

**Restaurante para todo momento**  
**Expertos en café**





# BRUMA & TAZA

**"¡Bienvenidos a nuestro restaurante! Aquí en nuestro espacio, te ofrecemos un ambiente increíble para compartir con amigos y familia, y hasta con tu mascota. Disfruta de una experiencia gastronómica única mientras te transportamos a diferentes momentos del día con nuestra oferta de deliciosos platillos. Desde el desayuno hasta la cena, nuestro menú está diseñado para complacer a todos los paladares. Ya sea que desees empezar el día con un rico café y una tostada, o si prefieres una cena exquisita con tu pareja, estamos seguros de que encontrarás algo para ti en nuestro menú. Ven y descubre la variedad de opciones que tenemos para ofrecerte."**

Mani1616



*"Welcome to our restaurant! Here in our space, we offer an incredible atmosphere to share with friends and family, and even with your pet. Enjoy a unique gastronomic experience as we transport you to different moments of the day with our delicious dishes. From breakfast to dinner, our menu is designed to please all palates. Whether you want to start your day with a delicious coffee and toast, or prefer an exquisite dinner with your partner, we are sure that you will find something for you on our menu. Come and discover the variety of options we have to offer. "*

Mani1616

**01 Brunch**  
Energía & Motivación.

**02 Almuerzo**  
Cargar & escapar.

**03 Pausa**  
Desconéctate, sal de la rutina.

**04 Cena**  
Socializar & conectar.

**05 Noches de Bruma**  
Compartir & Reencontrarse



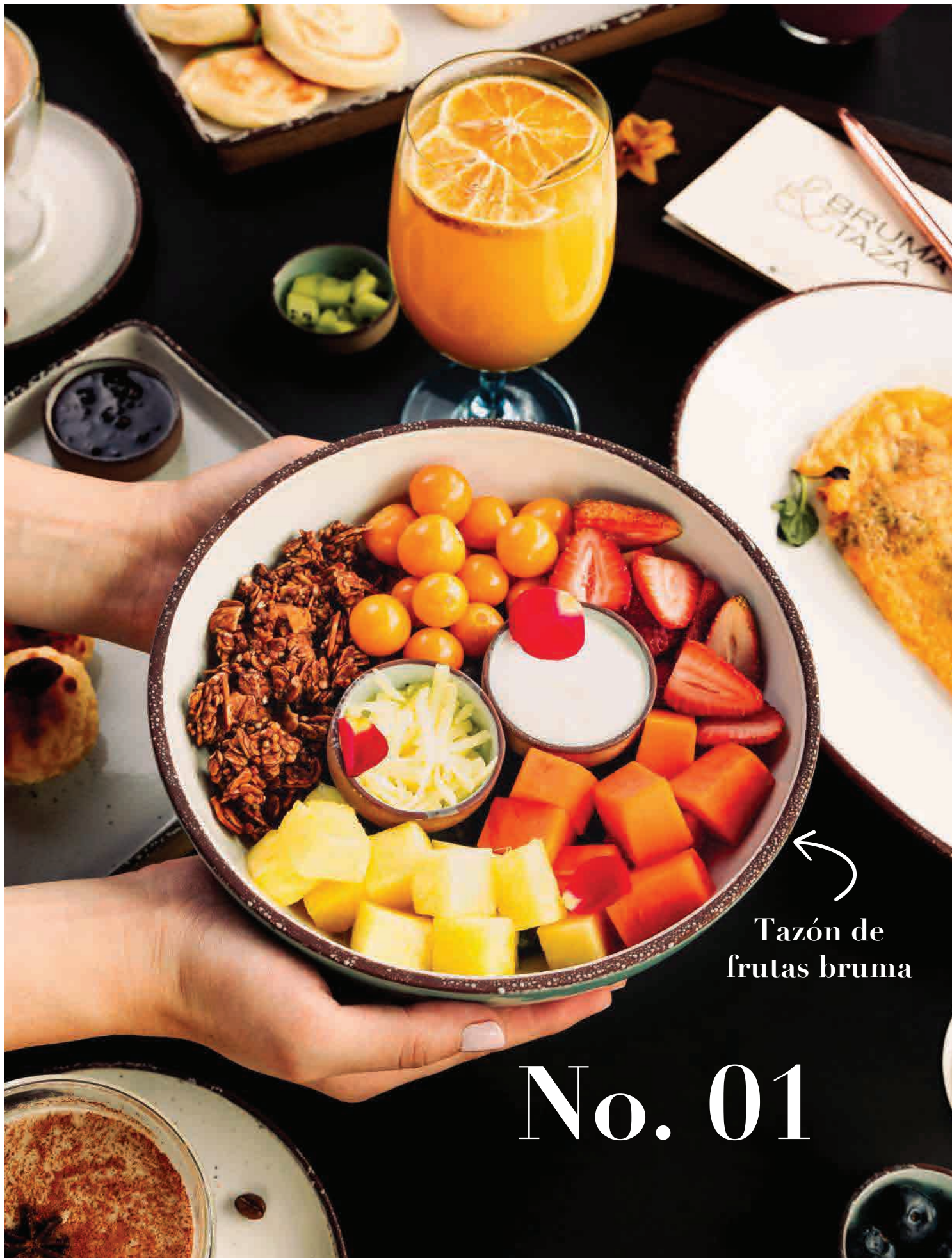
# 01 Brunch

# Energía & <sup>BT</sup> 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?



Tazón de  
frutas bruma

No. 01

# Desayuno<sup>all day</sup>

## Huevos al gusto

25.900

Tres ingredientes al gusto o huevos tibios (2).

*Eggs to taste (three ingredients) or boiled eggs (2).*

## Caldo de costilla

25.900

Costilla desmechada, papa nativa, crutones de focacha y cilantro, acompañada de una arepa rellena de queso.

*Shredded rib with native potato, focaccia croutons, and cilantro, served with a cheese-filled arepa.*

## Omelette de berenjena

27.900

Berenjena a la parrilla, pimientos ahumados y queso mozzarella, servidos con aguacate y un dip de ricotta.

*Grilled eggplant with smoked peppers, mozzarella cheese, and avocado, served with a creamy side of ricotta dip.*

## Calentado

27.900

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 plantain balls, cheese arepa, fried egg, and house hogao. A hearty and flavorful dish that's perfect for breakfast, lunch, or dinner.*

## Cocotte de patatas

32.900

Papas nativas confitada, salsa mexicana, chorizo santarosano, aguacate.

*Confit Native Potatoes with zesty Mexican Salsa, savory Santarosano Chorizo, and fresh Avocado. A delicious and satisfying combination of flavors that will leave you wanting more.*

## American Waffles

37.900

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.*

## Pochados

39.900

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.*



# Tablas



**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.*

**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.*

**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.*



**Tabla de frutas para compartir** 41.900

Pregunta por nuestra variedad de frutas del momento.

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

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

**Waffles personal con fruta** 23.900  
**(4 unidades)** *with fruit*

# Parfait



**Chocolate** 29.900

**Chocolate, banano, nutella, hershey, yogur griego, y granola.**

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

**Especial de Açai** 33.900

**Açai, arándanos, frambuesa, yogur griego, granola.**

*Açai, blueberries, raspberry, greek yogurt, granola.*

**Frutos Rojos** 29.900

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

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

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

**Pregunta por las frutas de temporada.**

*Ask for our seasonal fruits.*

# Fit-line

**Matcha** 21.900

**Matcha, avena, yogur griego, almendra 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.**

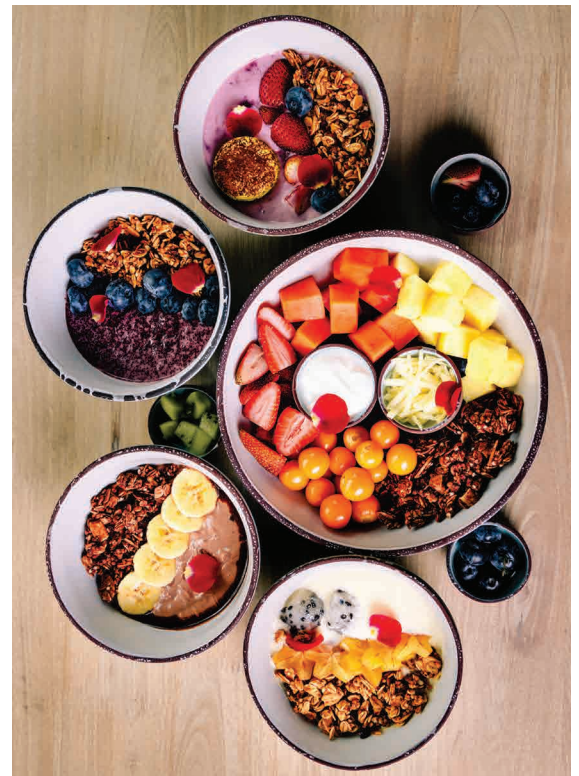
*Overnight chia seeds, amaranth, greek yogurt, sunflower seeds and variety of fruits.*

**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.



Rib eye

**No. 02**

# Sopas

**Crema de tomate San Marzano** 29.900

*Creamy tomato soup*

**Pregunta por la opción vegana**

*Ask for our vegan version*

**Sopa Mexicana** 25.900

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

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

**Pregunta por la opción vegana**

*Ask for our vegan version*

**Crema puerros asados** 17.900

*Creamy leek soup*

**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.*

## 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.*

## Pastrami de pavo

43.900

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.*

## 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.*



# 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.*



## 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.*

## Ensalada Bruma

31.900

Base mix de lechuga, garbanzo crocante, tahín de ajonjolí, y aceite de oliva, con 5 verduras de temporada a elección.

*Base mix of lettuce, fried chickpeas, sesame and olive oil, with 5 seasonal vegetables to choose.*



## 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.*

# Plato Fuerte



## Pasta al pesto 27.900

Pollo, salm3n, 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.*

## Raviolis 45.900

Pasta fresca rellena de exquisito rabo de toro, bañada en una suave salsa Alfredo de queso y coronada con una irresistible demi glace de panela y cerveza

*Fresh pasta filled with exquisite oxtail, bathed in a smooth alfredo cheese sauce and crowned with an irresistible panela and beer demi glace.*

## Rib eye 129.900

Prueba nuestro plato creado por el Chef de la casa, acompaado de una mazorcada de zanahoria baby y esp3rragos gratinados.

*Try our dish created by the house Chef, accompanied by a side of baby carrots and gratin asparagus.*

## Orso de mariscos 59.900

Disfruta de nuestro plato de mariscos mediterr3neos con una combinaci3n de succulento orso, jugosos camarones, tiernos calamares, frescos mejillones, acompaados con sabrosas aceitunas negras y mini alcaparras.

*Enjoy our Mediterranean seafood dish with a combination of succulent octopus, juicy prawns, tender squid, fresh mussels, paired with flavorful black olives and mini capers.*



# 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.

# No. 03

Encuentra los Sabores  
Colombianos dentro de  
la Bruma



# Snacks



## Ruleta de empanadas 33.900

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

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

## Minibruschetas 41.900

Seis mini bruschettas sobre mini tostadas de pan cviabatta:

- 1) Pomodoro, prosciutto.
- 2) Pesto de albahaca, queso bocconcini.
- 3) Queso brie y manzana cara- melizada.
- 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 39.900

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.*

## 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!*

# Snacks

## Ceviche de tilapia

41.900

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.

*Prepared with the perfect blend of tiger's milk with a touch of rocoto, succulent chunks of fresh tilapia, crispy blown corn, red onion, and chopped cilantro for a flavor that will transport you straight to the coast.*

## Nachos

39.900

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.*



## Tacos

37.900

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 cama de lechuga batavia crujiente.

*Made with three native corn tortillas filled with succulent cochinita pibil, accompanied by a layer of sour cream, fresh pico de gallo and guacamole, and a bed of crispy batavia lettuce.*

## Albondigas pomodoro

31.900

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.*



# Panadería

<b>Mini croissant almendra</b> <i>Mini Almond Croissant</i>	9.900
<b>Mini croissant mantequilla</b> <i>Mini butter croissant</i>	7.900
<b>Baileys mini croissant</b> <i>Mini Bailey's Croissant</i>	9.900
<b>Mini pan de chocolate</b> <i>Mini chocolate bread</i>	9.900
<b>Canasta de panes</b> <i>Bread basket</i>	19.900



# Postres

<b>Postre de la casa</b> <b>Sabores colombianos</b> Confitura de uchuva, queso fresco, crumble de achiras, frutas silvestres, quenelle de temporada. <i>Confitura de uchuva, queso fresco, crumble de achiras, frutas silvestres, quenelle de temporada.</i>	25.900	<b>Volcán sorpesa - Chocao</b> 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.	19.900
<b>Tiramisú</b>	25.900	<b>Alfajores - Ventura</b> Pequeño - <i>Small</i> Grande - <i>Big</i>	5.900 9.900
<b>Strudel de manzana</b> <i>Apple strudel</i>	25.900	● Mar de plata ● Lausanne ● Piemonte ● Amalfi	
<b>Torta de zanahoria</b> <i>Carrot cake</i>	17.900		
<b>Torata de banano</b> <i>Banana cake</i>	17.900		
<b>Torta de chocolate</b> <i>Chocolate cake</i>	21.900		



# 04 Cena

# Socializar BT

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 de burrata italiana



# Pizza

## Burrata italiana 43.900

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

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

## D'curados españoles 45.900

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

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

## Napolitana 39.900

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

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



# 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.*

## Queso a la plancha 37.900

Queso aplanado 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.*

## 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 can-died peppers, sourdough bread and red wine reduction.*

# 05 Noches de Bruma

Compartir   
Share  
reenccontrarse  
Find yourself

La perfecta combinación entre la bruma y la buena  
musica.



The perfect combination of bruma and good music.

# No. 05

Noches especiales con DJ

2x1 en cocteles  
seleccionados

Jueves  
Viernes  
Sabado

