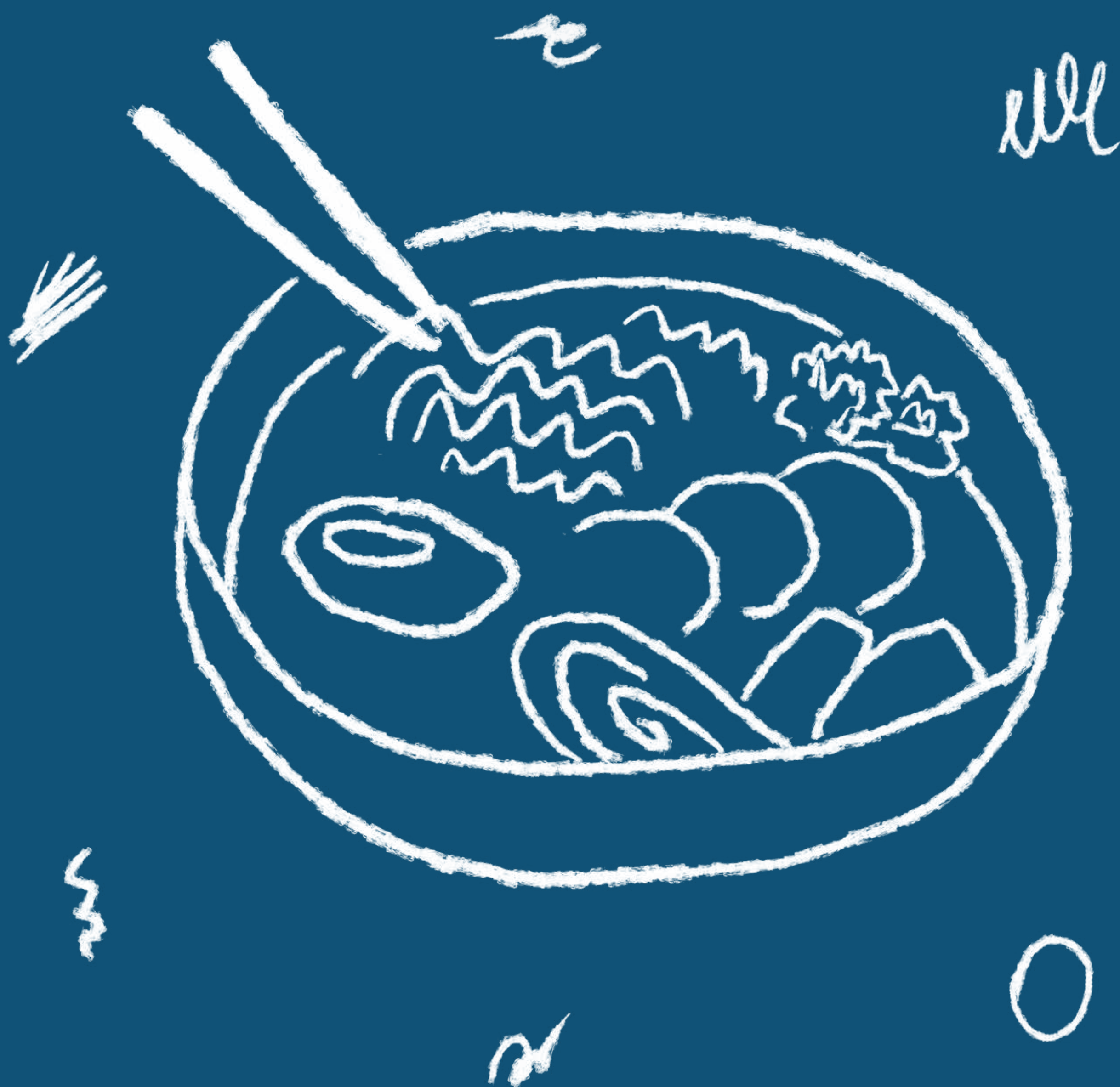


BUSHI Noodle Bar

—Carta

ESPAÑOL

ENGLISH



BUSHi Noodle Bar

 VEGAN

 VEGGIE, op. VEGAN

RESTRICCIONES ALIMENTARIAS

AVISANOS SI SOS ALÉRGICX O TENES ALGUNA OTRA LIMITACIÓN ALIMENTARIA.
TENEMOS OPCIONES SIN TACC PERO NO SOMOS UNA COCINA LIBRE DE GLUTEN.

—Platitos

Hongos

mix de hongos - avellanas -
reduccion de hongos -
gomasio blanco -
zest de naranja -
pure de coliflor ahumado

\$10.000.-

Dumplings

masa de espinaca - hongos -
repollo - cinco especias -
chilli oil - verdeo blanco

\$7.500.-

Korokke

croquetas de papa -
miso - yogurt -
sardo - sal de hierbas -
moscato hoisin

\$9.500.-

Nasu de otoño

(sin tacc)

berenjena ahumada -
queso crema vegano -
aceite de miso - caju -
pickle de uvas

\$9.500.-

Dumplings

masa tradicional - cerdo -
ajo - jengibre - soja -
chilli oil - verdeo

\$7.500.-

Hambulgogi

brioche - mayo nira -
kimchi de pepino -
carne marinada -
pickle de manzana -
cole slaw - chips

\$10.000.-

—Bowls



El homenaje (Shoyu Ramen)

chintan de pollo -
fideos frescos -
panceta - huevo - chilli oil
puerro confit - verdeo
\$16.200.-

El de la casa (Miso ramen)

paitan vegano - fideos frescos -
hongos - huevo -
edamames - miso -
aceite de cebolla - verdeo
\$16.200.-

Un curry (katsukarē)

pollo frito - curry -
arroz koshihikari -
miel - ciboulette
\$14.900.-

Uno de otro lado (Kimchi ramen picante)

paitan vegano - fideos frescos -
girgolas - gochujang -
huevo - hakusay quemado -
gomasio negro - verdeo
\$14.900.-

—Postres

Sanbushito

tapa de cucurucho -
helado de crema y
carmelo inflado -
baño de choco
\$7.900.-

Mousse

mousse de chocolate -
galleta de miso - caramelo -
gel de cafe & whiskey
\$7.900.-

— Bebidas



Agua \$3.500.-

con/sin gas

Limonada \$2.500.-

Pomelada \$2.500.-

Kombucha

Eywa - Hibiscus **\$5.000.-**

Eywa - Limón y Jengibre **\$5.000.-**

Eywa - Menta y Lemongrass **\$5.000.-**

Cerveza

Bushi & Bronson - Collab #2 **\$5.000.-**

Bronson - Amber Ale **\$5.200.-**

Bronson - IPL **\$5.500.-**

Vermouth

Giovannoni **\$4.900.-**

Gin & Tonic

Herederero **\$5.400.-**

Pepino shake \$4.500.-

Tinto de verano \$4.900.-

Trago del mes \$5.400.-

Vinos

Blancos

Indama - Chardonnay Viognier

(Pedemonte, Cordoba) **\$15.400.-**

Turbio - Sauvignon Blanc

(Lujan de cuyo, Mendoza) **\$21.000.-**

Socavones reserva - Blend de blancas

(Quinilo-Norte, Cordoba) **\$24.000.-**

Rosados

Aquí estamos todos locos - Garnacha rosado

(Junín, Mendoza) **\$14.500.-**

Mikron - Rosado

(Lujan de cuyo, Mendoza) **\$18.500.-**

Naranjos

Corazon valiente - Naranjo de blancas

(Humahuaca, Jujuy) **\$16.000.-**

Solito Va - Naranjo

(La consulta, Mendoza) **\$21.500.-**

Tintos ligeros

Jijiji - Malbec Pinot Noir

(Gualtallary, Mendoza) **\$14.000.-**

Chacho - Criolla cereza

(San Rafael, Mendoza) **\$18.200.-**

Turbio - Pinot Noir

(Lujan de cuyo, Mendoza) **\$21.000.-**

Tintos cuerpo medio

Vino del espacio - Malbec

(Gral. Alvear, Mendoza) **\$14.000.-**

Finca Suarez - Malbec

(Paraje Altamira, Mendoza) **\$20.000.-**

Ovum - Cabernet Franc

(Quinilo-Norte, Cordoba) **\$22.000.-**

Espumantes

Galileo - Pet Nat

(Ugarteche, Mendoza) **\$18.000.-**

Finca Suarez - Pet Nat

(Paraje Altamira, Mendoza) **\$25.000.-**

Infusiones

Café Illy **\$2.400.-**

Té **\$2.000.-**

BUSHI Noodle Bar

 VEGAN

 VEGGIE, VEGAN opt.

DIETARY RESTRICTIONS

PLEASE LET US KNOW IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES OR OTHER RESTRICTIONS.
WE DO HAVE DISHES WITHOUT ANY GLUTEN, BUT WE ARE NOT A GLUTEN FREE KITCHEN.

—Small Plates

Mushrooms

mixed mushrooms -
hazelnuts - orange zest
smoked cauliflower puree -
mushroom reduction -
white gomashio

\$10.000.-

Autumn Nasu

(gluten free)
smoked eggplant -
vegan cream cheese -
cashews - miso oil -
pickled grapes

\$9.500.-

Dumplings

traditional dough - pork -
ginger - garlic - soy sauce -
chilli oil - spring onion

\$7.500.-

Dumplings

spinach dough - mushrooms -
cabbage - five spice -
chilli oil - spring onion

\$7.500.-

Hambulgogi

brioche bun - nira mayo -
cucumber kimchi -
marinated beef -
pickled green apples -
cole slaw - chips

\$10.000.-

Korokke

potato croquettes -
miso - yogurt -
sardo cheese - herb salt -
moscato hoisin

\$9.500.-

—Bowls



The tribute bowl (Shoyu ramen)

chicken chintan - fresh noodles -
pork belly - soft boiled egg -
leeks confit - chilli oil -
spring onion

\$16.200.-

The house bowl (Miso ramen)

vegan paitan - miso
fresh noodles -
soft boiled egg - edamames -
grilled mushrooms -
burnt onion oil - spring onion

\$16.200.-

A bowl of curry (katsukarē)

fried chicken - curry -
koshihikari rice -
honey - chives

\$14.900.-

A bowl from somewhere else (Spicy kimchi ramen)

fresh noodles - vegan paitan -
gochujang - oyster mushrooms -
soft boiled egg - spring onions -
burnt napa cabbage -
black gomashio

\$14.900.-

—Desserts

Sanbushito

waffle crackers -
hockey pokey ice cream -
chocolate cover

\$7.900.-

Mousse

chocolate mousse -
miso cookies - caramel -
whiskey & coffee gel

\$7.900.-

—Drinks



Still Water / Sparkling Water
\$3.500.-

Lemonade \$2.500.-

Grapefruit lemonade \$2.500.-

Kombucha

Eywa - Hibiscus **\$5.000.-**

Eywa - Ginger & Lemon **\$5.000.-**

Eywa - Mint & Lemongrass **\$5.000.-**

Beer

Bushi & Bronson - Collab #2 **\$5.000.-**

Bronson - Amber Ale **\$5.200.-**

Bronson - IPL **\$5.500.-**

Vermouth

Giovannoni **\$4.900.-**

Gin & Tonic

Herederero **\$5.400.-**

Cucumber shake \$4.500.-

Summer wine \$4.900.-

Cocktail of the month \$5.400.-

Wines

Whites

Indama - Chardonnay Viognier

(Pedemonte, Cordoba) **\$15.400.-**

Turbio - Sauvignon Blanc

(Lujan de cuyo, Mendoza) **\$21.000.-**

Socavones reserva - Blend de blancas

(Quinilo-Norte, Cordoba) **\$24.000.-**

Rosés

Aquí estamos todos locos - Garnacha rosado

(Junín, Mendoza) **\$14.500.-**

Mikron - Rosado

(Lujan de cuyo, Mendoza) **\$18.500.-**

Oranges

Corazon valiente - Naranjo de blancas

(Humahuaca, Jujuy) **\$16.000.-**

Solito Va - Naranjo

(La consulta, Mendoza) **\$21.500.-**

Light reds

Jijiji - Malbec Pinot Noir

(Gualtallary, Mendoza) **\$14.000.-**

Chacho - Criolla cereza

(San Rafael, Mendoza) **\$18.200.-**

Turbio - Pinot Noir

(Lujan de cuyo, Mendoza) **\$21.000.-**

Medium bodied reds

Vino del espacio - Malbec

(Gral. Alvear, Mendoza) **\$14.000.-**

Finca Suarez - Malbec

(Paraje Altamira, Mendoza) **\$20.000.-**

Ovum - Cabernet Franc

(Quinilo-Norte, Cordoba) **\$22.000.-**

Sparkling

Galileo - Pet Nat

(Ugarteche, Mendoza) **\$18.000.-**

Finca Suarez - Pet Nat

(Paraje Altamira, Mendoza) **\$25.000.-**

Hot beverages

Café Illy **\$2.400.-**

Té **\$2.000.-**