

• PALERMO - BUENOS AIRES



ENERGIA ORGANICA
PALADAR GOURMET
bio

sobre nuestro menú

Tenemos el orgullo de comunicarles que Bio es el primer restaurant orgánico certificado de la Argentina por **Food Safety**.

Esto garantiza la calidad orgánica de los productos que utilizamos en nuestros platos, lo que significa para nuestros clientes una garantía de confianza.

En nuestro menú vas a encontrarte con platos realizados con ingredientes 100% orgánicos y otros que si bien no lo son en un 100%, no significa que sean transgénicos, ni que contengan pesticidas, sino que aún no han sido certificados y se consideran, según las normas, "naturales".



ORGÁNICO



SIN TRIGO



VEGANO

entradas



principales

Brusqueta de hongos y parmesano. \$120

64% Orgánico

Brusqueta de tomates y rúcula. \$120

100% Orgánico



Volcán de harina de maíz con queso brie, chutney de tomates secos y ensaladita de verdes \$200

68% Orgánico *Opcional queso de semillas

Quinoa Mediterránea con tomates secos, requesón de cabra, nueces y dátiles. Con ensalada verde. \$200

78% Orgánico *Opcional queso de semillas

Sopa de miso. \$120

100% Orgánico

Sopa del día. \$145

100% Orgánico

Empanada con masa de harina integral \$40

100% Orgánico

Empanada con masa de arroz yamaní \$40

100% Orgánico

Tofu a la mostaza con vegetales especiados y arroz yamaní. \$310

97% Orgánico

Risotto de quinoa con vegetales de estación, hongos frescos y queso brie de cabra (opcional vegano). \$345

85% Orgánico

Pasta integral Campo Claro con tomates, rúcula y parmesano o con vegetales, nueces y rawmesano. \$270

100% Orgánico

Gírgolas Grilladas con crema de coco picante acompañado de papines y ensalada de verdes. \$345

45% Orgánico

Arroz indiano. Yamaní, coriandro, masala, pasas de uva, coco, castañas de cajú y chutney de frutas de estación. \$345

93% Orgánico



Curry verde de seitán y vegetales con leche de coco, arroz integral y rawmesano (picante) \$345

83% Orgánico

Pizza integral con pasta de aceitunas, queso, rúcula y parmesano (opcional queso de semillas). \$270

100% Orgánico

Arrozzeta. Pizza de arroz crocante con cebollas y olivas negras o wok de vegetales (opcional queso). \$270

100% Orgánico

Guarniciones extra. Quinoa, arroz yamaní, wok de vegetales o ensalada. \$75

ensaladas



raw

Cosmo. Mix de verdes, tomates, almendras activadas, pasas de uva, olivas y requesón de cabra con aderezo citrus (opcional queso de semillas).

\$290

79% Orgánico

Bio. Sobre colchón de verdes, vegetales de estación asados con croutones, escamas de parmesano y vinagreta de mostaza (opcional vegano).

\$280

98% Orgánico



Singapur. Sobre verdes, vegetales al vapor, almendras activadas, fideos de arroz crocantes y vinagreta de sésamo y cítricos.

\$290

92% Orgánico

Ensalada de la Tierra. Vegetales y champignones asados en aceite de coco con almendras crocantes, semillas de zapallo, sésamo, brotes baby y requesón de cabra sobre untuoso de palta. Con Chukrut y vegetales frescos de temporada.

\$300

75% Orgánico

Opcional queso de castañas

Sopa Vietnamita. Cilantro, cebolla, coriandro, chile, coco, nueces y almendras.

\$200

60% Orgánico

Life salad. Sobre verdes, tomates, olivas negras, almendras activadas, brotes, semillas de zapallo y queso de castañas con vinagreta citrus.

\$280

88% Orgánico

Temaki con vegetales crudos, queso de semillas y salsa picante en alga nori.

\$270

100% Orgánico



Pizza Esenia con queso de cajú, tomates, brotes y olivas negras.

\$230

100% Orgánico

Hamburguesa de nueces, girasol y vegetales con ensalada verde, brotes y ketchup raw.

\$290

100% Orgánico

postres



desayuno y merienda

Crumble de manzanas con helado de sésamo ó jengibre. \$200

100% Orgánico

Flan de coco vegano con dulce sin leche. \$145

95% Orgánico

Copa Sundae. Helado de sésamo ó jengibre con granola hecha en casa y frutos rojos. \$200

88% Orgánico

Vigilante. Brie de cabra con membrillo. \$155

50% Orgánico

Chesecake Raw \$200

65% Orgánico

Torta Puro Chocolate con crema agria de coco (sin azúcar). \$200

40% Orgánico



Tiramisú Raw de almendras, café, cacao y mascarpone de castañas de cajú. \$200

82% Orgánico

Torta fría Raw. Base de almendras y pasas de uva, con mousse de castañas y cacao acompañado de frutos rojos. \$200

94% Orgánico

Tostadas de pan integral casero con requesón de cabra y miel o mermelada orgánica. \$135

85% Orgánico

Delicias Bio. Muffins, galletas o consultar lo del día.

85% Orgánico

Sandwich en pan integral con tomates, rúcula y queso brie de cabra \$150

85% Orgánico



Yogurt natural con granola y frutos rojos \$150

85% Orgánico

* El desayuno es de 10 a 11:30 horas y la merienda de 17 a 19 horas.

✿ hidratantes ✿



✿ algo calentito ✿

Agua Mineral con y sin gas	\$70
Jugos naturales sin endulzar <i>* Consultar disponibilidad de frutas</i>	\$135
Limonada con jengibre (vaso)	\$95
Jugo verde desintoxicante	\$135
Jugo de naranja con wheatgrass	\$175
Jugo de naranja y remolacha	\$135
Frozen de frutas de estación	\$145
Jarra de limonada	\$200
Jarra de frutos rojos o mango o maracuyá	\$230

** Las frutas de los jugos son orgánicas.*

✿ smoothies ✿

Vitamina Primavera. Frambuesas, semillas de lino, copos de avena y maca.	\$180
De manzana con leche de almendras, semillas y maca.	\$180
De limón con leche de girasol y canela.	\$170
Chocolatada de leche vegetal.	\$170
De Palta y Mango	\$170

✿ ...y para agregarle a tu jugo! ✿

Shot de wheatgrass	\$80
Maca	\$35
Levadura nutricional Sauvage	\$35
Spirulina	\$35
Jengibre	\$35

Infusión de la casa. Jengibre, canela y naranja.	\$70
Ban Cha. Rico en calcio, digestivo, tonificante y desfatigante.	\$70
Blend Bio (super digestivo). Menta, manzanilla, Marcela y Melisa.	\$70
Chai. Té negro con jengibre, cardamomo, clavo de olor, canela y leche.	\$75
Té verde	\$70
Lemon Ginger. Limón, jengibre y miel.	\$75

✿ té ✿

Menta	\$70
Verde	\$70
Negro	\$70
Cedrón	\$70
Rojo	\$70
Melisa	\$70
Manzanilla	\$70

✿ café ✿

Café orgánico.	\$70
Café de higo.	\$75
Café Hawaiano. Café orgánico con leche vegetal y aceite de coco.	\$75
Extra de leche vegetal para té o café.	\$25



✿ vinos orgánicos ✿



BODEGA VINECOL MÉDANOS

Médanos Malbec	\$370
Médanos Cabernet Sauvignon	\$370
Médanos Cabernet Sauvignon Rosé	\$345
Médanos Chardonnay	\$345
Médanos Malbec 375ml	\$220
Médanos Chardonnay 375ml	\$210
Médanos Extra Brut	\$400
Quinde Malbec	\$380
Santa Irene/ Vinocol Malbec	\$265

BODEGA ERNESTO CATENA

Animal Malbec	\$520
---------------	-------

BODEGA CALIGIORE

Caligiore Malbec	\$345
------------------	-------

BODEGA FAMILIA CECCHIN, BIODINÁMICO

Malbec	\$390
Syrah	\$390
Copa de vino de la casa	\$140



BODEGA ALTOS LAS HORMIGAS

Malbec Terroir	\$600
----------------	-------

✿ cervezas ✿

Antares Rubia	\$150
Antares Roja	\$150
Antares Negra	\$150

Servicio de mesa \$30

Incluye vaso de agua o shot de limonada de jengibre + pan casero de harina integral o galleta de semillas + mayonesa vegetal

* De lunes a viernes al mediodía no se cobra.

BIO Restaurant

Humboldt 2192 esquina Guatemala.
CABA, Buenos Aires, Argentina.

Horario

Lunes a Domingo de 10 am a 00 hs.

Reservas y pedidos

Teléfono: (011) 4774-3880

info@biorestaurant.com.ar