

**Bebidas**

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

**Atrévete a probarlo 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.



# No. 01

Macchiato





# Café Especial

<b>Americano</b>	5.900
<b>Espresso</b>	5.900
<b>Espresso doble</b>	7.900
<b>Macchiato</b>	7.900
<b>Cortado</b>	5.900
<b>Latte: frio o caliente</b>	9.900
<b>Capuccino</b>	9.900
<b>Capuccino - Ventura</b>	17.900
<i>Capuccino tradicional con alfajor ventura Traditional capuccino with alfajor ventura</i>	
<b>Café Campesino</b>	9.900
<b>Cold Brew</b>	9.900
<b>Affogato</b>	15.900
<b>Mocaccino</b>	9.900
<i>Capuccino tradicional con chocolate Traditional capuccino with chocolate</i>	
<b>Espresso Romano</b>	7.900
<i>Espresso + Limón Espresso + Lemon</i>	
<b>Espresso Cubano</b>	5.900
<i>Espresso + Panela Espresso + Sugar cane</i>	
<b>Espresso Coretto</b>	13.900
<i>Espresso doble + Brandy Double espresso + Brandy</i>	
<b>Flat White</b>	9.900
<i>Espresso doble + Leche Double espresso + milk</i>	

+ Leche deslactosada / Lactose milk (+ 2.000)  
+ 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.*

**Bebida de autor** 15.900

Pregunta por la bebida de temporada.

*Ask for the seasonal coffee drink.*

**Presa francesa** 17.900

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

*Italian method created in 1929 that allows  
obtaining a drink with more body. It extracts  
many more oils and components to create a  
complex beverage.*

# Café en bolsa

**Café bolsa 250gr, Huila** 29.900  
*Coffee bag*

**Café bolsa 340gr, Huila** 35.900  
*Coffee bag*

**Café Luxury** 45.900  
*Luxury coffee*

# Métodos Especiales



## 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**

# Métodos 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 así 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**

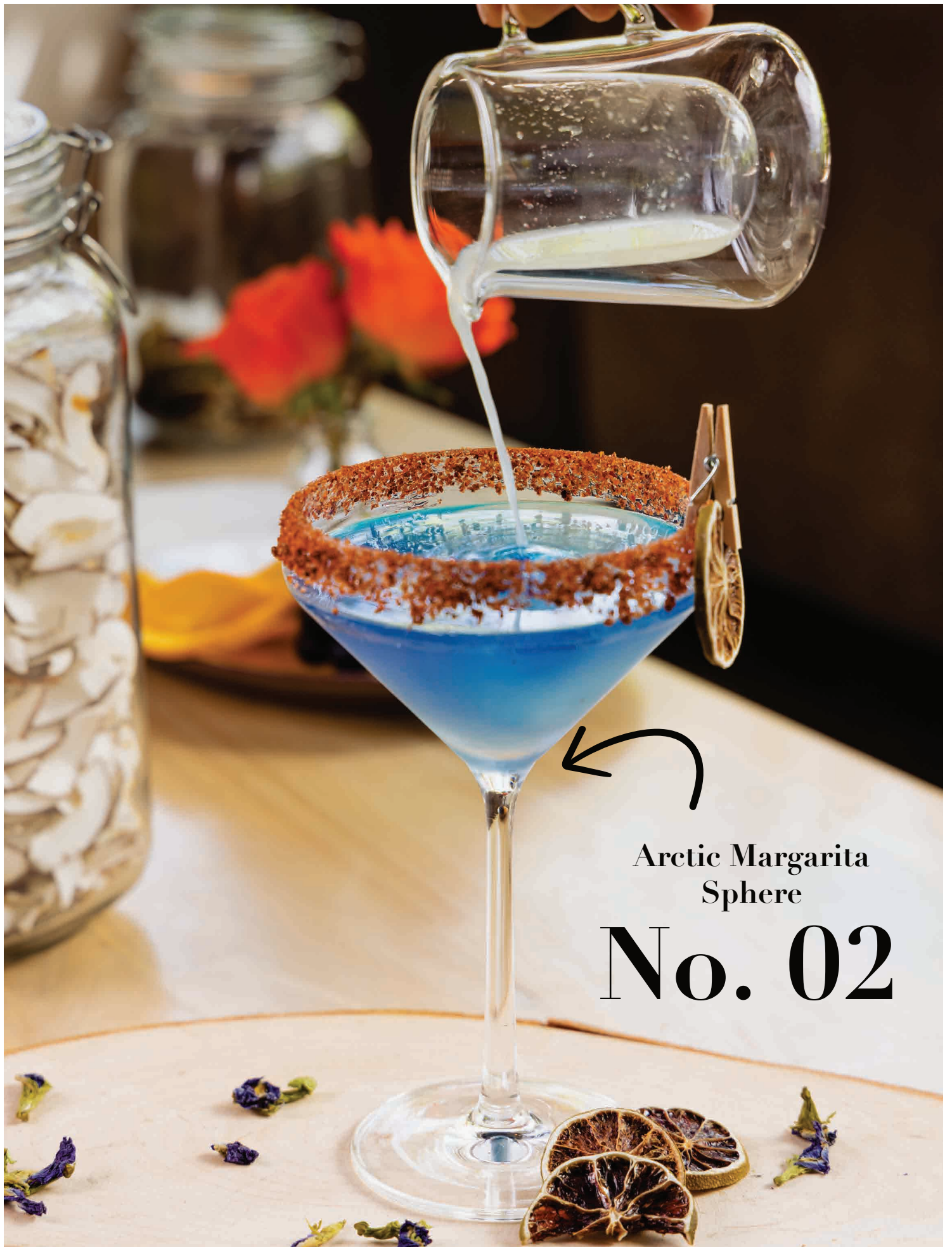
# 02 Bebidas

## 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**



# Tés e infusiones

<b>Naranja y jengibre</b> Orange and ginger	9.900
<b>Lavanda</b> Lavander	11.900
<b>Manzanilla</b> Chamomile	11.900
<b>Té Matcha</b> Matcha tea	13.900
<b>Té de canela y jengibre</b> Cinnamon and ginger	11.900
<b>Té chai</b> Chai tea	13.900
<b>Té amaranto</b> Amaranto tea	13.900

## Nunca faltan

<b>Chocolate</b>	9.900
<b>Milo</b>	9.900

## Macerados de la casa

<b>Mora, guanábana y lulo</b> Blackberry, guanabana and lulo exotic colombian fruits	13.900
<b>Kiwi, fresa y mandarina</b> Kiwi, strawberry and mandarin	13.900
<b>Macerado de temporada</b> Seasonal macerate	13.900
<b>Uva isabelina y lyches</b> Small grapes and lyches	15.900



# Sodas de la casa

<b>Limón, jengibre y gulupa</b> Lemon, ginger and gulupa	13.900
<b>Mora silvestre, arándano y limón</b> Wild mulberry, 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

# Especiales

<b>Green detox</b>	15.900
<b>Café floral de la casa</b> Espresso, infusión de clitoria, miel y limón Espresso, clitoria infusion, honey and lemon	17.900
+ <b>Zumo de limón</b>	3.900
+ <b>Michelar</b>	3.000

# 03 Cocteles

## 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, flor de jamaica.  
*Tanqueray london dry gin, kiwi, anís, lemon, 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, tagine 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 - pumpkin, espresso coffee, orange, cinnamon, peppermint.*

## **Veni pa' cá** 45.900

Vodka smirnoff, rasperry, anís, yerbabuena, limón, tajín y carambolo deshidratado.  
*Vodka smirnoff, rasperry, anís, 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 limón o mora, soda.  
*Rom, fruit palette, peppermint, lemon or wildberry juice, soda*



# Cocteles Clásicos

## Nunca faltan

<b>Manhattan</b>	<b>37.900</b>
<b>Mojito</b>	<b>37.900</b>
<b>Margarita</b>	<b>37.900</b>
<b>Martini</b>	<b>31.900</b>
<b>Aperol Spritz</b>	<b>31.900</b>
<b>Mimosa</b>	<b>33.900</b>
<b>Sangría Lolea</b>	<b>33.900</b>

Sangría artesanal y de calidad hecha con ingredientes naturales.  
Artisan and quality sangria made with natural ingredients.

## Gin & Tonic

<b>Tanqueray Ten</b>	<b>39.900</b>
<b>Tanqueray Rangpur</b>	<b>35.900</b>
<b>Tanqueray London dry</b>	<b>31.900</b>
<b>Agua tónica mil976</b>	<b>13.900</b>

## Ron

<b>Ron Zacapa 23</b>	<b>37.900</b>
<b>Ron Ambar</b>	<b>29.900</b>

## Cerveza

<b>Stella Artois</b>	<b>13.900</b>
<b>Club Colombia</b>	<b>11.900</b>

## Digestivo

<b>Licor 43</b>	<b>29.900</b>
-----------------	---------------

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

TOSTADO Y EMPACADO por Lucía Londoño  
Tostadores SAS, Carrera 28 # 68 - 87, Bogotá, D.C.  
INVIMA RSAD15127012 @BRUMAYTAZA.COM



Gracias  
por venir



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

