

BIO

SOMOS
ORGÁNICOS

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 95%-100%.

Los platos que no tienen la nomenclatura de Orgánico, cuentan con un asterisco en los ingredientes que están certificados orgánicos por las normas argentinas.

Los insumos de estos platos que carecen de certificados, 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, por diversos motivos.

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

ORGÁNICO / SIN TRIGO / VEGANO



ENTRADAS

BRUSQUETA de hongos en pan de masa madre* Tomates secos/rúcula*/parmesano* o queso de castañas		\$2800	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	OPCIONAL VEGANO
TABLA DE CRUDITÉS Y QUESOS (sólo salón) Pickles*/olivas*/frutas*/chutney*/nueces*/pasas*/almendras		\$4900	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
BRUSQUETA ESEÑA Crackers de semillas deshidratadas/palta/kimchi*/brotes baby		\$2800	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	OPCIONAL VEGANO
AVOCADO TOAST* Palta/criolla*/cilantro*		\$2850	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
SOPA de miso* ORGÁNICO		\$2450	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	OPCIONAL VEGANO
SOPA del día ORGÁNICO		\$3100	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
EMPANADA de masa de arroz yamaní* con vegetales* Con dip de chilli		\$1100	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	OPCIONAL VEGANO
PANERA DE MASA MADRE EXTRA ORGÁNICO		\$800	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

*INGREDIENTES ORGÁNICO CERTIFICADOS

PRINCIPALES

TOFU Mostaza casera/vegetales asados*/verdes* ORGÁNICO		\$6300	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	OPCIONAL VEGANO
RISOTTO DE QUINOA Hongos/vegetales*/queso brie		\$6300	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
PASTA Pomodoro/albahaca/parmesano ORGÁNICO		\$5100	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	OPCIONAL VEGANO
PASTA* Vegetales asados*/ rawmesano/ rúcula* ORGÁNICO		\$5100	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
GÍRGOLAS Crema de coco picante/puré rústico de papas*/verdes*		\$6900	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	OPCIONAL VEGANO
ARROZ INDIANO Especias/uvas pasas/castañas de cajú/chutney ORGÁNICO		\$5400	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
CURRY DE GARBANZOS Vegetales*/leche de coco/yamaní*/picante		\$6500	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	OPCIONAL VEGANO
ARROZZETTA Miso/rúcula/tomates ORGÁNICO		\$5100	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
ARROZZETTA Cebolla/olivas/queso ORGÁNICO		\$5100	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	OPCIONAL VEGANO

*INGREDIENTES ORGÁNICO CERTIFICADOS

ENSALADAS

COSMO

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

\$4900



OPCIONAL
VEGANO

SALAD MAR

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

\$4900



DE LA TIERRA

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

\$4900



OPCIONAL
VEGANO

LIFE SALAD

Verdes*/tomates*/olivas negras*/almendras activadas/brotes/
semillas de zapallo/queso de castañas/vinagreta citrus

\$4900



*INGREDIENTES ORGÁNICO CERTIFICADOS

RAW

TEMAKI

Queso de cajú estacionado/vegetales*/salsa picante

\$4900



PIZZA ESENIA*

Queso estacionado/ kimchi/ rúcula*

\$4900



HAMBURGUESA RAW*

Frutos secos*/kétchup raw/untable de cajú/ensalada del día*

\$5100



*INGREDIENTES ORGÁNICO CERTIFICADOS

POSTRES

FLAN DE COCO
vegano/ cream caramel

\$3200



ROMEO Y JULIETA
Membrillo/ brie/ nueces*

\$3200



OPCIONAL
VEGANO

CHESEE CAKE RAW
Crosty de lino*/castañas/frutos rojos

\$3900



TORTA DE CHOCOLATE RAW
Almendras/Pasas de uva*/Mousse de castañas/Cacao/Coco

\$3900



TIRAMISÚ RAW
Cacao/café/castañas/almendras

\$3900



*INGREDIENTES ORGÁNICO CERTIFICADOS

DESAYUNO & MERIENDA

TOSTADAS de pan de masa madre*
con requesón de cabra y miel* o mermelada*

ORGÁNICO

\$3500



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.

ORGÁNICO

\$4500



OPCIONAL
VEGANO

HUEVOS REVUELTOS (solo salón)
con tostada de masa madre* y palta

\$3800



YOGURT NATURAL CON GRANOLA Y FRUTOS ROJOS
(solo salón)

\$3800



OPCIONAL
VEGANO

*INGREDIENTES ORGÁNICO CERTIFICADOS

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

HIDRATANTES

Agua Mineral	\$800
Jugos naturales sin endulzar 500cc (2 frutas)	\$2800
* Consultar disponibilidad de frutas	
Limonada* con jengibre 500cc	\$1300
Jugo verde desintoxicante 500cc	\$3150
Jugo de naranja con wheatgrass 500cc	\$3250
Jugo de naranja con remolacha 500cc	\$2800
Jarra de limonada* con jengibre	\$2250
Jarra de frutos rojos o Mango o Maracuyá	\$3200
*INGREDIENTES ORGÁNICO CERTIFICADOS	
Kefir gasificado "Tierra Florida" 500 cc	\$2300
Neptune Kombucha 300 cc	
Tónico chino efervescente	\$1600
Gaseosa Coloreada	\$1200

ORGÁNICO

ORGÁNICO

ORGÁNICO

...Y PARA AGREGARLE A TU JUGO!

Barrita de wheatgrass	\$1250
Spirulina/ jengibre	\$560

ALGO CALENTITO

De la casa. Jengibre, canela y naranja.	\$1300
Ban Cha	\$1300
Blend Bio Marcela/ melisa/ menta	\$1300
Chai. Té negro/jengibre/cardamomo/clavo de olor/ leche/ canela	\$1300
Lemon Ginger (con miel)	\$1300

TÉS

Menta	\$1300
Verde	\$1300
Negro	\$1300
Rojo	\$1300
Manzanilla	\$1300

CAFÉ

Café	\$900
Café doble	\$1300
Café de higo	\$1100
Café Hawaiano Café/ leche vegetal/ aceite de coco	\$1100
Recargo leche vegetal	\$400

VINOS ORGÁNICOS

BODEGA VINECOL MÉDANOS

Médanos Malbec	\$5600
Médanos Cabernet Sauvignon	\$5600
Médanos Cabernet Sauvignon Rosé	\$5600
Médanos Chardonnay	\$5600
Médanos Malbec 375ml	\$3900
Médanos Chardonnay 375ml	\$3900
Médanos Extra Brut	\$6600
Quinde Malbec (sin sulfitos)	\$6600
Santa Irene/ Vinocol Malbec	\$4800
Santa Irene/ Vinocol Chardonnay	\$4800

BODEGA ERNESTO CATENA

Animal Malbec	\$7300
---------------	--------

BODEGA ALTOS LAS HORMIGAS

Colonia Las Liebres Cabernet Franc	\$6600
Colonia Las Liebres Bonarda	\$6600

COPA DE VINO	\$2200
--------------	--------

CERVEZAS

Rubia	\$2400
Roja	\$2400
Negra	\$2400

SERVICIO DE MESA \$350 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:

☎ (011) 4774-3880

📞 +54 9 11 6928-5046

✉ info@biorestaurant.com.ar



NUESTROS CLÁSICOS

MEDALLON DE MIJO

con vegetales asados* o ensalada del día*

\$4750



MILANESA DE SEITÁN con queso y
ensalada del día o vegetales asados

ORGÁNICO

\$4750



OPCIONAL
VEGANO

ARROZ PROTEICO

Arroz yamani* con vegetales al wok* y cubos de tofu.

ORGÁNICO

\$4750



BURRITO* RELLENO DE VEGETALES DE ESTACIÓN* Y TOFU
con salsa de chile y ensalada verde*.

ORGÁNICO

\$4750



HAMBURGUESA DE QUINOA, VEGETALES* Y HONGOS
con ensalada* o vegetales asados*

\$4900



GUARNICIONES

Vegetales asados, arroz yamani ó ensalada

ORGÁNICO

\$950



PANERA DE MASA MADRE EXTRA

ORGÁNICO

\$800



*INGREDIENTES ORGÁNICO CERTIFICADOS

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.



biorestaurant.com.ar

@bio_soloorganico