

buddhi

CENA ENTRADAS

ACEITUNAS VERDES MARINADAS

queso tybo, tomates secos, labneh con pan de arroz / *Marinated green olives, tybo cheese, sun-dried tomatoes, labneh with rice bread*

\$ 7.000



GAMBAS AL AJILLO

vino blanco, oliva, ajo y pimentón ahumado con rodajas de pan casero / *Garlic prawns, white wine, olive, garlic and smoked paprika with slices of homemade bread*

\$ 11.000

HUMMUS DE GARBANZOS

con ajo negro y crackers de nuez / *Chickpea hummus with black garlic and walnut crackers*

\$ 6.500



PATÉ DE CAJÚ & MISO

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

\$ 8.500



MOLLEJAS DORADAS

con puerro y champignones sobre cremoso de papa ahumada / *Golden sweetbreads with leek and mushrooms on creamy smoked potato sauce*

\$ 12.500



PAKORA DE VEGETALES Y CEBOLLA

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

\$ 8.500



JAMÓN CRUDO ARTESANAL

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

\$ 8.900

POLENTA FRITA

queso parmesano gratinado y dip de kimchi picante / *Fried polenta, gratin parmesan cheese and spicy kimchi dip*

\$ 8.000



SOPA DE CABUTIA ASADA

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

\$ 8.000



buddhi

CENA ENTRADAS

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



ENSALADA AROMÁTICA

hinojo, cebolla morada, rucula, naranja sanguinea, mozzarella, reducción de aceto, almendras, limón y menta / *Aromatic salad, fennel, red onion, arugula, blood orange, mozzarella, aceto reduction, almonds, lemon and mint*

\$ 9.500



RABAS

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

\$ 12.000



TOSTÓN DE ANCHOAS

aceite de achiote, pesto y ricota en pan de masa madre / *Anchovy tostón, annatto oil, pesto and ricotta on sourdough bread*

\$ 8.500

buddhi

CENA PRINCIPALES

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.*

\$ 16.500



POLLO DE CAMPO

con crema de dátiles y almendras, arroz basmati especiado / *Country chicken with date and almond cream, spiced basmati rice*

\$ 16.500



TORTILLA DE PAPAS

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

\$ 11.500



CURRY VERDE DE PESCADO

y langostinos, arroz basmati y coco crocante, cilantro, lima y ají picante / *Fish and prawns green curry, basmati rice and crispy coconut, cilantro, lime and spicy chili pepper*

\$ 17.500



TOFU KATSU

milanesa de tofu orgánico marinado, arroz basmati, salsa de curry amarillo, cilantro y menta / *Tofu Katsu, marinated organic tofu Milanese, basmati rice, yellow curry sauce, cilantro and mint*

\$ 17.500



BERENJENA AHUMADA

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

\$ 14.000



SORRENTINOS CASEROS

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

\$ 14.000



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

CENA PRINCIPALES

PEJERREY CROCANTE

a la plancha con milhojas de papas y romero / *Crispy grilled silverside with potato millefeuille and rosemary*

\$ 15.500



BONDIOLA DE CERDO

en cocción lenta de 8 horas, con puré de boniato asado y cúrcuma / *Slow cooked pork bondiola for 8 hours, with roasted sweet potato puree and turmeric*

\$ 17.500



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



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

buddhi

CENA 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
Creme Brulée
\$ 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

