the MENÚ

BIENVENIDOS A BUDHI MENÚ DE ALMUERZO

Ubicado en el corazón de nuestro resort, Budhi ofrece un viaje culinario que combina la elegancia oriental, la herencia local y un toque internacional. Nuestro menú a la carta para el almuerzo está cuidadosamente diseñado para ofrecer un equilibrio armonioso de sabores, elaborado con los mejores ingredientes y presentado con arte. Ya sea que disfrute de nuestros platos exclusivos, se deleite con opciones veganas o explore nuevos y audaces sabores, cada bocado promete una experiencia gastronómica inolvidable. Sumérjase en la serenidad y lujo de Budhi, donde cada comida es una celebración del sabor y la sofisticación.

Budhi

FINE DINNING BY GREEN ORIENTAL

www.greenorientalresort.com

ENTRADAS

ROBATA YAKITORI — $ 55.000

CERDO CONFITADO, POLLO MARINADO, MORRILLO DE RES ESTOFADO, FINALIZADOS EN ROBATA, ACOMPAÑADOS DE SALSA KEWPIE DE LIMÓN.

GYOSAS DE POLLO — $ 50.000

MASITAS RELLENAS DE POLLO Y VEGETALES, QUESO CREMA, ACOMPAÑADO DE CEBOLLÍN, SALSA DE QUESO Y HIERBAS.

CEVICHE DE CHICHARRÓN — $ 60.000

CERDO CROCANTE COCINADO 12 HORAS AL VACÍO FINALIZADO CON DELICIOSA SALSA ACEVICHADA DE MARACUYÁ. ACOMPAÑADO DE MAIZ CROCANTE Y AGUACATE.



FUERTES PARRILLA

SOLOMITO DE RES 250 GR — $140,000
ACOMPAÑADO DE PURÉ DE PAPA Y TRUFAS, ESPARRAGOS Y TOCINETA.

NEW YORK STEAK 250 GR, — $150.000
ACOMPAÑADO DE CARBÓN DE YUCAS, ZUQUINIS RELLENOS DE VEGETALES, FINAIZADOS CON BALSAMICO.

PICANHA 250 GR, — $155,000
ACOMPAÑADO DE PAPAS FRANCESAS TRUFADAS, ENSALADA VERDE.

RIB EYE 250 GR — $140,000
ACOMPAÑADO DE PAPITAS CRIOLLAS ROSTIZADAS, VEGETALES PARRILLADOS.

T BONE STEAK 500 GR, — $350.000
CASCO S DE PAPA AL HORNO, VEGETALES ENCURTIDOS.

TOMAHAWK ANGUS BRANGUS
VALOR SEGÚN PESO



FUERTES PARRILLA

HANGINGTENDER 250 GR $160,000
HANGINGTENDER 350 GR $290,000
ACOMPAÑADO DE ZUQUINIS, HONGOS Y TRUFAS, PAPAS EN DOS TEXTURAS.

COSTILLAS DE CERDO $130,000
GLASEADAS 400 GR $130,000
ACOMPAÑADA DE PURÉ DE PAPA Y VEGETALES A LA PARRILLA.

FILETE DE POLLO GLASEADO EN BBQ 95,000
JAPONESA 300 GR
ACOMPAÑADO DE, PURÉ DE PLATANO Y ESPECIAS, ENSALADA VERDE.

SALMÓN GLASEADO EN TARÉ DE $120,000
DURAZNOS, AJO Y ROMERO,
ACOMPAÑADO DE PURÉ DE YUCA Y ESPECIAS , VEGETALES A LA PARRILA.

STEAK DE LENTEJAS Y PESTO 300 GR $60,000
VEGETALES A LA PARRILLA, CASCOS DE PAPA.

ESPECIALES DEL CHEF

CODILLO DE CERDO — $110.000

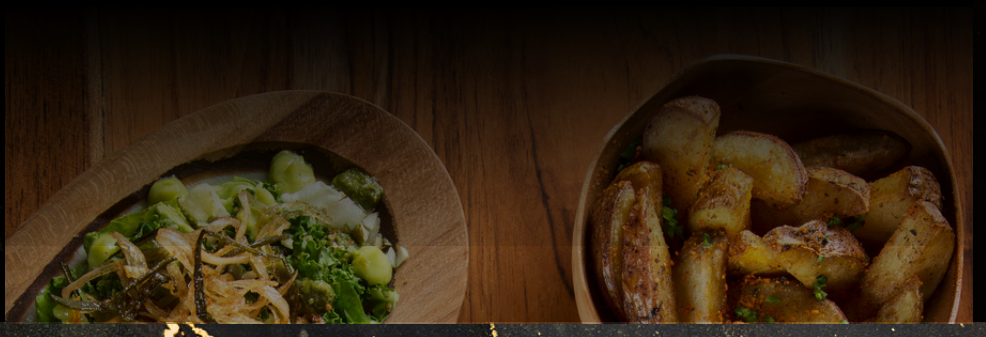
CERDO COCINADO 13 HORAS AL VACÍO, GLASEADO CON SALSA DE 7 SABORES, ACOMPAÑADO DE PURÉ DE PAPA Y TRUFA , VEGETALES A LA PARRILLA , FINALIZADOS CON BALSÁMICO DE AJO.

ASADO DE TIRA BRASEADO — $130.000

COSTILLAS DE RES COCINADAS 8 HORAS, EN SALSA VINO ORIENTAL, ACOMPAÑADO DE ARROZ BASMATI, HONGOS Y TOMATE CHERRY A LA ROBATA.

EL CHICHARRÓN — $120.000

CHICHARRÓN GLASEADO EN SALSA DE UCHUVAS Y AGUARDIENTE, PAPA CRIOLLA AHUMADA EN DOS TEXTURAS, EDAMAMES Y HONGOS Y ESPARRARAGO.



ARROCES Y SUSHI

ARROZ ORIENTAL BUDHI STYLE

$80.000

ARROZ FRITO, VEGETALES AL WOK, SOLOMITO, POLLO, CERDO , SALSA DE ANGUILA, CEBOLLIN,
FINALIZADO CON SALSA ACEVICHADA Y PUERRO FRITO

ARROZ DE CURRY Y COCO

$70.000

ARROZ JAZMÍN, CURRY Y COCO, VEGETALES, LANGOSTINOS CARAMELIZADOS CON CHILLI DULCE ESPÁRRAGOS ALMENDRAS Y CEBOLLIN.

SUSHI BUDHI STYLE

URAMAKI

$75.000

ARROZ, NORI, SALMÓN CURADO, MANGO, CEBOLLÍN CHINO, CROCANTE DE CEBOLLA PUERRO, MAYONESA DE PIMIENTOS, ASADOS, SALSA DE ANGUILA, CHILLI DULCE.

MAKI

$65.000

ARROZ, NORI, ATÚN MARINADO, AGUACATE, QUESO CREMA, CROCANTES DE ARROZ, SALSA KEWPIE DE LIMÓN.

VEGANO Y VEGETARIANO

ENSALADA DE QUINUA Y VEGETALES — $81.000

QUINUA, TOMATES CARAMELIZADOS, LECHUGAS, QUESO MARINADO, DIP DE AGUACATES, HONGOS SALTEADOS, ZUQUINIS SALTEADOS.

BOWL MARRROQUI — $75.000

BOWL DE AGUACATE, TOMATE CHERRY CONFITADOS, ACEITUNAS, GRANOLA SALADA, VINAGRETA DE LIMÓN MARROQUÍ, MEZCLUN DE LECHUGAS. GARBANZOS.

SANDWICH

CLUB SANDWICH — $65.000

POLLO MARINADO FINALIZADO EN ROBATA, TOCINETA ESPECIAL, AGUACATE, JAMÓN, HUEVO, TOMATE. CEBOLLA, SALSA DE AJO ROSTIZADO. ACOMPAÑADO DE PAPAS EN CASCOS.



MENÚ INFANTIL

FINAS LAMINAS DE PESCADO APANADO Y PAPAS EN CASCOS.	$30.000
FINAS LAMINAS DE POLLO APANADO Y PAPAS EN CASCOS.	$30.000
PASTA LARGA O CORTA ALFREDO Y PARMESANO.	$35.000

POSTRES



CREMA DE MARACUYÁ ESTILO CREME BRULLE Y SALSA DE FRUTOS ROJOS.	$27.000
DEGUSTACION DE 3 HELADOS DE LA CASA, CRUMBLE DE CHOCOLATE BLANCO.	$35.000

JUGOS

Guayaba	$ 16.000
Mango	$ 16.000
Mora	$ 16.000
Fresa	$ 16.000
Maracuyá	$ 16.000
Guanábana	$ 16.000
Lulo	$ 16.000
Maracu-mango	$ 16.000
Jugo hit 500 ml	$ 13.000

CERVEZAS

Club Colombia Dorada	$ 18.500
Club Colombia Negra	$ 18.500
Corona	$ 22.000
Coronita	$ 16.000
Aguila/Light	$ 16.000
Costeñita	$ 16.000
Heineken/Heineken 0.0	$ 18.500
Budweiser	$ 17.000
Stella	$ 18.500



BEBIDAS

AGUA MANANTIAL 500 ML	$15.000
AGUA MINERAL PELLEGRINO 250 ML	$15.000
AGUA TÓNICA SCHWIEPPES 300 ML	$15.000
AGUA TÓNICA FEVER TREE 200 ML	$15.000
GINGER ALE SCHWIEPPES 300 ML	$15.000
COCA COLA ZERO LATA 269 ML	$15.000
COCA COLA LATA 330 ML	$15.000
GASEOSA CUATRO 400 ML	$15.000
GASEOSA SPRITE 400 ML	$15.000
GASEOSA MANZANA 400 ML	$13.000
GASEOSA COLOMBIANA 400 ML	$13.000
GASEOSA UVA 400 ML	$13.000
TÉ FRÍO LIMÓN HATSU	$19.500
TÉ FRÍO MANGOSTINO HATSU	$19.500
TÉ FRÍO LYCHEE HATSU	$19.500
TÉ FRÍO MORA AZUL HATSU	$19.500
FUZE TEA	$12.000
RED BULL / LIGHT	$21.000



VINOS TINTOS

Los Intocables Cabernet Vino tinto de San Juan, Argentina (4.0)	$ 210.000
Tarapacá Merlot Red Wine from Valle Central, Chile (3.6)	$150.000 Copa $ 35.000
Las Moras Malbec Vino tinto de San Juan, Argentina (3.9)	$165.000 Copa $40.000
Joel Gott Pinot Noir Vino tinto del Condado de Santa Bárbara, EE.UU. (3.8)	$290.000
Ramón Bilbao Crianza Vino tinto de Rioja, España (3.9)	$200.000

VINOS BLANCOS

Michel Torino Torrontés Vino blanco de Valle Calchaquíes, Argentina (3.7)	$150.000 Copa $ 35.000
Leyda Sauvignon Vino blanco del Valle de Leyda, Chile (3.9)	$ 210.000
Memoro Piccint Vino blanco de Toscana, Italia (3.7)	$160.000 Copa $40.000

Cousiño Macul Chardonnay
Vino blanco del Valle de Maipo, Chile (3.4)
$160.000
Copa $40.000

Mar de Frades Albarno
$310.000

Sauvignon Blanco
Vino blanco Frontera Concha & Toro, Chile (12)
$160.000
COPA $35.000

VINOS ESPUMOSOS

J.P. Chenet Rosé
$ 180.000

J.P. Chenet Ice
$ 180.000

VINOS ROSADOS

Calvet rosé D'anjou
Vino rosado de Rosé d'Anjou, Francia (4.1)
$160.000
Copa $35.000

Gris cabernet sauvignon
Vino rosado del Valle de Maipo, Chile (3.8)
$170.000
Copa $40.000

Memoro piccint
Vino rosado de Toscana, Italia (3.8)
$160.000
Copa $40.000

CÓCTELES Y MOCKTAILS

CÓCTELES DE AUTOR

GREEN ORIENTAL	$45.000
LULOMA	$45.000
MORHY	$45.000
JR	$45.000

CÓCTELES LÍNEA ASIÁTICA

HIGHBALL JAPONES	$90.000
THE BAMBOo	$90.000
MOJITO DE CHAMPAGNE Y SAKE	$90.000
SAKURA SPRINT	$90.000

MOCKTAILS

SEX ON THE BEACH	$35.000
SAN FRANCISCO	$35.000
MANGO GREEN	$35.000
MOJITO VIRGEN	$35.000
MACHUPICHU	$35.000
PIÑA MIA	$35.000
SHANGAI	$35.000
MAI TAI	$35.000
BLue HAWAII	$35.000
AROMA DE AMANECER	$35.000

CÓCTELES Y MOCKTAILS

CÓCTELES LÍNEA CLÁSICO

SMULTO ORGASMO	$50.000
MARGARITA DE MANGO	$45.000
MARTINI CLÁSICO	$45.000
MARGARITA CLÁSICO	$45.000
MOJITO CLÁSICO	$45.000
MIMOSA	$45.000
PIÑA COLADA	$45.000
PORN STAR MARTINI	$45.000
MARTINI (DRY O SHAKE)	$45.000
NIEBLAS DEL CARIBE	$45.000
MEXICAN MULE	$45.000
CAIPIRIÑA	$45.000
MOJITO DE MARACUYÁ	$45.000
GIN TONIC	$45.000
DAIQUIRY DE FRESA	$45.000
PENICILINA	$45.000
TEQUILA SUNRISE	$45.000
CUBA LIBRE	$45.000
SEX ON THE BEACH	$45.000
LONH ISLAND ICED TEA	$45.000
GIN TONIC	$45.000
SCREAMING ORGASM	$45.000
MOSCOW MULE	$45.000
KAMIKASE	$45.000
EXPRESSO MARTINI	$45.000

LICORES

WHISKEY

Macallan Single Malt 18	$4'100.000
Royal Salute 25	$4'350.000
Royal Salute 21 (3 types)	$1'950.000
Chivas Regal 18	$1'175.000
Chivas Regal 15	$1'150.000
Chivas Regal 13	$600.000 SHOT $40.000
Chivas Regal 12	$450.000 SHOT $35.000
Old Parr 12	$450.000 SHOT $35.000
Johnnie Walker Black Label	$540.000 SHOT $35.000
Johnnie Walker Double Black	$540.000 SHOT $35.000
Johnnie Walker Blue Label	$2'200.000
Buchanan's 12 años	$380.000 SHOT $30.000
Jameson	$350.000 SHOT $28.000
Jack Daniel's Original	$360.000 SHOT $28.000
Jack Daniel's fire	$390.000 SHOT $30.000
Jack Daniel's Apple	$390.000 SHOT $30.000
Jack Daniel's Honey	$390.000 SHOT $30.000

WHISKEY JAPONES

Toki Suntory Whisky	$990.000 SHOT $45.000
nikka coffey grain	
single malt miyagikyo	
xinglong	

LICORES

TEQUILA

PATRON SILVER	$750.000 SHOT $50.000
PATRON BLANCO	$675.000 SHOT $45.000
PATRON ANEJO	$950.000 SHOT $55.000
1800 RESERVA	$710.000 SHOT $55.000
DON JULIO BLANCO	$690.000 SHOT $45.000
DON JULIO CRISTALINO	$1'050.000 SHOT $65.000
DON JULIO AÑEJO	$900.000 SHOT $55.000
DON JULIO 1942	$2'200.000
1800 CRISTALINO	$750.000 SHOT $45.000

RON

RON CALDAS	$130.000 SHOT $15.000
RON BACARDI BLANCO	$130.000 SHOT $15.000
RON CALDAS 5 AÑOS	$150.000 SHOT $19.000
RON CALDAS 8 AÑOS	$240.000 SHOT $23.000
ABUELO 12 AÑOS PANAMÁ	$700.000 SHOT $40.000
FLOR DE CAÑA 18 AÑOS	$700.000 SHOT $40.000
MIRACIELO GUATEMALA	$540.000 SHOT $35.000
ZACAPA 23	$760.000 SHOT $45.000
MALIBU	$150.000 SHOT $19.000
CACHAÇ	$300.000 SHOT $25.000
BOLTRA	$300.000 SHOT $25.000