

• 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.

Si querés saber más acerca de los ingredientes orgánicos de cada plato, pedinos el Menú Complementario y te lo alcanzamos a tu mesa.



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