

buddhi

ALMUERZO ENTRADAS

PATÉ DE CAJÚ

y miso, furikake y crackers de semillas y lino / *Cashew and miso
pâté, furikake & seed and flax crackers*

\$ 7.500



PAKORA DE VEGETALES

y cebolla, yogurt natural con especias y cilantro / *Vegetables and onion
pakora, yogurt with spices and cilantro*

\$ 8.500



JAMÓN CRUDO ARTESANAL

sobre focaccia de masa madre con tomate y aceite de oliva extra virgen /
Artisanal raw ham, sourdough focaccia with tomato and extra virgin olive oil

\$ 8.900

SOPA DE CABUTIA ASADA

labneh, ralladura de lima y frutos secos / *Roasted cabutia soup, labneh, lime
zest and dried fruits*

\$ 8.000



RABAS

con alioli de ajo asado y limón / *Rabas with roasted garlic and lemon aioli*

\$ 12.000



ENSALADA TONÉ

cherrys, arvejas frescas, hojas verdes, salsa toné, polvo de aceitunas negras y
alcaparras fritas / *Toné salad, cherrys, fresh peas, green leaves, toné
sauce, black olive powder and fried capers*

\$ 11.500



SANDWICHES & HAMBURGUESAS

SANDWICH DE MILANESA DE GÍRGOLA

mayo de kimchi, repollo, pepino y lechuga / *Crumbed oyster mushrooms
sandwich, kimchi mayo, cabbage, cucumber and lettuce*

\$ 16.500



SANDWICH DE POLLO DE CAMPO

coleslaw en pan focaccia de masa madre con papas lámina crocantes / *Country
chicken sandwich, coleslaw on sourdough focaccia bread with crispy foil potatoes*

\$ 13.000

buddhi

ALMUERZO SANDWICHES & HAMBURGUESAS

HAMBURGUESA DE LENTEJAS

brotadas en pan casero, queso fundido, cebolla caramelizada, alioli de miso, verdes y papas fritas / *Sprouted lentil burger on homemade bread, melted cheese, caramelized onion, miso aioli, greens and French fries*

\$ 12.000



HAMBURGUESA DE TERNERA

en pan casero, queso, huevo, salsa criolla, pepinillos agridulces y alioli, acompañada con papas fritas / *Beef burger on homemade bread, cheese, egg, Creole sauce, sweet and sour pickles and aioli, served with French fries*

\$ 15.000

PRINCIPALES

ENSALADA PROTÉICA

Ensalada proteica, palta, boniato asado, huevo poché (opcional), chucrut, garbanzos crocantes, hojas verdes y vinagreta de mostaza casera / *Protein salad, avocado, roasted sweet potato, poached egg (optional), sauerkraut, crispy chickpeas, green leaves and homemade mustard vinaigrette*

\$14.900



ENSALADA DE CAMPO

mix de verdes, cebolla morada, cherrys, alcaparras, pollo de campo, huevo poché con dressing de mostaza / *Country salad, mix of greens, red onion, cherrys, capers, country chicken, poached egg with mustard dressing*

\$13.000



BERENJENA AHUMADA

apanada con fariña de mandioca, vegetales asados, hummus / *Breaded smoked eggplant with cassava fariña, roasted vegetables, hummus.*

\$ 14.000



TAGLIATA DE OJO DE BIFE

a la plancha con manteca de hierbas, chimichurri fresco, papas rotas y rúcula fresca / *Grilled beef eye tagliata with herb butter, fresh chimichurri, smashed potatoes and fresh arugula*

\$ 16.5 00



CAVATELLIS CASEROS

con pesto de kale y tomates cherrys asados, rawmesan de semillas de zapallo / *Homemade cavatellis with kale pesto and roasted cherry tomatoes, pumpkin seed rawmesan*

\$ 12.000



buddhi

ALMUERZO PRINCIPALES

SORRENTINOS CASEROS

de verdura, manteca de salvia y parmesano / *Homemade vegetable sorrentinos, sage butter and parmesan*

\$ 14.000



TORTILLA DE PAPAS

con ensalada de hojas verdes, alioli de ajo asado y pimentón ahumado con jamón crudo (opcional) / *Spanish tortilla with argula salad, roasted garlic and smoked paprika aioli with raw ham (optional)*

\$ 11.500



MILANESAS DE LOMO

apanadas en fariña de mandioca, mayo de kimchi, papas fritas, hojas verdes y rabanitos / *Breaded beef rump in cassava farina, kimchi mayo, potato chips, green leaves and radishes*

\$ 15.900



buddhi

ALMUERZO POSTRES

BROWNIE HÚMEDO DE ALGARROBA
y chocolate amargo con helado casero de vainilla, salsa de
caramelo y miso / *Carob and dark chocolate fudge brownie, homemade
vanilla ice cream, caramel sauce and miso*
\$ 6.900

CREME BRULÉE
Crème Brûlée
\$ 6.900



MOUSSE DE CHOCOLATE
con copo de crema batida y texturas de naranja
Chocolate mousse with whipped cream and orange textures
\$ 6.900



CREMA HELADA DE SAMBAYÓN
fruta fresca y crocante de nuez
Sambayón frozen cream, fresh fruit and crunchy walnut
\$ 6.900



FLAN DE MANZANA ESPECIADA
con crema de cajú y crujiente de frutas
Spiced apple flan, cashew cream and fruit crisp
\$ 6.900

