

# buddhi

## CENA APERITIVOS

### ACEITUNAS MARINADAS

queso tybo, tomates secos, labneh con pan sin gluten / *Marinated olives, tybo cheese, sun-dried tomatoes, labneh with gluten-free bread*

\$ 6.800



### 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*

\$ 7.500



### GÍRGOLAS CROCANTES

con alioli de mostaza / *Crispy gyrgolas with mustard aioli*

\$ 9.500



# buddhi

## CENA ENTRADAS

### 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*

\$ 7.500



### SOPA DE CABUTIA ASADA

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

\$ 8.000



### BRUSCHETTA DE HONGOS

en escabeche, untado de cabra, pesto de kale, ensalada de hojas verdes y vinagreta de mostaza casera / *Pickled mushrooms bruschetta, goats cheese, kale pesto, green leaf salad and homemade mustard vinaigrette*

\$ 12.000



### MEJILLONES EN ESCABECHE

en pan de masa madre / *Pickled mussels on sourdough bread*

\$ 11.000

### 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*

\$ 7.500

# 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*

\$ 17.000



### 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



### MILANESA DE BERENJENA

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

\$ 13.500



### SORRENTINOS CASEROS

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

\$ 14.000



### FETTUCCINE CASEROS

con hongos de pino y queso de cabra estacionado, perejil / *Homemade fettuccine with pine mushrooms and aged goats cheese, parsley*

\$ 12.000



# buddhi

## CENA PRINCIPALES

### 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



### PEJERREY CROCANTE

a la plancha, papas españolas con cebolla, oliva y romero / *Crispy grilled silverside, Spanish potatoes with onion, olive 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*

\$ 17.000



### 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*

\$ 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*

\$ 14.500



### 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*

\$ 12.500



### ENSALADA AROMÁTICA

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

\$ 11.000

# 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

