

• PALERMO - BUENOS AIRES



sobre nuestro menú

Bio es el primer restaurant orgánico certificado de la Argentina. En nuestro menú te vas a encontrar con dos tipos de platos: los categorizados como Orgánicos son aquellos que están elaborados con ingredientes orgánico certificados, en un rango que varía entre un 95%-100%.

Aquellos platos cuyos ingredientes orgánico certificados no alcanzan el 95%, son categorizados en el menú según el porcentaje de certificación orgánica que alcanzan. Los insumos de estos platos que no cuentan con constancias orgánicas, son elegidos por BIO con la mayor responsabilidad y conciencia: son ingredientes que no son transgénicos, no contienen pesticidas ni aditivos pero que aún no han sido certificados como orgánicos, bajo las normas argentinas.



ORGÁNICO



SIN TRIGO



VEGANO



Brusqueta de hongos en pan de masa madre
Tomates secos/rúcula/parmesano o queso de castañas \$220
73,02% orgánico Opcional vegano

Tabla de crudités y quesos
Pickles/olivas/fruta de estación/chutney \$480
61,15% orgánico Opcional vegano

Brusqueta esenia
Palta/kimchi/brotos baby \$230
82,92% orgánico

Sopa de miso. \$190
30% Orgánico

Sopa del día. \$210
Orgánico

Empanada con masa de arroz yamaní
Con dip de chilli \$75
81,63% orgánico

Panera de masa madre extra \$80
Orgánico

Tofu
Mostaza casera/vegetales asados/ensalada \$500
82,45% Orgánico

Risotto de quinoa
Hongos/vegetales/queso brie de cabra \$580
20,78% Orgánico Opcional vegano

Pasta seca sin gluten
Pomodoro/albahaca/parmesano \$430
41,18% Orgánico Opcional vegano

Pasta seca sin gluten
Vegetales asados/ rawmesano/ rúcula \$430
53,85% Orgánico

Gírgolas \$580
Crema de coco picante/puré rústico de papas/ensalada fresca
79,28% Orgánico

Arroz indiano \$520
Especias/uvas pasas/castañas de cajú/chutney
90,73% Orgánico

Curry de garbanzos \$580
Vegetales/leche de coco/yamaní/picante
73,81% Orgánico

Arrozzetta \$430
Miso/rúcula/tomates
Orgánico

Arrozzetta \$430
Cebolla/olivas/queso
Orgánico Opcional vegano

ensaladas



raw

Cosmo




Verdes/pasas/olivas/tomates secos/ almendras/
requesón de cabra \$460

  76,52% Orgánico

Opcional vegano

Salad Mar

Hojas verdes /apio/cilantro/palta/pepino/
croquetas de algas/semillas activadas \$480

   63,86% Orgánico

De la tierra



Untuoso de palta/hongos/tubérculos/semillas/
chucrut/requesón de cabra \$480

  70% Orgánico

Opcional vegano

Sopa tipo Vietnamita

Cilantro/semillas de girasol y almendras/coco/chilli \$330

   70,10% Orgánico



Temaki

Queso de cajú estacionado/vegetales/salsa picante \$430

   Orgánico




Pizza esenia

Queso estacionado/ kimchi/ rúcula \$400

   94,46% Orgánico

Hamburguesa raw

Frutos secos/kétchup raw/untable de cajú/ensalada del día \$450

   88,98% Orgánico

postres



desayuno y merienda

Flan de coco vegano/ cream caramel \$250
Orgánico

Romeo y Julieta
Membrillo/ brie de cabra \$280
4% Orgánico Opcional vegano

Chesee cake Raw
Crosty de lino/castañas/frutos rojos \$360
24,70% Orgánico

Torta de chocolate raw \$360
Almendras/Pasas de uva/Mousse de castañas/Cacao/Coco
52,63% Orgánico

Tiramisú raw \$360
Cacao/café/castañas/almendras
32,04% Orgánico

Helado Vegano \$250
Con frutas de estación
36,17% Orgánico

Tostadas de pan de masa madre
con requesón de cabra y miel ó mermelada orgánica. \$250
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. \$300
Orgánico Opcional vegano

Huevos orgánicos revueltos \$320
con tostada de masa madre y palta
12,50% Orgánico

Yogurt natural con granola y frutos rojos \$240
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 | \$100 |
| Jugos naturales sin endulzar | \$220 |
| <i>* Consultar disponibilidad de frutas</i> | |
| Limonada con jengibre (vaso) | \$150 |
| Jugo verde desintoxicante | \$220 |
| Jugo de naranja con wheatgrass | \$280 |
| Jugo de naranja con remolacha | \$220 |
| Frozen de frutas de estación | \$230 |
| Jarra de limonada | \$320 |
| Jarra de frutos rojos o Mango o Maracuyá | \$370 |

** Las frutas de los jugos son orgánicas.*

✿ smoothies ✿

| | |
|--|-------|
| Vitamina Primavera | |
| Frambuesas/ maca/ semillas de lino/ copos de avena | \$290 |
| Smoothie de manzana | |
| Leche de almendras/ semillas/ maca | \$290 |
| Smoothie de limón | |
| Leche de girasol/ canela | \$290 |
| Chocolatada de leche vegetal. | \$290 |
| Smoothie de Palta y Mango | \$290 |

✿ ...y para agregarle a tu jugo! ✿

| | |
|----------------------------------|-------|
| Barrita de wheatgrass | \$130 |
| Maca/ spirulina/ jengibre | \$60 |

| | |
|--|-------|
| De la casa. Jengibre, canela y naranja. | \$100 |
| Ban Cha | \$100 |
| Blend Bio Marcela/ melisa/ menta | \$100 |
| Chai. Té negro/jengibre/cardamomo/clavo de olor/ leche/ canela | \$115 |
| Lemon Ginger (con miel) | \$115 |

✿ té ✿

| | |
|-------------------|-------|
| Menta | \$100 |
| Verde | \$100 |
| Negro | \$100 |
| Rojo | \$100 |
| Manzanilla | \$100 |

✿ café ✿

| | |
|--|-------|
| Café orgánico | \$100 |
| Café orgánico doble | \$140 |
| Café de higo | \$120 |
| Café Hawaiano Café orgánico/ leche vegetal/ aceite de coco | \$120 |
| Recargo leche vegetal | \$40 |



✿ vinos orgánicos ✿



BODEGA VINECOL MÉDANOS

| | |
|---------------------------------|-------|
| Médanos Malbec | \$590 |
| Médanos Cabernet Sauvignon | \$590 |
| Médanos Cabernet Sauvignon Rosé | \$550 |
| Médanos Chardonnay | \$550 |
| Médanos Malbec 375ml | \$350 |
| Médanos Chardonnay 375ml | \$330 |
| Médanos Extra Brut | \$630 |
| Quinde Malbec | \$600 |
| Santa Irene/ Vinocol Malbec | \$430 |
| Santa Irene/ Vinocol Chardonnay | \$430 |

BODEGA ERNESTO CATENA

| | |
|---------------|-------|
| Animal Malbec | \$800 |
|---------------|-------|

BODEGA ALTOS LAS HORMIGAS

| | |
|---------------------|-------|
| Colonia Las Liebres | \$860 |
|---------------------|-------|

BODEGA LA LA LA

| | |
|-----------------|-------|
| La la la Malbec | \$600 |
|-----------------|-------|



BODEGA FAMILIA CECCHIN, BIODINÁMICO

| | |
|--------------|-------|
| Malbec | \$620 |
| Syrah | \$620 |
| Copa de vino | \$220 |

✿ cervezas ✿

| | |
|---------------|-------|
| Antares Rubia | \$230 |
| Antares Roja | \$230 |
| Antares Negra | \$230 |

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