

BRUMA
WINE
GARDEN

ESB

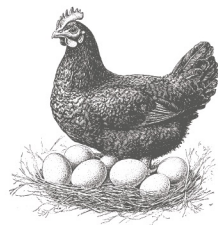
VDG

DAY DRINKING

Mimosa	\$240.00	Garibaldi	\$265.00
Bloody Mary	\$295.00	Espresso Martini	\$315.00

DESAYUNOS • BREAKFAST

Chía Pudin de Yogurt y Fruta • Fruit and Yogurt Chía Pudding	\$230.00
Pancakes de Elote, Fresa y Helado de Vainilla • Corn Pancakes	\$295.00
Pan Francés y Guayaba • French Toast and Guava	\$295.00
Toast de Aguacate con Huevo Perfecto • Avocado Toast and Egg	\$240.00
Molletes con Longaniza • Molletes	\$295.00
Quesaroti de Costilla • Short Rib Quesaroti	\$370.00
Costilla y Puré de Papa • Short Rib and Potato Purée	\$370.00
Lechón, Guacamole y Ayocotes • Lechón, Guacamole & Beans	\$685.00
Huevo Perfecto en Salsa Verde con Chicharo y Chicharrón	\$310.00
Chilaquiles de Pasilla Mixe con Erizo y Camarón • Sea Urchin and Shrimp Chilaquiles	\$355.00
Abulón, Huevo, Papa y Salsa Macha • Abalone, Egg and Potato	\$505.00
Omelette de Claras, Espárragos y Puré de Brócoli	\$325.00
Omelette de Hongos • Mushroom Omelette	\$350.00
Cazuela Huevo en Salsa de Tomate con Chistorra	\$295.00
Brioche, Tocino y Huevo • Brioche, Fried Egg and Bacon	\$565.00



BRUMA WINE GARDEN

ESB

VDG

CAFÉ • COFFEE

Espresso	\$80.00	Latte	\$95.00
Espresso Americano	\$80.00	Mokka Cocoa	\$110.00
Capuccino	\$85.00	Chocolate	\$95.00

HEALTHY SIPS

Infusión del huerto	\$85.00	Jugo Verde	\$95.00
Jugo de Naranja	\$95.00	Jugo de Toronja	\$95.00

WINE BY THE GLASS

Bruma 8 Rosé 2023 * <i>Sangiovese</i>	\$335.00
Pere Ventura Brut 200ml * <i>Macabeo, Xarel Lo, Parellada</i>	\$485.00
Scarpetta Frico Frizzante * <i>Trebbiano, Glera, Chardonnay</i>	\$330.00
Scarpetta Frico * <i>Lambrusco</i>	\$330.00

BRUMA BAKERY

Concha <i>Vainilla</i>	\$50.00	Croissant <i>Chocolate</i>	\$180.00
Kouign Amann <i>Dulce de Leche</i>	\$70.00	Galleta <i>Limón y Macadamia</i>	\$50.00
<i>Guayaba</i>	\$70.00		

Pan horneando a diario
Variedades sujetas a disponibilidad