

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		\$3700	<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		\$6400	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
BRUSQUETA ESEÑA Crackers de semillas deshidratadas/palta/kimchi*/brotes baby		\$3700	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	OPCIONAL VEGANO
AVOCADO TOAST* Palta/criolla*/cilantro*		\$3800	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
SOPA de miso* ORGÁNICO		\$3100	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	OPCIONAL VEGANO
SOPA del día ORGÁNICO		\$4000	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
EMPANADA de masa de arroz yamaní* con vegetales* Con dip de chilli		\$1400	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	OPCIONAL VEGANO
PANERA DE MASA MADRE EXTRA ORGÁNICO		\$1000	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

*INGREDIENTES ORGÁNICO CERTIFICADOS

PRINCIPALES

TOFU Mostaza casera/vegetales asados*/verdes* ORGÁNICO		\$8100	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	OPCIONAL VEGANO
RISOTTO DE QUINOA Hongos/vegetales*/queso brie		\$8200	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
PASTA Pomodoro/albahaca/parmesano ORGÁNICO		\$6600	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	OPCIONAL VEGANO
PASTA* Vegetales asados*/ rawmesano/ rúcula* ORGÁNICO		\$6600	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
GÍRGOLAS Crema de coco picante/puré rústico de papas*/verdes*		\$8900	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	OPCIONAL VEGANO
ARROZ INDIANO Especias/uvas pasas/castañas de cajú/chutney ORGÁNICO		\$6700	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
CURRY DE GARBANZOS Vegetales*/leche de coco/yamaní*/picante		\$8400	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	OPCIONAL VEGANO
ARROZZETTA Miso/rúcula/tomates ORGÁNICO		\$6600	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
ARROZZETTA Cebolla/olivas/queso ORGÁNICO		\$6600	<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

\$6400



OPCIONAL
VEGANO

SALAD MAR

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

\$6400



DE LA TIERRA

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

\$6400



OPCIONAL
VEGANO

LIFE SALAD

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

\$6400



*INGREDIENTES ORGÁNICO CERTIFICADOS

RAW

TEMAKI

Queso de cajú estacionado/vegetales*/salsa picante

\$6400



PIZZA ESENIA*

Queso estacionado/ kimchi/ rúcula*

\$6400



HAMBURGUESA RAW*

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

\$6600



*INGREDIENTES ORGÁNICO CERTIFICADOS

POSTRES

FLAN DE COCO
vegano/ cream caramel

\$4100



ROMEO Y JULIETA
Membrillo/ brie/ nueces*

\$4100



OPCIONAL
VEGANO

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

\$5000



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

\$5000



TIRAMISÚ RAW
Cacao/café/castañas/almendras

\$5000



*INGREDIENTES ORGÁNICO CERTIFICADOS

DESAYUNO & MERIENDA

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

ORGÁNICO

\$4600



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

\$5900



OPCIONAL
VEGANO

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

\$5000



YOGURT NATURAL CON GRANOLA Y FRUTOS ROJOS
(solo salón)

\$5000



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	\$1100
Jugos naturales sin endulzar 500cc (2 frutas)	\$3700
* Consultar disponibilidad de frutas	
Limonada* con jengibre 500cc	\$1700
Jugo verde desintoxicante 500cc	\$4100
Jugo de naranja con wheatgrass 500cc	\$4200
Jugo de naranja con remolacha 500cc	\$3700
Jarra de limonada* con jengibre	\$2900
Jarra de frutos rojos o Mango o Maracuyá	\$4100
*INGREDIENTES ORGÁNICO CERTIFICADOS	
Kefir gasificado "Tierra Florida" 500 cc	\$3000
Neptune Kombucha 300 cc	
Tónico chino efervescente	\$2100
Gaseosa Coloreada	\$1600

ORGÁNICO

ORGÁNICO

ORGÁNICO

...Y PARA AGREGARLE A TU JUGO!

Barrita de wheatgrass	\$1700
Spirulina/ jengibre	\$700

ALGO CALENTITO

De la casa. Jengibre, canela y naranja.	\$1700
Ban Cha	\$1700
Blend Bio Marcela/ melisa/ menta	\$1700
Chai. Té negro/jengibre/cardamomo/clavo de olor/ leche/ canela	\$1700
Lemon Ginger (con miel)	\$1700

TÉS

Menta	\$1700
Verde	\$1700
Negro	\$1700
Rojo	\$1700
Manzanilla	\$1700

CAFÉ

Café	\$1200
Café doble	\$1700
Café de higo	\$1500
Café Hawaiano Café/ leche vegetal/ aceite de coco	\$1500
Recargo leche vegetal	\$500

VINOS ORGÁNICOS

BODEGA VINECOL MÉDANOS

Médanos Malbec	\$7300
Médanos Cabernet Sauvignon	\$7300
Médanos Cabernet Sauvignon Rosé	\$7300
Médanos Chardonnay	\$7300
Médanos Malbec 375ml	\$5100
Médanos Chardonnay 375ml	\$5100
Médanos Extra Brut	\$8600
Quinde Malbec (sin sulfitos)	\$8600
Santa Irene/ Vinocol Malbec	\$6200
Santa Irene/ Vinocol Chardonnay	\$6200

BODEGA ERNESTO CATENA

Animal Malbec	\$9500
---------------	--------

BODEGA ALTOS LAS HORMIGAS

Colonia Las Liebres Cabernet Franc	\$8600
Colonia Las Liebres Bonarda	\$8600
Alto Las Hormigas Blanco	\$9500

COPA DE VINO	\$2900
--------------	--------

CERVEZAS

Rubia	\$3100
Roja	\$3100
Negra	\$3100

SERVICIO DE MESA \$500 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

MEDALLÓN DE MIJO

con vegetales asados* o ensalada del día*

\$6200



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

ORGÁNICO

\$6200



OPCIONAL
VEGANO

ARROZ PROTEICO

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

ORGÁNICO

\$6200



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

ORGÁNICO

\$6200



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

\$6400



GUARNICIONES

Vegetales asados, arroz yamani ó ensalada

ORGÁNICO

\$1200



PANERA DE MASA MADRE EXTRA

ORGÁNICO

\$1000



*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