

buddhi

DESAYUNOS & MERIENDAS

CAFÉ Y MEDIALUNAS

Café doble con dos medialunas
Double coffee with two croissants
\$ 4.800

CLÁSICO

Infusión a elección, tostadas de pan de masa madre, mermelada casera de estación y queso crema, jugo de naranja pequeño. No incluye infusiones importadas o especiales.
Infusion of your choice, sourdough bread toast, homemade seasonal jam and cream cheese, small orange juice. Does not include imported or special infusions.
\$ 8.800

CAMPO

Infusión a elección, tostado de jamón y queso con pan de masa madre, frutas de estación y jugo de naranja pequeño. No incluye infusiones importadas o especiales.
Infusion of choice, ham and cheese toasted sandwich made with sourdough bread, seasonal fruits and small orange juice. Imported or special infusions are not included
\$ 12.500

LIGHT

Infusión a elección, yogurt estilo griego, granola, frutas de estación, miel, jugo de naranja pequeño. No incluye infusiones importadas o especiales.
Infusion of your choice, Greek style yogurt, granola, seasonal fruits, honey, small orange juice. Does not include imported or special infusions.
\$ 9.500

BUDDHI

Infusión a elección, omelette, tostadas de pan de masa madre, granola y yogurt, frutas de estación y jugo de naranja pequeño. No incluye infusiones importadas o especiales.
Infusion of choice, omelette, sourdough bread toasts, granola and yogurt, seasonal fruits and small orange juice. Imported or special infusions are not included.
\$ 12.500

Opción pan sin gluten integral
Optional gluten free bread
\$ 900

Consultar por Torta del Día
Consult for Cake of the Day

buddhi

TOSTONES, TOSTADAS & MÁS

HOT CAKES DE MANÍ

miel, frutas, kefir y semillas

Peanut hot cakes, honey, fruits, kefir and seeds

\$ 6.500

HUEVOS REVUELTOS

con pan de masa madre, jamón crudo y tomate

Scrambled eggs with sourdough bread, curated ham and tomato

\$ 9.000

TOSTÓN DE PALTA

y huevo con furikake

Avocado and egg toast with furikake

\$ 7.500

TOSTÓN CON HUMMUS DE GARBANZOS

huevo revuelto, mix de semillas y brotes

Chickpea hummus toast, scrambled egg, seeds & sprouts mix

\$ 6.000

GRANOLA CON YOGURT NATURAL, FRUTAS Y MIEL

Granola with natural yogurt, fruits and honey

\$ 5.200

TOSTADAS DE PAN DE MASA MADRE

con queso crema y dulce casero de estación

Sourdough bread toast with cream cheese and seasonal homemade sweets

\$ 4.900

TOSTADO DE JAMÓN Y QUESO

con pan de masa madre

Ham and cheese toasted sandwich made with sourdough bread

\$ 7.500

BOWL DE FRUTAS

de estación y miel

Seasonal fruits bowl with honey

\$ 3.500

MEDIALUNA DE JAMÓN Y QUESO

Ham and cheese croissants

\$ 2.900

buddhi

CAFETERÍA

Café Espresso Premium Moka Origen Brasil Sin torrar (sin Azucar)
Premium Mocha Espresso Coffee Origin Brazil Unroasted (without Sugar)

RISTRETTO

Ristretto

\$ 2.000

EXPRESSO

Espresso

\$ 2.000

JARRITO

Medium coffee

\$ 2.000

CAFÉ DOBLE

Double coffee

\$ 2.800

CAFÉ DOBLE CON LECHE

Double coffee with milk

\$ 3.000

LÁGRIMA DOBLE

Double Latte

\$ 3.000

CAPUCCINO

Cappuccino

\$ 3.800

SUBMARINO

Hot Chocolate

\$ 3.800

CAFÉ IRLANDÉS (Café, Whiskey Jameson y Crema)

Irish Coffee (Coffee, Jameson Whiskey and cream)

\$ 7.800

JAMAICAN COFFEE (Café, Ron Havana Club Añejo 3 años y Crema)

Jamaican Coffee (Coffee, Havana Club Añejo Rum 3 years and Cream)

\$ 5.900

RUSSIAN COFFEE (Café, Vodka Smirnoff, Crema)

Russian Coffee (Coffee, Smirnoff Vodka, Cream)

\$ 5.000

Adicional leche vegetal / *Additional vegetable milk*

\$ 1.300

Adicional crema cafeteria / *Additional cream*

\$ 750

buddhi

INFUSIONES

TE NEGRO EN HEBRAS ORGÁNICO

Organic black tea in strands

\$ 2.200

CAFÉ DE ALGARROBA

Carob coffee

\$ 3.300

CAFÉ DE MISTOL

Mistol coffee

\$ 3.300

TÉ EN HEBRAS

CHAI

Chai

\$ 3.300

CHAI CON LECHE VEGETAL

Chai Latte with vegan milk

\$ 4.300

EARL GREY (IMPORTADO)

Earl Grey

\$ 3.900

TÉ VERDE CON FLORES DE JAZMÍN (IMPORTADO)

Green tea with jasmine flowers

\$ 3.900

BLENDS ARTESANALES AIMA

BUDDHI AIMA (BLEND EXCLUSIVO DE AUTOR)

Té negro, clavo de olor, caléndula, chañar, jengibre, poleo, hibiscus y coriandro.

Black tea, cloves, calendula, chañar, ginger, pennyroyal, hibiscus and coriander.

\$ 3.300

buddhi

BLENDERS ARTESANALES AIMA

AL CORAZÓN

Albahaca, cedrón, lavanda, olivo, cúrcuma, pimienta y canela. Favorece la salud cardiovascular.

*Basil, lemon verbena, lavender, olive, turmeric, pepper and cinnamon.
Promotes cardiovascular health.*

\$ 3.300

CONCENTRA

Burrito, té verde, ortiga, ginkgo biloba y salvia blanca. Estimula la concentración y la memoria.

Burrito, green tea, nettle, ginkgo biloba and white sage. Stimulates concentration and memory.

\$ 3.300

AIRE NUEVO

Chañar, canela, cáscara de naranja, tomillo, ruda y paico. Mejora la salud respiratoria.

Chañar, cinnamon, orange peel, rosemary, rue and paico. Improves respiratory health.

\$ 3.300

MESURA

Pasionaria, lavanda, anís estrellado, albahaca y manzanilla. Propiedades relajantes.

Passionflower, lavender, star anise, basil and chamomile. Relaxing properties.

\$ 3.300

CHAI CRIOLLO

Té negro, canela, clavo de olor, jengibre, cardamomo y burrito.

Black tea, cinnamon, clove, ginger, cardamom and burrito.

\$ 3.300

BLENDERS ARTESANALES SANTA CAMELIA

CACAO BOMBÓN

Té negro, cascarillas de cacao de Ecuador, menta orgánica y arándanos rojos. Dulce, nutritivo y energizante.

*Black tea, cacao husks from Ecuador, organic mint and red cranberries.
Sweet, nutritious and energizing.*

\$ 3.300

buddhi

BLENDOS ARTESANALES SANTA CAMELIA

CHAI

Té negro, pimienta negra, cardamomo, jengibre, clavo de olor y canela.
Especiado, equilibrante, estimula el metabolismo.

Black tea, black pepper, cardamom, ginger, clove and cinnamon. Spicy, balancing, stimulates the metabolism.

\$ 3.300

LEMONLY GREEN CHAI

Té verde, menta, jengibre, cardamomo, pimienta y limón. Especiado y cítrico, energizante.

Green tea, mint, ginger, cardamom, pepper and lemon. Spicy and citric, energizing.

\$ 3.300

FLOWERY BLUE CHAI

Té azul, jengibre, clavo de olor, anís estrellado, pimienta roja, cacao y pétalos de rosa. Floral y especiado, energizante.

Blue tea, ginger, clove, star anise, red pepper, cacao and rose petals. Floral and spicy, energizing.

\$ 3.300

DULCE COMPAÑÍA

Té negro, chips de coco, canela y cascaritas de naranja orgánica. Dulce, levemente energizante.

Black tea, coconut chips, cinnamon and organic orange peels. Sweet, slightly energizing.

\$ 3.300

MONTE

Yerba mate canchada, burro, marcela, peperina, palo amarillo, frutos de mistol y flores de chañar. Herbal, digestivo.

Yerba mate, burro, marcela, peppermint, palo amarillo, mistol fruits and chañar flowers. Herbal, digestive.

\$ 3.300

IXTÉN

Té verde, melisa, manzanilla, flores de tilo y azahar. Floral, relajante.

Green tea, lemon balm, chamomile, linden flowers and orange blossom. Floral, relaxing.

\$ 3.300

buddhi

BLENDERS ARTESANALES SANTA CAMELIA

ROY TONIC

Rooibos, arándanos, frutillas, bayas de goji, pétalos de rosa y una pizca de anís estrellado. Floral, nutritivo, energizante.

Rooibos, blueberries, strawberries, goji berries, rose petals and a pinch of star anise. Floral, nutritious, energizing.

\$ 3.300

TIBIO ARREBOL

Té negro, cascarilla de algarroba, durazno, flores de marcelo y frutos de mistol. Dulce, nutritivo, energizante.

Black tea, carob husk, peach, marcelo flowers and mistol fruits. Sweet, nutritious, energizing.

\$ 3.300

KWAN YIN

Té blanco, hojas de olivo, pétalos de caléndula, manzana y rosa mosqueta. Herbal, regenerativo.

White tea, olive leaves, calendula petals, apple and rosehip. Herbal, regenerative.

\$ 3.300

SMOOTHIES, LICUADOS & JUGOS

SMOOTHIE DE CAFÉ (cold brew)

Almendras y banana con Reishi.

Cold brew coffee smoothie, almonds and banana with Reishi.

\$ 7.900

SMOOTHIE PROBIÓTICO

De frutilla, almendras y menta con Melena de León.

Strawberry, almond and mint probiotic smoothie with Lion's Mane.

\$ 7.900

LICUADO DE FRUTAS

Frutas de estación con leche vegetal.

Seasonal fruit smoothie with vegan milk.

\$ 7.500

LICUADO DE BANANA

Banana smoothie

\$ 5.800

buddhi

SMOOTHIES, LICUADOS & JUGOS

LICUADO DE FRUTAS DE ESTACIÓN

Seasonal fruit smoothie

\$ 5.800

EXPRIMIDO DE NARANJA (vaso)

Fresh orange juice

\$ 3.800

LIMONADA CON MENTA

Jengibre y azúcar orgánica (vaso)

Mint and ginger lemonade with organic sugar

\$ 3.000

LIMONADA CON HIBISCUS Y LAVANDA

Menta, jengibre y azúcar orgánica (vaso)

Hibiscus, lavender, mint and ginger lemonade with organic sugar

\$ 3.300

JUGO DE MANZANA

Pura Frutta (vaso)

Pura Frutta apple juice

\$ 3.500

KOMBUCHA VITEA

Lata (consultar sabores) 473 cc

Can (consult flavors) 473 cc

\$ 5.500

SHRUB PROBIÓTICO DE MANZANA, CANELA Y SUICO

Apple, cinnamon and suico probiotic shrub

\$ 4.500

SHRUB PROBIOTICO DE FRUTILLA

Strawberry Probiotic Shrub

\$ 4.800

Por más opciones de bebidas consultar carta de bebidas y cocktails.

For more drink options, ask for the drinks and cocktails menu.