

# buddhi

## ALMUERZO ENTRADAS

### PATÉ DE CAJÚ

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

\$ 8.500



### PAKORA DE VEGETALES

y cebolla con alioli de miso y cilantro / *Vegetable pakora  
and onion with miso and cilantro aioli*

\$ 9.500



### 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*

\$ 9.500

### SOPA DE CABUTIA ASADA

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

\$ 9.000



### RABAS

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

\$ 13.500



## SANDWICHES & HAMBURGUESAS

### SANDWICH DE MILANESA DE GÍRGOLA

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

\$ 18.000



### 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*

\$ 14.000

### 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*

\$ 14.000



# buddhi

## ALMUERZO SANDWICHES & HAMBURGUESAS

### 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*

\$ 16.500

## 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*

\$16.000



### ENSALADA DE CAMPO

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

\$15.000



### BERENJENA AHUMADA

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

\$ 15.000



### 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*

\$ 18.5 00



### CAVATELLIS CASEROS

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

\$ 15.000



### SORRENTINOS CASEROS

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

\$ 16.000



# buddhi

## ALMUERZO PRINCIPALES

### 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)*

\$ 12.000



### 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*

\$ 18.000



### PEJERREY CROCANTE

a la plancha con ensalada Toné, cherries, arvejas frescas, hojas verdes, salsa toné, polvo de aceitunas negras y alcaparras fritas / *Crispy silverside grilled with Toné salad, cherries, fresh peas, green leaves, toné sauce, powdered black olives and fried capers*

\$ 18.000



# 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*  
\$ 7.500

**CREME BRULÉE**  
*Creme Brulée*  
\$ 7.500



**MOUSSE DE CHOCOLATE**  
con copo de crema batida y texturas de naranja  
*Chocolate mousse with whipped cream and orange textures*  
\$ 7.500



**CREMA HELADA DE SAMBAYÓN**  
fruta fresca y crocante de nuez  
*Sambayón frozen cream, fresh fruit and crunchy walnut*  
\$ 7.500



**FLAN DE MANZANA ESPECIADA**  
con crema de cajú y crujiente de frutas  
*Spiced apple flan, cashew cream and fruit crisp*  
\$ 7.500

