

A light gray line-art illustration of a coffee branch with leaves and cherries is positioned in the background, extending from the top left towards the bottom right.

BRUMA & TAZA

Carrera 12 #93 - 57 Piso 2, Parque de la 93
Bogotá, Colombia

📷 @BrumayTaza 📺 Bruma & Taza

NUESTRA ESPECIALIDAD

- Café para el alma -

PREPARACIONES DE CAFÉ

Americano	\$4.800
Espresso	\$4.000
Espresso doble	\$6.800
Macciato	\$7.200
Cortado	\$5.200
Latte	\$7.200
Capuccino	\$6.200
Mocaccino	\$6.800
<small>Tradicional capuchino con chocolate Hershey's.</small>	
Café Campesino	\$6.800
Espresso Romano	\$4.600
<small>Espresso + Limón.</small>	
Espresso Cubano	\$4.600
<small>Espresso + Panela.</small>	
Espresso Coretto	\$12.600
<small>Espresso + Brandy.</small>	
Flat White	\$6.200
<small>Espresso doble + Leche.</small>	

MÉTODOS FILTRADOS

Filtro V60	\$9.200
Filtrado Chemex	\$9.200
Filtrado Sifón Japonés	\$11.200
Filtrado Prensa Francesa	\$9.200
Filtrado Aeropress	\$11.200

PREPARACIONES ESPECIALES

Affogato	\$14.200
Café Bombón	\$8.200
<small>Espresso, leche condensada.</small>	
Oreo Latte	\$12.800
<small>Latte con galleta oreo y chocolate.</small>	
Chai Latte	\$9.800
<small>Café con té chai y canela</small>	
Iced Coffee Baileys	\$12.800
Dalgona Coffee	\$13.200
Cold Brew Coffee	\$9.200
Iced Caramel Latte	\$13.200

- + Leche deslactosada
- + Leche entera
- + Leche de Almendras

La adición de leche de almendras tiene un costo adicional de \$2.000

CAFÉ

Café Bolsa 250gr, bourbon rosado, huila	\$28.000
Café Luxury	\$45.000



PRIMER MOMENTO

- Energía, comienzo & motivación -

HUEVOS

Cocotte Mexicano Salsa mexicana, queso mozzarella, aguacate, totopos.	\$21.600
Pochados Salmón ahumado, aguacate, queso crema y germinados.	\$32.600
Omelette de berenjena Berenjena parillada, pimenton ahumado y queso mozzarella.	\$24.800
Huevos al gusto (tres ingredientes)	\$21.600

PARFAIT DE FRUTAS Y YOGURT

Frutos Amarillos Mango, banano, yogur griego, granola.	\$26.400
Frutos Rojos Frutos rojos, fresas, frambuesa, yogur griego, granola.	\$25.900
Especial de açai Açai, arándanos, frambuesa, yogur griego, granola.	\$26.400
Chocolate Chocolate, banano, nutella, hershey, yogur griego, granola.	\$25.400
Tazón de frutas Bruma Frutas de nuestra tierra, cosecha colombiana.	\$26.400

TABLAS

Típica colombiana de amasijos Pan de yuca, almojábanas, Pan de bono, achiras, acompañadas mermelada de la casa.	\$32.400
Amasijos personal (tres unid.)	\$14.600
Típica colombiana de arepas Acompañada con hogao, suero costeño.	\$32.400
Arepas típicas personal (tres unid.)	\$14.600
Tabla de frutas para compartir	\$32.400
Miniwaffles & minipancakes 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.	\$36.400
Pancakes o waffles personal (tres unid.)	\$16.400

Toppings

Miel	\$3.000
Granola	\$7.000
Yogur Griego	\$7.000
Nutella	\$6.000
Mermelada	\$6.000

SEGUNDO MOMENTO

- Cargar, escapar & alimentar -

SOPAS & CREMAS

Crema de alcachofas	\$16.900
Crema puerros asados	\$14.800
Crema de tomate	\$14.800

BOWLS

Lomo Lomo de res a la plancha, encebollado en salsa bistec, arroz basmati, aguacate con micro cilantro, plátano maduro frito.	\$32.400
Pollo al Curry Pechuga parillada, arroz cuscús con verdura, berenjena y garbanzo.	\$29.400
Pasta Pasta corta, pomodoro.	\$24.400
Ensalada Bruma Rúgala baby, mix greens, tomate cherry, espinaca, pepino, pepinillos, rábano, coles de bruselas, garbanzo, micro cilantro, semillas de girasol, tahini de ajonjolí, vinagreta de manzana.	\$22.400
Salmón Salmón parrillado acompañado de quinoa, repollo morado encurtido, edamames, mango fresco, tomates cherry y mayonesa china.	\$35.800
Arabe Arroz de almendras, pollo con siete especias, hummus de garbanzo, hummus de remolacha, babaganush, indio de parra, kibbeh y falafel.	\$32.400
Mexicano Frijoles negros, cochinita pibil, lechuga, pico gallo, guacamole y sour cream.	\$29.400

SANDWICH

Con papas chips.	
Pavo Jamón, de pavo, alioli, tomate secos, queso gouda ahumado, rúgala, pan ciabatta.	\$29.600
Alcachofa Corazones de alcachofa, yogur griego, queso parmesano, servido en focaccia de cebolla.	\$29.600
Bondiola Bondiola de cerdo, manzana caramelizada, cebolla dulce, servido en pan ciabatta	\$24.600
Sandwich de curados: Chorizo español, jamón serrano, Salami, queso manchego, servido en pan ciabatta.	\$32.400

TERCER MOMENTO

- Pausa, tiempo para ti, para desconectarte -

SNACKS

Ruleta de empanadas argentinas (Caprese, pollo, carne).	\$27.400
Mini Bruschettas Tomate, mozzarella y balsámico. Queso brie y peras caramelizadas. Mix de hongos. Prosciutto, rúgula y coles de Bruselas	\$36.400
Tabla saludable para compartir Apio, brócoli, zanahoria, ahuyama, baby, zucchini, tomate cherry, coles de bruselas, coliflor dorado, queso feta, acompañada de falafel, hummus y guacamole.	\$32.600
Bocados coliflor Salsa pomodoro, lasca de parmesano.	\$24.600
Espárragos horneados Salsa bechamel, lasca de parmesano.	\$27.600

PANADERÍA Y PASTELERÍA

Petits fours

Cambiar la forma de lo tradicional, típico transformado en elegante, minis en una tabla, fusión de colores (según disponibilidad).

Tiramisú	\$12.600
Strudel de manzana	\$14.600
Mini croissant de almendra (unidad)	\$7.200
Mini croissant de mantequilla (unidad)	\$4.800
Mini pan de chocolate (unidad)	\$5.300
Canasta de panes (variedad de panes)	\$14.200

Tortas artesanales

Chocolate	\$9.900
Banano	\$7.200
Matcha	\$12.000
Zanahoria	\$12.000

Fruits givrés

(Helado de fruta de la casa)

\$16.900

CUARTO MOMENTO

- Socializar y conectarse -

PIZZA

Burrata Burrata de bufala, alcachofa, tomate pelatti, albahaca, orégano.	\$35.000
D'Curados Stracciatella y pomodoro.	\$35.000
Napolitana Queso mozzarella, tomate pelatti, albahaca, orégano.	\$32.000

QUESOS

Queso brie al horno Confitura de chile jalapeño.	\$32.600
Queso a la plancha Quesillo, mozzarella, con una capa de harina de achira, servido en una cama de hojas verdes y reducción de vino tinto.	\$31.200
Tabla de quesos Queso camembert, queso brie, queso gouda, queso manchego, aceitunas y reducción de balsámico.	\$46.000

PARA TODO MOMENTO

- Carta de bebidas -

Macerados de la casa

Mora, guanábana y lulo	\$9.000
Kiwi, fresa y mandarin	\$9.000
Corozo y mora silvestre	\$9.000
Uva isabelina y lyches	\$9.000

Sodas artesanales

Limón, jengibre y gulupa	\$9.000
Mora silvestre y granada	\$9.000
Hierbabuena y maracuya	\$9.000
Limonada Lychee	\$12.000
Limonada de carbón	\$12.000
Limonada de coco	\$10.000
Limonada de mango biche	\$10.000
Limonada natural	\$8.000

Jugos/aguas naturales

Frutas de temporada	\$8.000
---------------------	---------

DE LA CASA

- Carta de cócteles-

COCKTAILS

De la casa

Jardin Bruma \$33.000
Tanqueray London Dry Gin, kiwi, anís, limón, flor de jamaica y clara de huevo.

Mule Tequilero \$43.000
Don Julio, limón, Ginger Beer Mil976, naranja, romero, tajín y piña.

Sin Filtro \$33.000
Bulleit Rye, Vermouth Rosso - Martini, Miel de Café y Naranja, Chocolate Amargo 70% Cacao.

Don Zacapa \$28.000
Zacapa ámbar 12, Real - Calabaza, Café Espresso, naranja, canela, yerbabuena.

Nicanor \$33.000
Tequila, licor de feijoa, soda flor de Jamaica.

El Pensador \$33.000
TJw Black Label, Mandarina y cardamomo.

Veni pa'ca \$38.000
Ketel One, raspberri, anís, yerbabuena, limón, tajín y carambolo deshidratado.

Gin & Tonic

Tanqueray Ten \$37.000

Tanqueray Rangpur \$31.900

Tanqueray London Dry \$27.900

Agua tónica Mil976 \$12.000

Clásicos Bruma & Taza

Don Julio Margarita \$33.000

Aperol Spritz \$29.000

Mimosa \$22.000

Vino de verano \$24.900



CLÁSICOS

- Carta de tragos -

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		

Tequila

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

Ron

Ron Zacapa 23	\$34.000
Ron Ambar	\$27.000

Cerveza

Stella	\$12.000
Club Colombia	\$10.000

CARTA DE VINOS

- El acompañamiento perfecto -

Tintos

	Copa	Botella
Marqués de Vargas Tempranillo España	\$45.000	\$212.000
Enate Cabernet Sauvignon-Merlot España	\$28.000	\$140.000
La Celia Reserva Malbec Argentina	\$25.000	\$120.000
Emilio Moro Finca Resalso Tempranillo	\$30.000	\$150.000
Santa Carolina Carmenere Chile	\$24.000	\$110.000

Blancos

Pazo San Mauro Albariño España	\$34.000	\$170.000
Santa Carolina Sauvignon Blanc Chile	\$24.000	\$120.000
Alma Mora Chardonnay Argentina	\$24.000	\$110.000

Rosados

Piccini Memoro	\$21.000	\$100.000
Moras Rosado	\$27.000	\$130.000
Mioneto Prosecco Rosado	\$27.000	\$130.000

