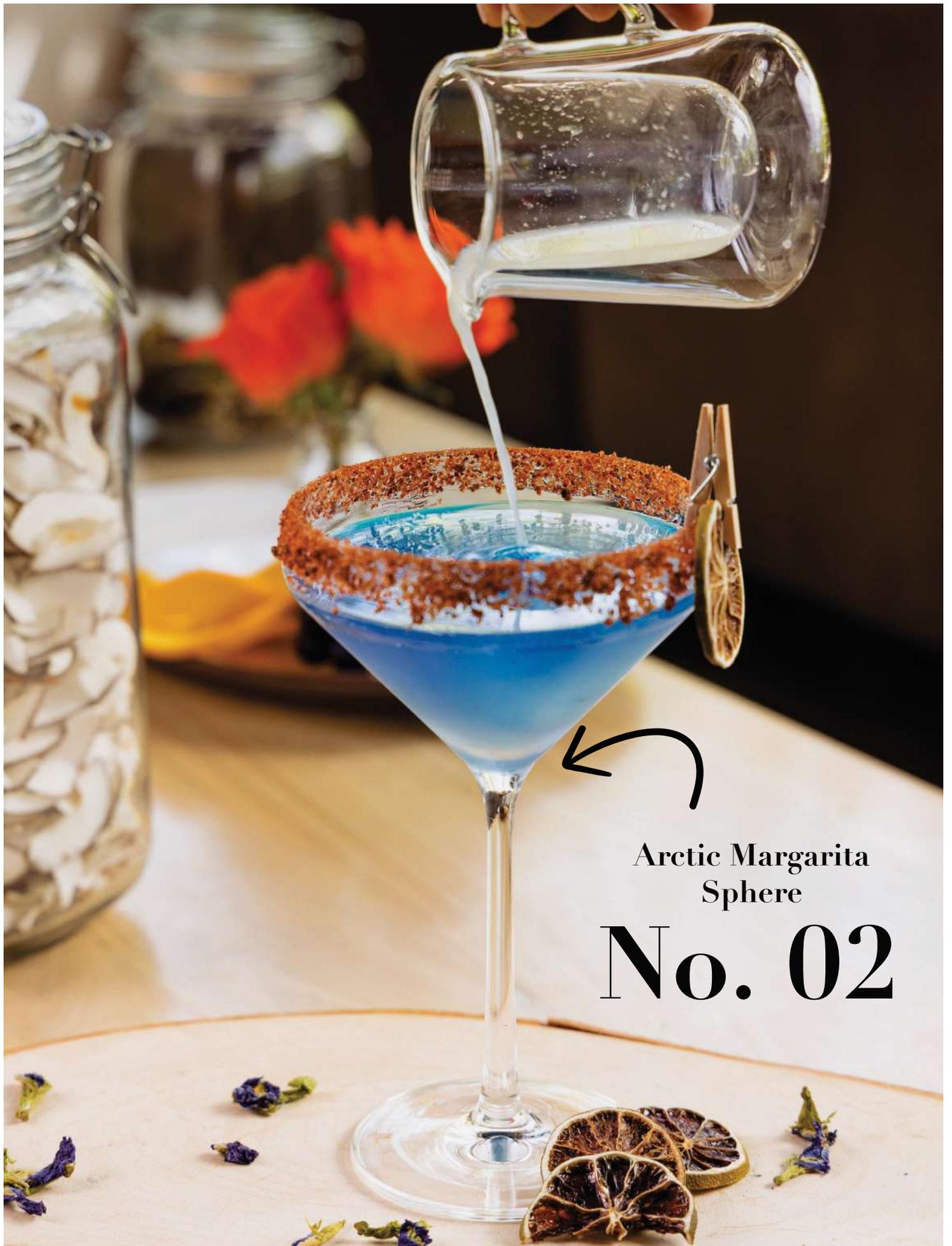
02 Bebidas

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

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

Tés

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

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

Nunca faltan

Chocolate sencillo	\$9.900
Milo	\$9.900
Chocolate doble	\$11.900

Smoothies

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



Sodas de la casa

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



Limonadas

Limonada de lychee Lyche lemonade	13.900
Limonada de carbón Carbon lemonade	15.900
Limonada de coco Coconut lemonade	15.900
Limonada de mango biche Mango biche lemonade	15.900
Limonada Natural Natural lemonade	11.900

03 Cócteles

U^Ana ^{new}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 jarra (5 personas)	99.900
Sangría copa	25.000

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

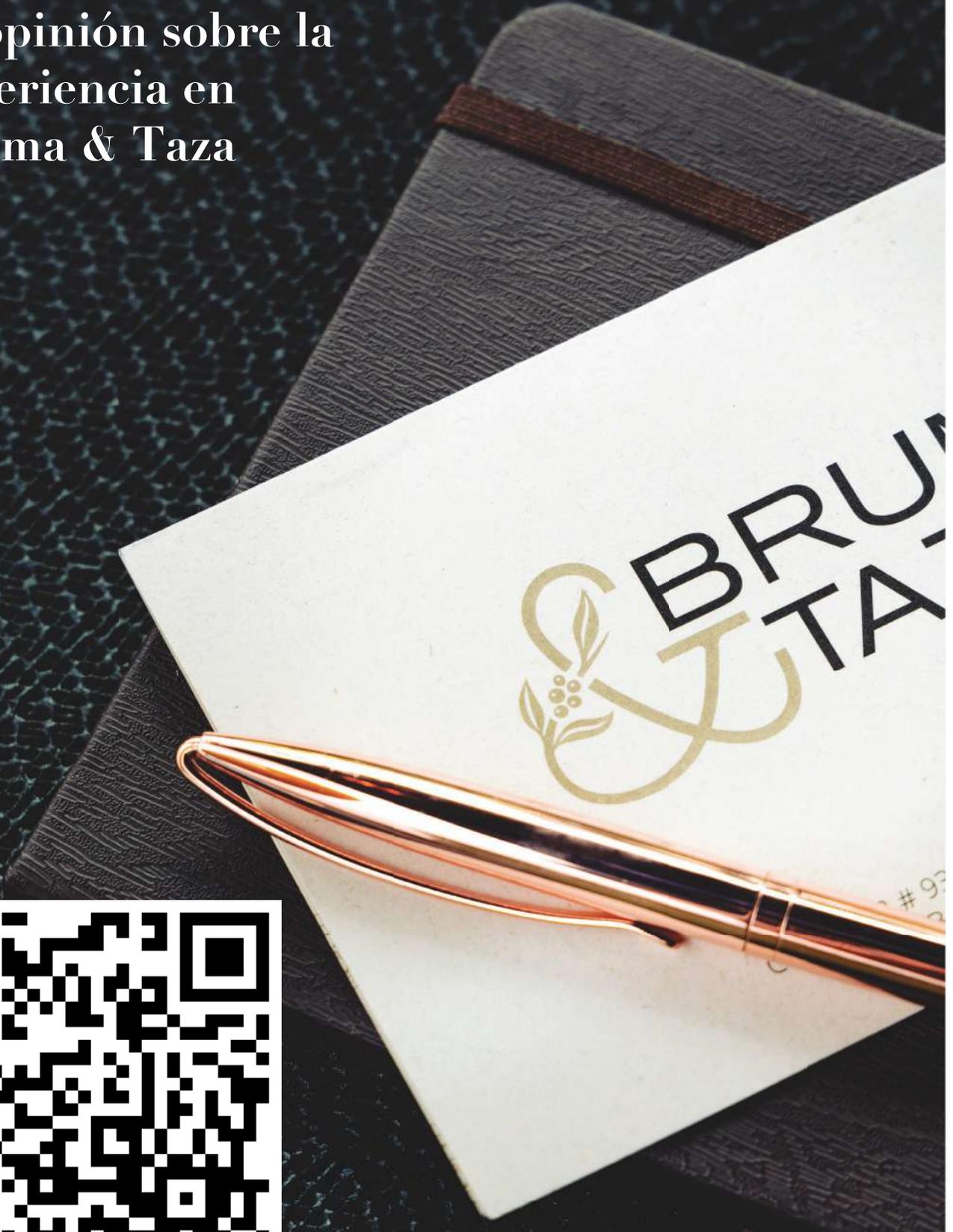
Wines

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



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

BRUMA
&
TAZA





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

MANTÉNGALO 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.
NIVINA RSAD15127012 @BRUMAYATAZA.COM

COLOMBIA

BRUMA & TAZA

Chocolate amargo,
aromáticas,
cítricas marcadas.

Dark chocolate,
brown sugar,
pronounced citrus notes.

Varietal: Variedad Castillo
Región: Origen Huila
Altitud: 1.600 msnm
Finca: Coffee Farm: Santo Domingo

CAFE COLOMBIANO

200g - 7.05oz