

• 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. \$145

64% Orgánico

Brusqueta de tomates y rúcula. \$145

100% Orgánico



Volcán de harina de maíz con queso brie, chutney de tomates secos y ensaladita de verdes \$240

68% Orgánico *Opcional queso de semillas

Quinoa Mediterránea con tomates secos, requesón de cabra, nueces y dátiles. Con ensalada verde. \$240

78% Orgánico *Opcional queso de semillas

Sopa de miso. \$145

100% Orgánico

Sopa del día. \$175

100% Orgánico

Empanada con masa de harina integral \$50

100% Orgánico

Empanada con masa de arroz yamaní \$50

100% Orgánico

Tofu a la mostaza con vegetales especiados y arroz yamaní. \$370

97% Orgánico

Risotto de quinoa con vegetales de estación, hongos frescos y queso brie de cabra (opcional vegano). \$420

85% Orgánico

Pasta integral Campo Claro con tomates, rúcula y parmesano o con vegetales, nueces y rawmesano. \$325

100% Orgánico

Gírgolas Grilladas con crema de coco picante acompañado de papines y ensalada de verdes. \$420

45% Orgánico

Arroz indiano. Yamaní, coriandro, masala, pasas de uva, coco, castañas de cajú y chutney de frutas de estación. \$420

93% Orgánico



Curry verde de seitán y vegetales con leche de coco, arroz integral y rawmesano (picante) \$420

83% Orgánico

Pizza integral con pasta de aceitunas, queso, rúcula y parmesano (opcional queso de semillas). \$325

100% Orgánico

Arrozzeta. Pizza de arroz crocante con cebollas y olivas negras o wok de vegetales (opcional queso). \$325

100% Orgánico

Guarniciones extra. Quinoa, arroz yamaní, wok de vegetales o ensalada. \$90

ensaladas



raw

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

\$350

79% Orgánico

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

\$340

98% Orgánico



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

\$350

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.

\$360

75% Orgánico

Opcional queso de castañas

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

\$240

60% Orgánico

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

\$340

88% Orgánico

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

\$325

100% Orgánico



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

\$275

100% Orgánico

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

\$340

100% Orgánico

postres



desayuno y merienda

Crumble de manzanas con helado de sésamo ó jengibre. \$240

100% Orgánico

Flan de coco vegano con dulce sin leche. \$175

95% Orgánico

Copa Sundae. Helado de sésamo ó jengibre con granola hecha en casa y frutos rojos. \$240

88% Orgánico

Vigilante. Brie de cabra con membrillo. \$190

50% Orgánico

Chesecake Raw \$240

65% Orgánico

Torta Puro Chocolate con crema agria de coco (sin azúcar). \$240

40% Orgánico



Tiramisú Raw de almendras, café, cacao y mascarpone de castañas de cajú. \$240

82% Orgánico

Torta fría Raw. Base de almendras y pasas de uva, con mousse de castañas y cacao acompañado de frutos rojos. \$240

94% Orgánico

Tostadas de pan integral casero con requesón de cabra y miel o mermelada orgánica. \$160

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 \$180

85% Orgánico



Yogurt natural con granola y frutos rojos \$180

85% Orgánico

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

✿ hidratantes ✿



✿ algo calentito ✿

Agua Mineral con y sin gas	\$80
Jugos naturales sin endulzar <i>* Consultar disponibilidad de frutas</i>	\$165
Limonada con jengibre (vaso)	\$115
Jugo verde desintoxicante	\$165
Jugo de naranja con wheatgrass	\$210
Jugo de naranja y remolacha	\$165
Frozen de frutas de estación	\$175
Jarra de limonada	\$240
Jarra de frutos rojos o mango o maracuyá	\$275

** Las frutas de los jugos son orgánicas.*

✿ smoothies ✿

Vitamina PrimaveraL. Frambuesas, semillas de lino, copos de avena y maca.	\$220
De manzana con leche de almendras, semillas y maca.	\$220
De limón con leche de girasol y canela.	\$205
Chocolatada de leche vegetal.	\$205
De Palta y Mango	\$205

✿ ...y para agregarle a tu jugo! ✿

Shot de wheatgrass	\$100
Maca	\$42
Levadura nutricional Sauvage	\$42
Spirulina	\$42
Jengibre	\$42

Infusión de la casa. Jengibre, canela y naranja.	\$80
Ban Cha. Rico en calcio, digestivo, tonificante y desfatigante.	\$80
Blend Bio (super digestivo). Menta, manzanilla, Marcela y Melisa.	\$80
Chai. Té negro con jengibre, cardamomo, clavo de olor, canela y leche.	\$90
Té verde	\$80
Lemon Ginger. Limón, jengibre y miel.	\$90

✿ té ✿

Menta	\$80
Verde	\$80
Negro	\$80
Cedrón	\$80
Rojo	\$80
Melisa	\$80
Manzanilla	\$80

✿ café ✿

Café orgánico.	\$80
Café de higo.	\$90
Café Hawaiano. Café orgánico con leche vegetal y aceite de coco.	\$90
Extra de leche vegetal para té o café.	\$30



✿ vinos orgánicos ✿



BODEGA VINECOL MÉDANOS

Médanos Malbec	\$440
Médanos Cabernet Sauvignon	\$440
Médanos Cabernet Sauvignon Rosé	\$415
Médanos Chardonnay	\$415
Médanos Malbec 375ml	\$265
Médanos Chardonnay 375ml	\$250
Médanos Extra Brut	\$480
Quinde Malbec	\$450
Santa Irene/ Vinecol Malbec	\$320

BODEGA ERNESTO CATENA

Animal Malbec	\$625
----------------------	-------

BODEGA CALIGIORE

Caligiore Malbec	\$415
-------------------------	-------



BODEGA FAMILIA CECCHIN, BIODINÁMICO

Malbec	\$470
Syrah	\$470
Copa de vino de la casa	\$170

✿ cervezas ✿

Antares Rubia	\$180
Antares Roja	\$180
Antares Negra	\$180

Servicio de mesa \$35

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 10.30 am a 00 hs.

Reservas y pedidos

Teléfono: (011) 4774-3880

info@biorestaurant.com.ar