

• PALERMO - BUENOS AIRES



sobre nuestro menú

Bio es el primer restaurant orgánico de la Argentina. En nuestro menú te vas a encontrar platos 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 "naturales" según las normas vigentes.



ORGÁNICO



SIN TRIGO



VEGANO



Brusqueta de hongos en pan de masa madre
Tomates secos/rúcula/parmesano o queso de castañas \$170
🌱🌿🍷 70,36% orgánico

Tabla de quesos veganos y crudités
Pickles/olivas/fruta de estación/chutney \$350
🌱🌿🍷 61,15% orgánico

Brusqueta esenia
Palta/kimchi/brotos baby \$200
🌱🌿🍷 82,92% orgánico

Sopa de miso. \$170
🌱🌿🍷 100% Orgánico

Sopa del día. \$190
🌱🌿🍷 98,57% orgánico

Empanada con masa de arroz yamani
Con dip de chilli \$55
🌱🌿🍷 81,63% orgánico

Tofu
Mostaza casera/vegetales asados/ensalada \$430
🌱🌿🍷 82,45% Orgánico

Risotto de quinoa
Hongos/vegetales/queso brie de cabra \$500
🌱🌿 20,78% Orgánico Opcional vegano

Pasta de harina integral
*Pomodoro/albahaca/parmesano \$375
🌱 100% Orgánico Opcional vegano

Pasta de harina integral
Vegetales asados/ rawmesano/ rúcula \$375
🌱🌿 100% Orgánico

Gírgolas \$500
Crema de coco picante/puré rústico de papas/ensalada fresca
🌱🌿🍷 79,28% Orgánico

Arroz indiano \$490
Especias/uvas pasas/castañas de cajú/chutney
🌱🌿🍷 90,73% Orgánico

Curry de garbanzos \$510
Vegetales/leche de coco/yamani/picante
🌱🌿🍷 91% Orgánico

Arrozetta \$370
*Miso/rúcula/tomates
🌱🌿🍷 100% Orgánico

Arrozetta \$370
*Cebolla/olivas/queso
🌱🌿 100% Orgánico Opcional vegano

ensaladas



raw

Cosmo

Verdes/pasas/olivas/tomates secos/ almendras/
requesón de cabra \$400

  76,52% Orgánico

Opcional vegano

Salad Mar

Hojas verdes /apio/cilantro/palta/pepino/
croquetas de algas/semillas activadas \$420

   63,86% Orgánico

De la tierra

Untuoso de palta/hongos/tubérculos/semillas/
chucrut/requesón de cabra \$420

  64,71% Orgánico

Opcional vegano

Sopa tipo Vietnamita

Cilantro/semillas de girasol y almendras/coco/chilli \$290

   70,10% Orgánico

Temaki

Queso de cajú estacionado/vegetales/salsa picante \$370

   92,11% Orgánico

Pizza esenia

Queso estacionado/ kimchi/ rúcula \$350

   94,46% Orgánico

Hamburguesa

Frutos secos/kétchup raw/untable de cajú/ensalada del día \$390

   88,98% Orgánico

postres



desayuno y merienda

Flan de coco vegano/ cream caramel \$200

95,24% Orgánico

Romeo y Julieta
Membrillo/ brie de cabra \$220

4% Orgánico

Chesee cake Raw
Crosty de lino/castañas/frutos rojos \$290

24,70% Orgánico

Torta de chocolate raw \$310
Almendras/Pasas de uva/Mousse de castañas/Cacao/Coco

52,63% Orgánico

Tiramisú raw \$310
Cacao/café/castañas/almendras

32,04% Orgánico

Tostadas de pan de masa madre
con requesón de cabra y miel ó mermelada orgánica. \$190
 100% Orgánico Opcional vegano

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



Sandwich en pan de masa madre con tomates,
rúcula y queso brie de cabra. \$210
 90,48% Orgánico Opcional vegano

Huevos orgánicos revueltos \$190
con tostada de masa madre y palta
 69,57% Orgánico

Yogurt natural con granola y frutos rojos \$210
 20% Orgánico Opcional vegano

* El desayuno es de 10.30 a 11:30 horas y la merienda de 17 a 19 horas.

✿ hidratantes ✿



✿ algo calentito ✿

Agua Mineral	\$90
Jugos naturales sin endulzar	\$190
<i>* Consultar disponibilidad de frutas</i>	
Limonada con jengibre (vaso)	\$130
Jugo verde desintoxicante	\$190
Jugo de naranja con wheatgrass	\$240
Jugo de naranja con remolacha	\$190
Frozen de frutas de estación	\$200
Jarra de limonada	\$280
Jarra de frutos rojos o Mango o Maracuyá	\$320

** Las frutas de los jugos son orgánicas.*

✿ smoothies ✿

Vitamina Primavera	
Frambuesas/ maca/ semillas de lino/ copos de avena	\$250
Smoothie de manzana	
Leche de almendras/ semillas/ maca	\$250
Smoothie de limón	
Leche de girasol/ canela	\$250
Chocolatada de leche vegetal.	\$250
Smoothie de Palta y Mango	\$250

✿ ...y para agregarle a tu jugo! ✿

Barrita de wheatgrass	\$115
Maca/ spirulina/ jengibre	\$50

De la casa. Jengibre, canela y naranja.	\$90
Ban Cha	\$90
Blend Bio Marcela/ melisa/ menta	\$90
Chai. Té negro/jengibre/cardamomo/clavo de olor/ leche/ canela	\$100
Lemon Ginger (con miel)	\$100

✿ tés ✿

Menta	\$90
Verde	\$90
Negro	\$90
Rojo	\$90
Manzanilla	\$90

✿ café ✿

Café orgánico.	\$90
Café de higo.	\$100
Café Hawaiano. Café orgánico/ leche vegetal/ aceite de coco	\$100
Recargo leche vegetal	\$35



✿ vinos orgánicos ✿



BODEGA VINECOL MÉDANOS

Médanos Malbec	\$510
Médanos Cabernet Sauvignon	\$510
Médanos Cabernet Sauvignon Rosé	\$480
Médanos Chardonnay	\$480
Médanos Malbec 375ml	\$305
Médanos Chardonnay 375ml	\$290
Médanos Extra Brut	\$550
Quinde Malbec	\$520
Santa Irene/ Vinecol Malbec	\$370
Santa Irene/ Vinecol Chardonnay	\$370

BODEGA ERNESTO CATENA

Animal Malbec	\$700
---------------	-------

BODEGA ALTOS LAS HORMIGAS

Colonia Las Liebres	\$750
---------------------	-------

BODEGA LA LA LA

La la la Malbec	\$520
-----------------	-------



BODEGA FAMILIA CECCHIN, BIODINÁMICO

Malbec	\$540
Syrah	\$540
Copa de vino	\$190

✿ cervezas ✿

Antares Rubia	\$200
Antares Roja	\$200
Antares Negra	\$200

Servicio de mesa \$40

Incluye vaso de agua o shot de limonada de jengibre + pan de masa madre 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 10.30 am a 00 hs.

Reservas y pedidos

Teléfono: (011) 4774-3880

info@biorestaurant.com.ar