

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



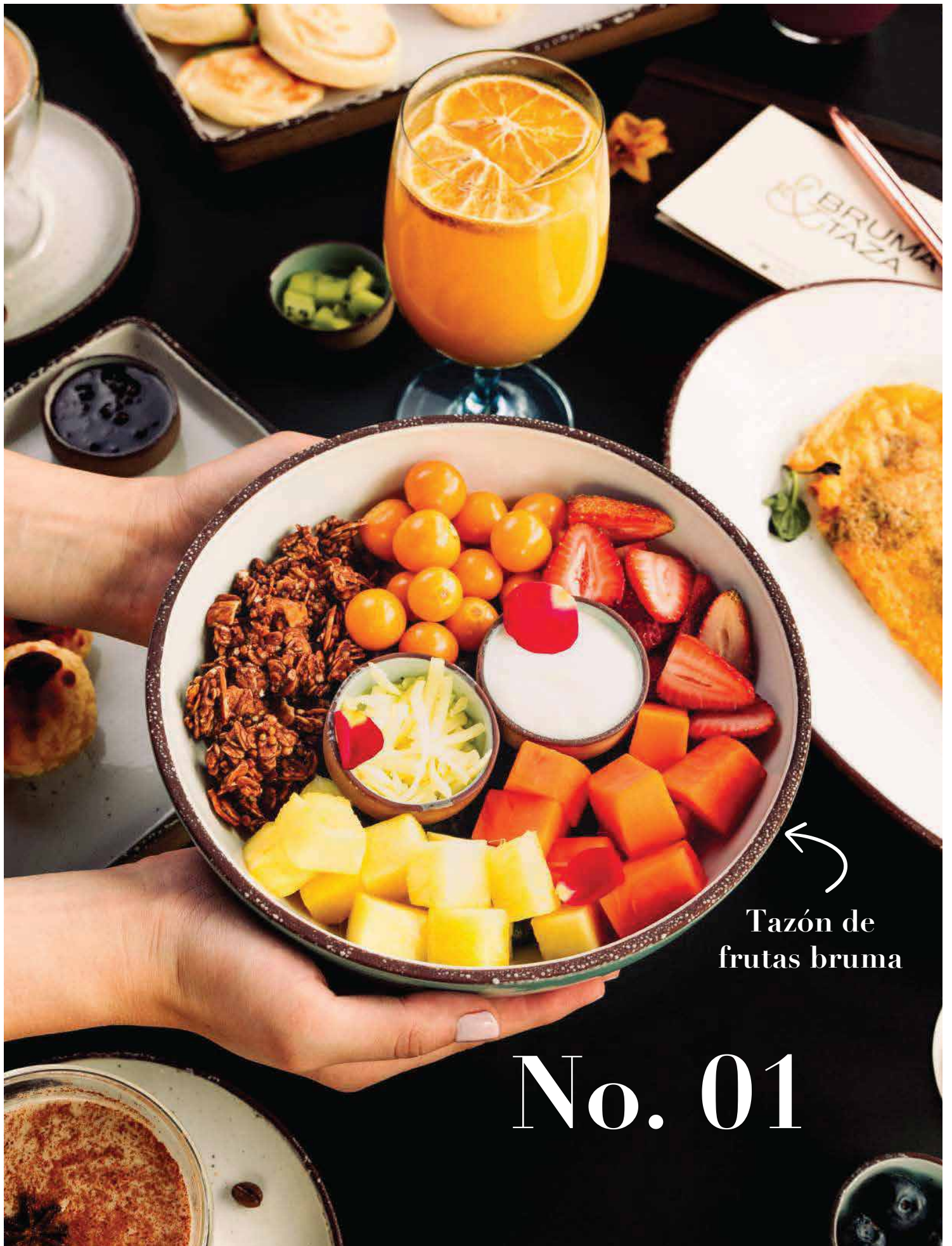
# 01 Brunch

# 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.**

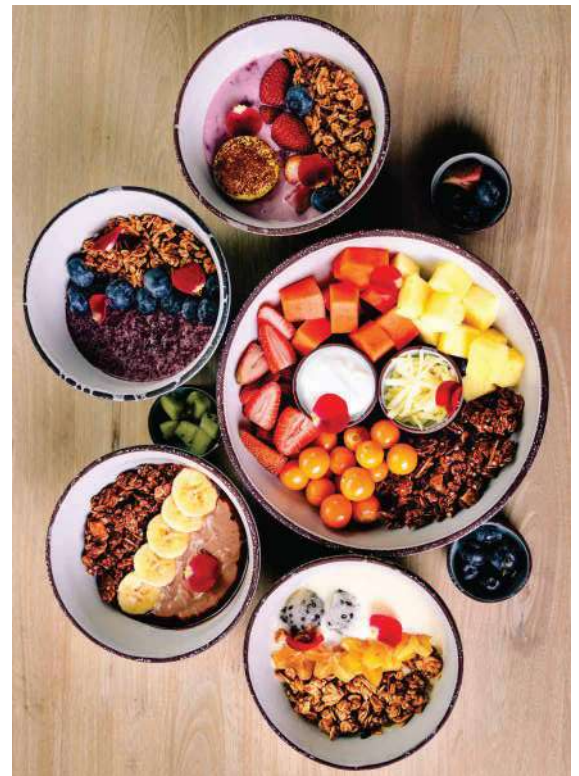
*Overnight chia seeds, amaranth, greek yogurt, sunflower seeds and variety of fruits.*

**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.

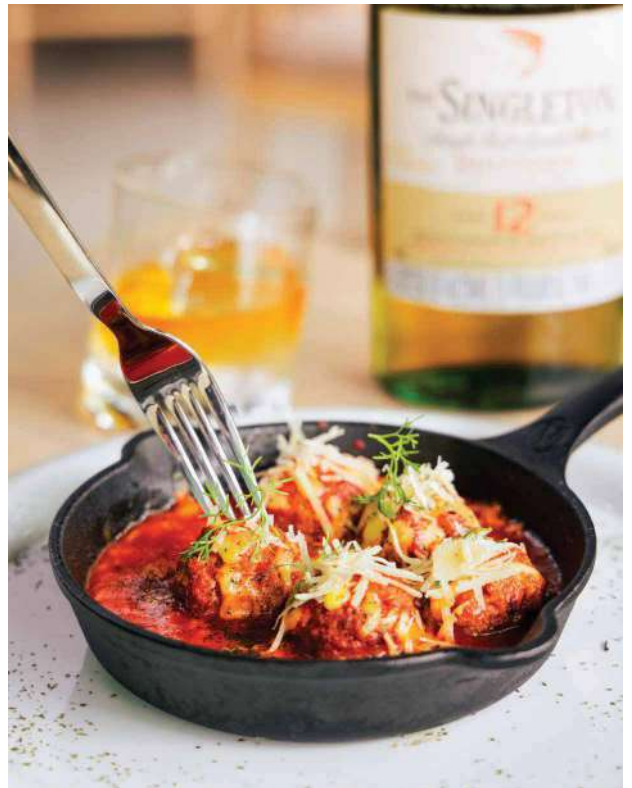
*Prepared with the perfect blend of tiger's milk with a touch of rocoto, succulent chunks of fresh tilapia, crispy blown corn, red onion, and chopped cilantro for a flavor that will transport you straight to the coast.*

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



# 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 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 candied 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



**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.*

**Presca 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**

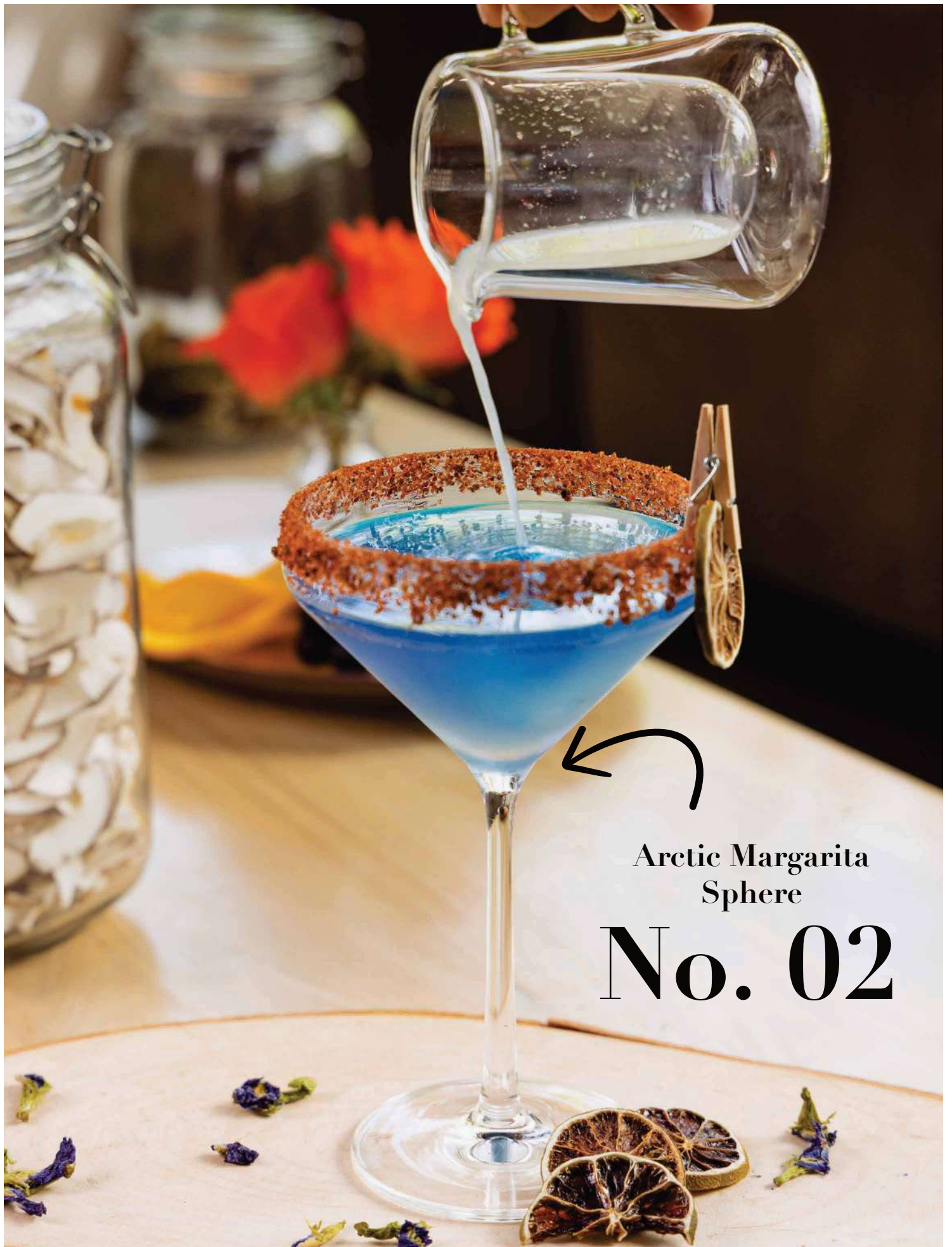
# 02 Bebidas

## 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

Manhattan	37.900
Mojito	37.900
Margarita	37.900
Martini	31.900
Aperol Spritz	31.900
Mimosa	33.900
Sangría Lolea	33.900

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

## 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.







## 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

TUTELADO Y EMPACADO por Lucía Londoño  
Tostadores SAS, Carrera 28 # 68 - 87, Bogotá, D.C.  
NIVIMA R3AD15127012 @BRUMAYATAZACOM

COLOMBIA  
**BRUMA & TAZA**  
Variedad: **CASTILLO**  
Chocolate, Arándanos, Amandinas, Cítricas, Maticados.  
Dark Chocolate, Brown Sugar, Pronounced Citric Notes.  
Variedad | Varietal: Castillo  
Región | Origin: Huila  
Altitud | 1.600 msnm  
Finca | Coffee Farm: Santo Domingo

CAFE COLOMBIANO  
2020

Gracias  
por venir



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

