

buddhi

CENA ENTRADAS

BABAGANOUSH

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



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*
\$ 14.000



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*
\$ 15.000

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*
\$ 16.000



POLENTA BLANCA FRITA

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



EMPANADITAS CHINAS

Con salsa teriyaki

* De vegetales

* De osobuco braseado

Chinese dumplings with teriyaki sauce. Optional vegetables or braised ossobuco
\$ 16.000



RABAS GLUTEN FREE

con alioli de ajo fermentado, lima y pimentón ahumado / *Calamari rings with fermented garlic aioli, lime and smoked paprika*
\$ 20.000



GAMBAS AL AJILLO UMAMI

vino blanco, oliva, ajo, pimentón ahumado, shoyu orgánico, salsa de pescado y un toque de jengibre con focaccia casera / *Garlic prawns, white wine, olive, garlic, smoked paprika, organic shoyu, fish sauce and a touch of ginger with homemade focaccia*
\$ 17.500

buddhi

CENA PRINCIPALES

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.*

\$ 34.000



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*

\$ 25.000



CHANA MASALA

garbanzos en salsa de tomate, especias indias, arroz basmati, pan poori. Picante o suave / *Chickpeas in tomato sauce, Indian spices, basmati rice, poori bread. Spicy or mild*

\$ 19.000



PAKORA DE BERENJENA AHUMADA

tomates confitados, mix de verdes, cebolla encurtida, labneh, cilantro, gomasio y sweet chili / *Smoked eggplant pakora, candied tomatoes, mixed greens, pickled onion, labneh, cilantro, gomasio and sweet chili*

\$ 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*

\$ 24.000

SORRENTINOS DE TRUCHA

con crema liviana de ajo fermentado y salsa de pescado, queso parmesano / *Trout sorrentinos with light cream of fermented garlic and fish sauce, parmesan cheese*

\$ 26.000

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*

\$ 19.000



buddhi

CENA PRINCIPALES

PEJERREY CROCANTE

a la plancha con puré de papas ahumado al romero y raita / *Crispy silverside
grilled with rosemary smoked mashed potatoes and raita*
\$ 25.000



BONDIOLA DE CERDO

en cocción lenta de 8 horas, salsa criolla, puré de batata asado y curcuma /
*Slow cooked pork bondiola for 8 hours, criolla sauce, roasted sweet potato
puree and turmeric*
\$ 28.000



HAMBURGUESA BUDDHI

De ternera madurada con miso, pan casero, salsa criolla, queso fundido, alioli
con papas fritas / *Buddhi burger Miso-aged beef, homemade bread, creole
sauce, melted cheese, aioli, and fries*
\$ 23.000

MILANESAS DE LOMO

apanadas en fariña de mandioca, mayo de kimchi, papas fritas y hojas verdes /
*Breaded beef rump in cassava farina, kimchi mayo, potato chips and green
leaves*
\$ 28.000



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 aioli and smoked paprika with raw ham (optional)*
\$ 19.000



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*
\$ 11.000

CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS
Red berry cheesecake
\$ 9.500

CREME BRULÉE
Creme Brulée
\$ 9.000



MOUSSE DE CHOCOLATE
Chocolate mousse
\$ 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

