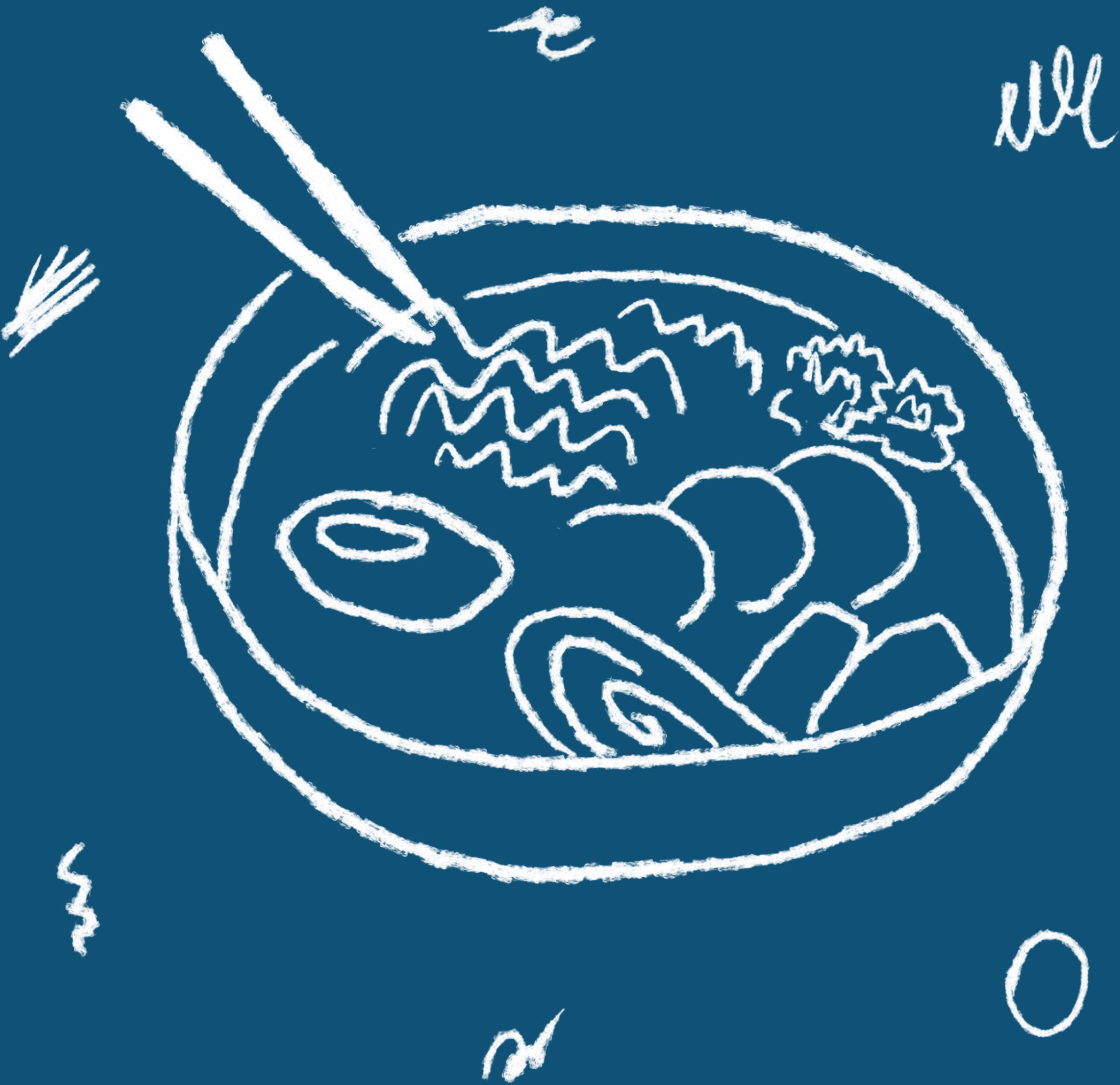


BUSHi Noodle Bar

—Carta

ESPAÑOL

ENGLISH



 VEGAN

 VEGGIE, op. VEGAN

 SIN TACC

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

Bao

baos de sesamo negro -
hongos crispy -
mayo nira - lechuga -
pickle de cebolla blanca -
chips - sal de ajo negro -
\$17.000.-

Kimchi coliflor

quinoa - zapallo -
reduccion de naranja -
kimchi - miso -
coliflor - dhukka -
cracker de zanahoria
\$12.000.-

Papa ²

lingotes de papa rosti -
crema de ajo blanco -
emulsión de verdeo -
xo de tomate -
ceniza de cebolla
\$14.500.-

Okonomiyaki

panqueque de bonito -
pulpo - repollo blanco -
beni shoga - salsa okono -
mayo kewpie - katsuobushi -
sal de hierbas
\$18.000.-

—Platitos



Dumplings verdes



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

\$11.500.-

Dumplings tradi

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

\$11.500.-

Dumplings violetas



masa de remolacha - arvejas -
ajo - jengibre - hoisin -
chilli oil - verdeo blanco

\$11.500.-

Dumplings naranjas

masa de zanahoria - pollo -
ajo - jengibre - morron -
cilantro - siracha -
chilli oil - verdeo

\$11.500.-

Dumplings nada mejor para tener en tu freezer

BUSHI at Home

Hacé click para ver sabores



—Principales

El homenaje (Shoyu Ramen)

chintan de pollo -
fideos frescos -
panceta - huevo - chilli oil
puerros confit - verdeo

\$24.000.-



Con vientos de mar (Sapporo Ramen)

paitan mixto - miso -
fideos frescos - choclo -
langostinos - huevo -
aceite de cebolla -
brotes de soja - verdeo

\$24.000.-

El de la Flor (Miso ramen)

paitan vegano - fideos frescos -
girgolas - miso - espinaca -
cebolla frita - huevo -
aceite de ajo - verdeo

\$24.000.-

Un curry japonés (Katsukarē)

pollo frito - curry -
arroz koshihikari -
miel - ciboulette

\$22.000.-

No somos ñoquis (Tteokbokki)

garaettok - aglio e olio -
ragout de hongos - ricotta -
gochugaru - arvejas -
perejil frito

\$22.000.-

—Postres

Chomps

helado de banana -
caramelo de miso -
chocolate -
sal marina

\$10.200.-

Manzana pop

manzana asada -
tempura - cinco especias -
quinoa pop - vainilla -
crema montada

\$10.200.-

—Bebidas



Agua \$5.000.-

con/sin gas



Limonada \$4.500.-

Pomelada \$4.500.-



Kombucha

Eywa - Hibiscus **\$6.500.-**

Eywa - Limón y Jengibre **\$6.500.-**

Eywa - Menta y Lemongrass **\$6.500.-**



Cerveza

Stella Artois 0.0% - Sin alcohol **\$5.000.-**

Patagonia - Lager del sur **\$6.500.-**

Patagonia - Amber Lager **\$6.500.-**

Patagonia - Vera IPA **\$6.500.-**

Copa de vino \$5.500.-

Cocktails



Vermouth

Carpano rosso/bianco -
soda - pomelo rosado

\$6.500.-

Hanami Spritz

vino rosado - ananá -
espumante -yerba mate -
flores de estación

\$8.500.-

Gin cocktails by



Negroni en la Piel

gin Piel - campari -
Carpano rosso -
mandarina

\$6.500.-

Gin & Tonic Piel

gin Piel - agua tónica -
pomelo

\$7.000.-



Vinos

Blancos

- Altosur - Sauvignon blanc
(Gualtallary, Mendoza) **\$20.000.-**
- Socavones reserva - Blend de blancas
(Quinilo-Norte, Cordoba) **\$35.000.-**

Rosados

- Aqui estamos todos locos - Garnacha rosada
(Junín, Mendoza) **\$20.000.-**
- Paso a paso - Field blend rosé
(Lujan de cuyo, Mendoza) **\$25.500.-**

Naranjos

- Corazón valiente - Naranjo de blancas
(Humahuaca, Jujuy) **\$24.000.-**
- Paso a paso - Criolla bajo velo
(Valle de Uco, Mendoza) **\$27.000.-**



Tintos ligeros

- Jijiji - Malbec Co2 Pinot Noir
(Gualtallary, Mendoza) \$22.000.-
- Kriptos - Pinot Noir
(San Patricio del Chañar, Neuquen) \$24.000.-
- Mikron - Criolla
(Valle de Uco, Mendoza) \$26.000.-

Tintos cuerpo medio

- Andeluna - 1300 Malbec
(Tupungato, Mendoza) \$20.000.-
- Luna Ilena -Malbec Cabernet Franc
(Gualtallary, Mendoza) \$28.000.-

Infusiones

- Café Ily \$3.900.-
- Té \$3.000.-



 VEGAN

 VEGGIE, VEGAN opt.

 GLUTEN FREE

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

Bao

black sesame bao buns -
crispy muhsrooms - lettuce -
pickled white onions - nira mayo -
chips - black garlic salt

\$17.000.-

Cauliflower kimchi

quinoa - butternut squash -
orange reduction - miso -
kimchi - cauliflower -
dhukka - carrot cracker

\$12.000.-

Okonomiyaki

bonito pancake - octopus -
white cabbage - beni shoga -
kewpie mayo - okono sauce -
herb salt - katsuobushi

\$18.000.-

Potato ²

hash browns - garlic cream -
spring onion emulsion -
xo tomato sauce -onion ash

\$14.500.-

—Small plates



Traditional dumplings

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

\$11.500.-

Green dumplings



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

\$11.500.-

Orange dumplings

carrot dough - chicken -
garlic - ginger - cilantro -
red bell pepper - siracha -
chilli oil - spring onion

\$11.500.-

Purple dumplings



betroot dough - green peas -
garlic - ginger - hoisin -
chilli oil - spring onion

\$11.500.-

Dumplings nothing better to have in your freezer

BUSHI *at Home*

[Click to see flavors](#)



— Main dishes

The tribute bowl (Shoyu ramen)

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

\$24.000.-



The seaside bowl (Sapporo ramen)

mixed paitan - fresh noodles -
grilled shirmp - soft boiled egg -
soybean sprouts - miso -
baby corn - burnt onion oil -
spring onion

\$24.000.-

The flower bowl (Miso ramen)

vegan paitan - miso -
fresh noodles - garlic oil -
spinach - fried onions -
oyster mushrooms -
spring onion

\$24.000.-

A japanese curry (Katsukarē)

fried chicken - curry -
koshihikari rice -
honey - chives

\$22.000.-

We are not gnocchi (Tteokbokki)

garaettok - aglio e olio -
mushrooms ragout - ricotta -
gochugaru - green peas -
fried parsley

\$22.000.-

— Desserts

Chomps

banana ice cream -
miso caramel -
chocolate -
sea salt

\$10.200.-

Apple pop

baked apple - tempura -
five spice - quinoa pop -
whipped cream

\$10.200.-

—Drinks



Still Water / Sparkling Water
\$5.000.-



Lemonade \$4.500.-
Grapefruit lemonade \$4.500.-



Kombucha

Eywa - Hibiscus **\$6.500.-**
Eywa - Ginger & Lemon **\$6.500.-**
Eywa - Mint & Lemongrass **\$6.500.-**

Beer

Stella Artois 0.0% - Non alcoholic **\$5.000.-**
Patagonia - Lager del sur **\$6.500.-**
Patagonia - Amber Lager **\$6.500.-**
Patagonia - Vera IPA **\$6.500.-**

Glass of wine \$5.500.-

Cocktails



Vermouth

Carpano rosso/bianco -
sparkling water - grapefruit

\$6.500.-

Hanami Spritz

rosé wine - pineapple -
sparkling wine -yerba mate -
seasonal flowers

\$8.500.-

Gin cocktails by



Negroni en la Piel

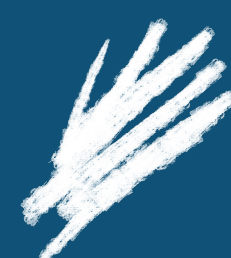
gin Piel - campari -
Carpano rosso -
mandarin

\$6.500.-

Gin & Tonic Piel

gin Piel - tonic - grapefruit

\$7.000.-



Wines

Whites

- Altosur - Sauvignon blanc
(Gualtallary, Mendoza) **\$20.000.-**
- Socavones reserva - Blend de blancas
(Quinilo-Norte, Cordoba) **\$35.000.-**

Rosés

- Aqui estamos todos locos - Garnacha rosada
(Junín, Mendoza) **\$20.000.-**
- Paso a paso - Field blend rosé
(Lujan de cuyo, Mendoza) **\$25.500.-**



Oranges

- Corazón valiente - Naranjo de blancas
(Humahuaca, Jujuy) **\$24.000.-**
- Paso a paso - Criolla bajo velo
(Valle de Uco, Mendoza) **\$27.000.-**

Light reds

- Jijiji - Malbec Co2 Pinot Noir
(Gualtallary, Mendoza) **\$22.000.-**
- Kriptos - Pinot Noir
(San Patricio del Chañar, Neuquen) **\$24.000.-**
- Mikron - Criolla
(Valle de Uco, Mendoza) **\$26.000.-**

Medium bodied reds

- Andeluna - 1300 Malbec
(Tupungato, Mendoza) **\$20.000.-**
- Luna Ilena - Malbec Cabernet Franc
(Gualtallary, Mendoza) **\$28.000.-**

Hot beverages

- Coffee Illy **\$3.900.-**
- Tea **\$3.000.-**

