

buddhi

DESAYUNOS & MERIENDAS

CAFÉ Y MEDIALUNAS

Café doble con dos medialunas de elaboración propia
Double coffee with two homemade croissants

\$ 6.000

TORTA DEL DÍA

Infusión a elección con porción de una de nuestras especialidades de pastelería (consultar cuales son las opciones disponibles). No incluye infusiones importadas o especiales

Infusion of your choice with a portion of one of our pastry specialties (check which are the available options). Does not include imported or special infusions

\$ 11.000 (clásicas)

\$ 12.500 (cheesecake)

CLÁSICO

Infusión a elección, tostadas de pan integral orgánico (4 unidades), mermelada casera de estación y queso crema, jugo de naranja pequeño. No incluye infusiones importadas o especiales

Infusion of your choice, organic whole-grain toast (4 units), homemade seasonal jam and cream cheese, small orange juice. Does not include imported or special infusions

\$ 11.500

* Adicionales: manteca, pasta de maní, miel o dulce de leche \$2.500 cada uno

* Additional: butter, peanut paste, honey or dulce de leche \$2,500 each

CAMPO

Infusión a elección, tostado de jamón y queso con pan focaccia de masa madre y jugo de naranja pequeño. No incluye infusiones importadas o especiales.

Infusion of choice, ham and cheese toasted sandwich made with sourdough focaccia bread and small orange juice. Imported or special infusions are not included

\$ 16.500

LIGHT

Infusión a elección, yogurt natural casero, granola, frutas de estación, miel, jugo de naranja pequeño. No incluye infusiones importadas o especiales

Infusion of your choice, homemade natural yogurt, granola, seasonal fruits, honey, small orange juice. Does not include imported or special infusions

\$ 14.500

buddhi

DESAYUNOS & MERIENDAS

BUDDHI

Infusión a elección, huevos de campo revueltos, palta, jamón crudo, tostadas de pan de masa madre. No incluye infusiones importadas o especiales.
Infusion of choice, scrambled free-range eggs, avocado, raw jam, sourdough bread toasts. Imported or special infusions are not included

\$ 19.000

* Opcional: se puede cambiar el jamón crudo por panceta ahumada sin costo.

* Adicional: queso de cabra (\$ 5.500), queso tybo (\$ 3.000)

* *Optional: you can change the raw ham for smoked bacon at no cost.*

* *Additional: goat cheese (\$5.500), tybo cheese (\$3.000)*

Opción pan sin gluten integral

Optional gluten free bread

\$ 1.500

Opción crackers de lino raw

Optional raw linen crackers

\$ 2.500

CONSULTAR POR PASTERIA ARTESANAL

Cheesecake con frutos rojos, Ricota, Crumble de Manzana, Tarta de chocolate amargo
(consultar disponibilidad del día)

Consult for Artisan Pastry

Cheesecake with red fruits, Ricotta, Apple Crumble, Dark chocolate cake (check availability of the day)

buddhi

TOSTONES, TOSTADAS & MÁS

HUEVOS DE CAMPO REVUELTOS

con pan de masa madre, jamón crudo y tomate
Scrambled free-range eggs with sourdough bread, curated ham and tomato
\$ 14.000

TOSTÓN DE PALTA

y huevo de campo con furikake
Avocado and free-range egg toast with furikake
\$ 11.000

GRANOLA CON YOGURT NATURAL, FRUTAS Y MIEL

Granola with natural yogurt, fruits and honey
\$ 9.500

TOSTADAS DE PAN DE MASA MADRE

con queso crema y dulce casero de estación
Sourdough bread toast with cream cheese and seasonal homemade sweets
\$ 7.500

TOSTADO DE JAMÓN Y QUESO

En focaccia de masa madre
Ham and cheese toasted sandwich made with focaccia sourdough bread
\$ 12.500

BOWL DE FRUTAS

de estación y miel
Seasonal fruits bowl with honey
\$ 6.500

MEDIALUNA CASERA DE JAMÓN Y QUESO

Ham and cheese homemade croissants
\$ 4.000

buddhi

CAFETERÍA

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

RISTRETTO

Ristretto
\$ 3.100

EXPRESSO

Espresso
\$ 3.100

JARRITO

Medium coffee
\$ 3.100

CAFÉ DOBLE

Double coffee
\$ 3.900

CAFÉ DOBLE CON LECHE

Double coffee with milk
\$ 4.200

LÁGRIMA DOBLE

Double Latte
\$ 4.200

CAPUCCINO

Cappuccino
\$ 5.900

SUBMARINO

Hot Chocolate
\$ 5.900

AFFOGATO

Café, helado de crema americana y caramelo
Coffee, Cream Ice Cream and Caramel
\$ 7.500

CAFÉ MOKA (Café, leche, salsa de chocolate, cacao)
Moka Coffee (Coffee, milk, chocolate sauce, cocoa)
\$ 6.500

CARAMEL LATTE (Café, leche, caramelo de miso, vainilla)
Caramel Latte (Coffee, milk, miso caramel, vanilla)
\$ 6.500

buddhi

CAFETERÍA

CAFÉ IRLANDÉS (Café, Whiskey Jameson y Crema)
Irish Coffee (Coffee, Jameson Whiskey and cream)
\$ 9.000

Jamaican Coffee (Café, Ron Havana Club Añejo 3 años y Crema)
Jamaican Coffee (Coffee, Havana Club Añejo Rum 3 years and Cream)
\$ 7.500

RUSSIAN COFFEE (Café, Vodka Smirnoff, Crema)
Russian Coffee (Coffee, Smirnoff Vodka, Cream)
\$ 7.500

Adicional leche vegetal / *Additional vegetable milk*
\$ 1.500

Adicional crema cafeteria / *Additional cream*
\$ 850

buddhi

INFUSIONES

TE NEGRO EN HEBRAS ORGÁNICO

Organic black tea in strands

\$ 4.000

CAFÉ DE ALGARROBA

Carob coffee

\$ 4.500

CAFÉ DE MISTOL

Mistol coffee

\$ 4.500

TÉ EN HEBRAS

BUDDHI AIMA (BLEND EXCLUSIVO DE AUTOR)

\$ 5.000

CHAI SANTA CAMELIA

\$ 5.000

CHAI CON LECHE VEGETAL

Chai Latte with vegan milk

\$ 6.300

EARL GREY (IMPORTADO)

Earl Grey

\$ 5.500

TÉ VERDE CON FLORES DE JAZMÍN (IMPORTADO)

Green tea with jasmine flowers

\$ 5.500

BLEND S ARTESANALES AIMA

Consulte todas las variedades al final de la carta.

See all varieties at the end of the menu.

\$ 5.000

BLEND S ARTESANALES SANTA CAMELIA

Consulte todas las variedades al final de la carta.

See all varieties at the end of the menu.

\$ 5.000

buddhi

SMOOTHIES, LICUADOS & JUGOS

SMOOTHIE DE CAFÉ (COLD BREW)

Leche de almendras y banana con Reishi

Cold brew coffee smoothie, almonds milk and banana with Reishi.

\$ 9.900

LICUADO DE FRUTAS

Frutas de estación con leche vegetal

Seasonal fruit smoothie with vegan milk.

\$ 9.500

LICUADO DE BANANA

Banana smoothie

\$ 7.800

LICUADO DE FRUTAS DE ESTACIÓN

Seasonal fruit smoothie

\$ 7.800

EXPRIMIDO DE NARANJA (VASO)

Fresh orange juice

\$ 4.900

LIMONADA CON MENTA

Jengibre y azúcar orgánica (vaso)

Mint and ginger lemonade with organic sugar

\$ 3.800

LIMONADA CON HIBISCUS

Menta, jengibre y azúcar orgánica (vaso)

Hibiscus, mint and ginger lemonade with organic sugar

\$ 4.500

JUGO DE MANZANA

Pura Frutta (vaso)

Pura Frutta apple juice

\$ 4.000

KOMBUCHA VITEA

Lata (consultar sabores) 473 cc

Can (consult flavors) 473 cc

\$ 7.500

buddhi

SMOOTHIES, LICUADOS & JUGOS

SHRUB PROBIÓTICO DE MANZANA Y SUICO

Apple and suico probiotic shrub

\$ 5.500

Por más opciones de bebidas consultar carta de bebidas y cocktails.
For more drink options, ask for the drinks and cocktails menu.

buddhi

INFUSIONES

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.

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.

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.

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.

MESURA

Pasionaria, lavanda, anís estrellado, albahaca y manzanilla. Propiedades relajantes.
Passionflower, lavender, star anise, basil and chamomile. Relaxing properties.

CHAI CRIOLLO

Té negro, canela, clavo de olor, jengibre, cardamomo y burrito.
Black tea, cinnamon, clove, ginger, cardamom and burrito.

buddhi

INFUSIONES

BLEND S 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.*

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.*

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.*

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.*

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.*

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.*

buddhi

INFUSIONES

BLENDS ARTESANALES SANTA CAMELIA

IXTÉN

Té verde, melisa, manzanilla, flores de tilo y azahar. Floral, relajante.
Green tea, lemon balm, chamomile, linden flowers and orange blossom. Floral, relaxing.

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.*