

buddhi

ALMUERZO ENTRADAS

JAMÓN CRUDO ARTESANAL

sobre focaccia de masa madre, manteca ahumada y pasta de cherries
confitados / *Artisanal raw ham on sourdough focaccia with smoked butter and
candied cherrie paste*
\$ 14.000

OLIVAS VERDES MARINADAS

queso tybo, tomates confitados, tiritas de limón, vegetales lacto, labneh, con
pan de arroz / *Marinated green olives, tybo cheese, candied tomatoes, lemon
strips, lacto vegetables, labneh with rice bread*
\$ 13.000



SOPA DE CABUTIA ASADA Y CROCANTE DE PANCETA*

labneh, ralladura de lima y frutos secos / *Roasted cabutia soup, crispy bacon,
labneh, lime zest and dried fruits*
*Opción Vegetariana sin Panceta / *Vegetarian option without bacon*
\$ 15.000



BABAGANOUSH

con merken y pan poori / *Babaganoush with merken and poori bread*
\$ 13.000



RABAS GLUTEN FREE

con alioli de ajo fermentado, lima y pimentón ahumado / *Calamari rings with
fermented garlic aioli, lime and smoked paprika*
\$ 18.000



POLENTA BLANCA FRITA

queso parmesano gratinado y dip de sriracha / *Fried white polenta, gratin
parmesan cheese and sriracha dip*
\$ 11.000



buddhi

ALMUERZO SANDWICHES & HAMBURGUESAS

SANDWICH DE POLLO DE CAMPO

coleslaw en pan focaccia de masa madre con papas fritas / *Country chicken sandwich, coleslaw on sourdough focaccia bread with crispy fried potatoes*
\$ 18.000

SANDWICH DE BONDIOLA

braseada desmechada, en pan ciabatta casero, salsa criolla, lechuga y alioli con batatas pay y mini ensalada / *Shredded braised pork shoulder sandwich on homemade ciabatta bread with Creole sauce, lettuce, and aioli with sweet potato pay and small salad*
\$ 20.000

HAMBURGUESA DE LENTEJAS

brotadas en pan casero, queso fundido, cebolla caramelizada, lechuga, alioli de sriracha. Papas fritas y mini ensalada / *Sprouted lentil burger on homemade bread, melted cheese, caramelized onion, lettuce, sriracha aioli. Potatoes fries and small salad*
\$ 18.000



HAMBURGUESA DE TERNERA MADURADA

en pan casero, queso fundido, salsa criolla, pepinillos agridulces, lechuga y alioli, acompañada con papas fritas / *Matured beef burger on homemade bread, melted cheese, Creole sauce, sweet and sour pickles, lettuce and aioli, served with French fries*
\$ 22.000

buddhi

ALMUERZO PRINCIPALES

ENSALADA PROTÉICA

Lentejas, remolacha asada, cherries, verdeo, huevo de campo y hojas verdes con alioli de ajo fermentado / *Protein Salad: lentils, roasted beetroot, cherries, scallops, free-range egg and green leaves with fermented garlic aioli*

\$18.000



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, cherrys, capers, country chicken, poached egg with mustard dressing*

\$20.000



TEMPURA DE BERENJENA AHUMADA

labneh, alcaparras fritas y sweet chili con vegetales asados / *Smoked eggplant tempura, labneh, fried capers and sweet chili with roasted vegetables*

\$ 19.000



TAGLIATA DE OJO DE BIFE

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

\$ 28.000



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*

\$ 18.000



SORRENTINOS CASEROS

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

\$ 19.000



FETUCCINE DE MAR

con langostinos, manteca de alga kombu, salsa de pescado, sésamo y verdeo fresco / *Seafood fettuccini with shrimp, kombu seaweed butter, fish sauce, sesame seeds, and fresh spring onions*

\$ 23.000

buddhi

ALMUERZO PRINCIPALES

TORTILLA DE PAPAS

Con huevos de campo, mix de hojas verdes, alioli de ajo fermentado y pimentón ahumado con jamón crudo (opcional) / *Spanish tortilla with ranch eggs, green leaf salad, fermented garlic and smoked paprika aioli with raw ham (optional)*
\$ 18.000



MILANESAS DE LOMO

apanadas en fariña de mandioca, mayo de kimchi, papas fritas, mini ensalada / *Breaded beef rump in cassava farina, kimchi mayo, potato chips, small salad*
\$ 25.000



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*
\$ 24.000



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*
\$ 11.000

CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS
Red berry cheesecake
\$ 9.500

CREME BRULÉE
Creme Brulée
\$ 9.000



MOUSSE DE CHOCOLATE
con copo de crema chantilly y moras / *Chocolate mousse with whipped
chantilly cream and blackberries*
\$ 11.000



CREMA HELADA DE SAMBAYÓN
garrapiñada de mani y menta fresca / *Sambayón frozen cream, candied
peanuts and fresh mint*
\$ 9.000



FLAN DE MANZANA ESPECIADA
con crema de cajú y crujiente de frutas / *Spiced apple flan, cashew cream and
fruit crisp*
\$ 9.000



***CONSULTAR POR NUESTRAS TORTAS DEL DÍA**