

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.













Brusqueta de hongos en pan de masa madre Tomates secos/rúcula/parmesano o queso de castañas  73,02% orgánico  Opcional v	
Tabla de crudités y quesos (sólo salón)	<i>‡==</i> 0
Pickles/olivas/fruta de estación/chutney  © 61,15% orgánico Opcional v	\$550 regano
Brusqueta esenia Crackers de semillas deshidratadas/palta/ kimchi/brotes baby 82,92% orgánico	\$280
	\$280
Sopa de miso.  30% Orgánico	\$230
Sopa del día.  © Progánico	\$260
Empanada con masa de arroz yamaní Con dip de chilli 81,63% orgánico	\$100
Panera de masa madre extra  © Orgánico	\$100

Tofu	
Mostaza casera/vegetales asados/ensalada	\$590
<b>③  ?</b> 82,45% Orgánico	
Risotto de quinoa	
Hongos/vegetales/queso brie de cabra	\$650
20,78% Orgánico	Opcional vegano
Pasta seca sin gluten	<b>#</b> 540
Pomodoro/albahaca/parmesano	\$510 Opcional vegano
<b>▲</b> 41,18% Orgánico	Opcional vegano
Pasta seca sin gluten	
Vegetales asados/ rawmesano/ rúcula	\$510
<b>③ ②</b> 53,85% Orgánico	
Gírgolas	\$650
Crema de coco picante/puré rústico de papas/e  **Proposition of the papas of the pa	nsalada fresca
Arroz indiano	\$590
Especias/uvas pasas/castañas de cajú/chutney	Ψ370
■ ② 90,73% Orgánico	
Curry de garbanzos	\$650
Vegetales/leche de coco/yamaní/picante	
Arrozzetta	\$520
Miso/rúcula/tomates	
Arrozzetta	\$520
Cebolla/olivas/queso	Opcional vegano
Orgánico	opcional vegano







### Cosmo

Verdes/pasas/olivas/tomates secos/ almendras/ requesón de cabra

\$550

76,52% Orgánico

Opcional vegano

### Salad Mar

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

\$550

**● ② ⊘** 63,86% Orgánico

### Pizza esenia

Temaki

Orgánico

Queso estacionado/ kimchi/ rúcula

Queso de cajú estacionado/vegetales/salsa picante

\$480

\$510

**● 94,46%** Orgánico

### De la tierra

Untuoso de palta/hongos/tubérculos/semillas/ chucrut/requesón de cabra

\$570

70% Orgánico

Opcional vegano

### Life Salad

Verdes/tomates/olivas negras/almendras activadas/ brotes/semillas de zapallo/queso de castañas/ vinagreta citrus \$570

**№ ?** 81.92% Orgánico

### Hamburguesa raw

Frutos secos/kétchup raw/untable de cajú/ensalada del día \$540

**№ %** 88,98% Orgánico





# desayuno y merienda

Flan de coco vegano/ cream caramel  Orgánico  Orgánico	\$330
<b>Romeo y Julieta</b> Membrillo/ brie de cabra	\$330
♠ 4% Orgánico	Opcional vegano
Chesee cake Raw Crosty de lino/castañas/frutos rojos  ② ② 24,70% Orgánico	\$430
Torta de chocolate raw Almendras/Pasas de uva/Mousse de castañas/C	\$430 acao/Coco
<b>Tiramisú raw</b> Cacao/café/castañas/almendras	\$430
<b>③ ② ③</b> 32,04% Orgánico	

	s de pan de masa madre uesón de cabra y miel ó mermelada or <u>c</u> <i>Orgánico</i>	<b>jánica. \$350</b> Opcional vegano
<b>Delicias</b>	<b>Bio.</b> Muffins, galletas o consultar lo de	l día.
	c <b>h en pan de masa madre</b> con tomates queso brie de cabra. <i>Orgánico</i>	\$420 Opcional vegand
	orgánicos revueltos (sólo salón) ada de masa madre y palta 12,50% Orgánico	\$400
Yogurt (	<b>natural con granola y frutos rojos</b> (sólo 20% Orgánico	o <b>salón) \$400</b> Opcional vegano

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

## \* hidratantes \*





Agua Mineral	\$120
Jugos naturales sin endulzar 500cc * Consultar disponibilidad de frutas	\$260
<b>Limonada</b> con jengibre 500cc	\$180
Jugo verde desintoxicante 500cc	\$260
Jugo de naranja con wheatgrass 500cc	\$340
<b>Jugo de naranja</b> con remolacha 500cc	\$260
Frozen de frutas de estación 500cc	\$280
Jarra de limonada	\$360
Jarra de frutos rojos o Mango o Maracuyá	\$420
* Las frutas de los jugos son or	gánicas.

<b>De la casa.</b> Jengibre, canela y naranja.	\$120
Ban Cha	\$120
<b>Blend Bio</b> Marcela/ melisa/ menta	\$120
<b>Chai.</b> Té negro/jengibre/cardamomo/clavo de olor/ leche/ canela	\$120
Lemon Ginger (con miel)	\$120



Menta	\$120
Verde	\$120
Negro	\$120
Rojo	\$120
Manzanilla	\$120

Vitamina Primaveral 500cc	
Frambuesas/ semilllas de chía/ copos de avena	\$350
Smoothie de manzana 500cc Leche de almendras/ semillas	\$350
Smoothie de limón 500cc Leche de girasol/ canela	\$350
Chocolatada de leche vegetal 500cc	\$350
Smoothie de Palta y Mango 500cc	\$350



Café orgánico doble

Café de higo

🥗y para agregarle a tv jugo!	
Barrita de wheatgrass	\$150
Spirulina/ jengibre	\$70

Café Hawaiano	
Café orgánico/ leche vegetal/ aceite de coco	\$140
Recargo leche vegetal	\$80

\$120

\$160

\$140

## Vinos orgánicos





### **BODEGA VINECOL MÉDANOS**

•	
<b>Médanos</b> Malbec	\$700
<b>Médanos</b> Cabernet Sauvignon	\$700
<b>Médanos</b> Cabernet Sauvignon Rosé	\$700
Médanos Chardonnay	\$700
Médanos Malbec 375ml	\$500
<b>Médanos</b> Chardonnay 375ml	\$500
<b>Médanos</b> Extra Brut	\$900
Quinde Malbec (sin sulfitos)	\$900
Santa Irene/ Vinecol Malbec	\$560
Santa Irene/ Vinecol Chardonnay	\$560

Antares Rubia	\$280
Antares Roja	\$280
Antares Negra	\$280

### BODEGA ERNESTO CATENA

<b>Animal</b> Malbec	\$995

### **BODEGA ALTOS LAS HORMIGAS**

Colonia Las Liebres Malbec	\$900
Colonia Las Liebres Bonarda	\$900
Copa de vino	\$280



Incluye vaso de agua o shot del día + pan de masa madre

\$50

### Reservas y pedidos

Servicio de mesa

Teléfono: (011) 4774-3880 Whatsapp +54 9 11 6928-5046

info@biorestaurant.com.ar





Mila de Mijo con vegetales asados o ensalada del día  © Porgánico	\$420
Milanesa de Seitán con queso (opcional) y ensalada del día o vegetales asados  Orgánico	\$450
Arroz Proteico. Arroz yamaní con vegetales al wok y cubos de tofu.  Orgánico  Orgánico	
Burrito relleno de vegetales de estación y tofu con salsa de chile y ensalada verde.	\$450
93,06% Orgánico	<b>#</b> 500
Hamburguesa de Quinoa, vegetales y hongos con ensalada o vegetales asados  3	\$500
Guarniciones Vegetales asados, quinoa, arroz yamani ó ensalada  © Orgánico	\$150
Panera de masa madre extra	\$100
<b>▲</b> Orgánico	

\*Sólo al mediodía de lunes a viernes Si querés saber más acerca de los ingredientes orgánicos de cada plato, pedinos el Menú Complementario y te lo alcanzamos a tu mesa.