

• 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 \$340
🌱 🌱 73,02% orgánico Opcional vegano

Tabla de crudités y quesos (sólo salón)
Pickles/olivas/fruta de estación/chutney \$660
🌱 🌱 61,15% orgánico Opcional vegano

Brusqueta esenia
Crackers de semillas deshidratadas/palta/
kimchi/brotes baby \$340
🌱 🌱 🌱 82,92% orgánico

Avocado Toast
Palta/criolla/cilantro \$340
🌱 🌱 66,67% orgánico

Sopa de miso. \$280
🌱 🌱 30% Orgánico

Sopa del día. \$300
🌱 🌱 🌱 Orgánico

Empanada con masa de arroz yamani
Con dip de chilli \$120
🌱 🌱 🌱 81,63% orgánico

Panera de masa madre extra \$110
🌱 🌱 Orgánico

Tofu
Mostaza casera/vegetales asados/ensalada \$690
🌱 🌱 🌱 82,45% Orgánico

Risotto de quinoa
Hongos/vegetales/queso brie de cabra \$780
🌱 🌱 20,78% Orgánico Opcional vegano

Pasta seca sin gluten
Pomodoro/albahaca/parmesano \$610
🌱 🌱 41,18% Orgánico Opcional vegano

Pasta seca sin gluten
Vegetales asados/ rawmesano/ rúcula \$610
🌱 🌱 🌱 53,85% Orgánico

Gírgolas \$780
Crema de coco picante/puré rústico de papas/ensalada fresca
🌱 🌱 🌱 79,28% Orgánico

Arroz indiano \$690
Especias/ucas pasas/castañas de cajú/chutney
🌱 🌱 🌱 90,73% Orgánico

Curry de garbanzos \$780
Vegetales/leche de coco/yamani/picante
🌱 🌱 🌱 73,81% Orgánico

Arrozzetta \$630
Miso/rúcula/tomates
🌱 🌱 🌱 Orgánico

Arrozzetta \$630
Cebolla/olivas/queso
🌱 🌱 Orgánico Opcional vegano



Cosmo

Verdes/pasas/olivas/tomates secos/ almendras/
quesón de cabra \$660

  76,52% Orgánico

Opcional vegano

Salad Mar

Hojas verdes /apio/cilantro/palta/pepino/
croquetas de algas/semillas activadas \$660

   63,86% Orgánico

De la tierra

Untuoso de palta/hongos/tubérculos/semillas/
chucrut/quesón de cabra \$690

  70% Orgánico

Opcional vegano

Life Salad

Verdes/tomates/olivas negras/almendras activadas/
brotes/semillas de zapallo/queso de castañas/
vinagreta citrus \$680

   81,92% Orgánico

Temaki

Queso de cajú estacionado/vegetales/salsa picante \$590

   Orgánico

Pizza esenia

Queso estacionado/ kimchi/ rúcula \$580

   94,46% Orgánico

Hamburguesa raw

Frutos secos/kétchup raw/untable de cajú/ensalada del día \$650

   88,98% Orgánico

postres



desayuno y merienda

Flan de coco vegano/ cream caramel \$400
Orgánico

Romeo y Julieta
 Membrillo/ brie de cabra \$400
 4% **Orgánico** **Opcional vegano**

Chesee cake Raw
 Crosty de lino/castañas/frutos rojos \$510
 24,70% **Orgánico**

Torta de chocolate raw \$510
 Almendras/Pasas de uva/Mousse de castañas/Cacao/Coco
 52,63% **Orgánico**

Tiramisú raw \$510
 Cacao/café/castañas/almendras
 32,04% **Orgánico**

Tostadas de pan de masa madre
 con quesón de cabra y miel ó mermelada orgánica. \$420
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. \$500
Orgánico **Opcional vegano**

Huevos orgánicos revueltos (sólo salón) \$480
 con tostada de masa madre y palta
 12,50% **Orgánico**

Yogurt natural con granola y frutos rojos (sólo salón) \$480
 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	\$150
Jugos naturales sin endulzar 500cc	\$310
<i>* Consultar disponibilidad de frutas</i>	
Limonada con jengibre 500cc	\$220
Jugo verde desintoxicante 500cc	\$310
Jugo de naranja con wheatgrass 500cc	\$410
Jugo de naranja con remolacha 500cc	\$310
Frozen de frutas de estación 500cc	\$340
Jarra de limonada	\$430
Jarra de frutos rojos o Mango o Maracuyá	\$500

** Las frutas de los jugos son orgánicas.*

✿ smoothies ✿

Vitamina Primavera 500cc	
Frambuesas/ semillas de chía/ copos de avena	\$420
Smoothie de manzana 500cc	
Leche de almendras/ semillas	\$420
Smoothie de limón 500cc	
Leche de girasol/ canela	\$420
Chocolatada de leche vegetal 500cc	\$420
Smoothie de Palta y Mango 500cc	\$420

✿ ...y para agregarle a tu jugo! ✿

Barrita de wheatgrass	\$180
Spirulina/ jengibre	\$90

De la casa. Jengibre, canela y naranja.	\$150
Ban Cha	\$150
Blend Bio	
Marcela/ melisa/ menta	\$150
Chai.	
Té negro/jengibre/cardamomo/clavo de olor/ leche/ canela	\$150
Lemon Ginger (con miel)	\$150

✿ té ✿

Menta	\$150
Verde	\$150
Negro	\$150
Rojo	\$150
Manzanilla	\$150

✿ café ✿

Café orgánico	\$150
Café orgánico doble	\$200
Café de higo	\$170
Café Hawaiano	
Café orgánico/ leche vegetal/ aceite de coco	\$170
Recargo leche vegetal	\$90



✿ vinos orgánicos ✿



✿ cervezas ✿

BODEGA VINECOL MÉDANOS

Médanos Malbec	\$840
Médanos Cabernet Sauvignon	\$840
Médanos Cabernet Sauvignon Rosé	\$840
Médanos Chardonnay	\$840
Médanos Malbec 375ml	\$600
Médanos Chardonnay 375ml	\$600
Médanos Extra Brut	\$1080
Quinde Malbec (sin sulfitos)	\$1080
Santa Irene/ Vinocol Malbec	\$680
Santa Irene/ Vinocol Chardonnay	\$680

BODEGA ERNESTO CATENA

Animal Malbec	\$1200
----------------------	--------

BODEGA ALTOS LAS HORMIGAS

Colonia Las Liebres Malbec	\$1080
Colonia Las Liebres Bonarda	\$1080
Copa de vino	\$340



Antares Rubia	\$340
Antares Roja	\$340
Antares Negra	\$340

Servicio de mesa \$60

Incluye vaso de agua o shot del día + 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.

Reservas y pedidos

Teléfono: (011) 4774-3880

Whatsapp +54 9 11 6928-5046

info@biorestaurant.com.ar



✿ clásicos ✿

Mila de Mijo \$500
con vegetales asados o ensalada del día

   **Orgánico**

Milanesa de Seitán con queso (opcional) \$540
y ensalada del día o vegetales asados

  **Orgánico**

Arroz Proteico. Arroz yamaní con vegetales al wok y \$500
cubos de tofu.

   **Orgánico**

Burrito relleno de vegetales de estación y tofu \$540
con salsa de chile y ensalada verde.

  **93,06% Orgánico**

Hamburguesa de Quinoa, vegetales y hongos \$600
con ensalada o vegetales asados

   **54,90% Orgánico**

Guarniciones \$180
Vegetales asados, quinoa, arroz yamani ó ensalada

   **Orgánico**

Panera de masa madre extra \$110

  **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.