

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, pedínos el Menú Complementario y te lo alcanzamos a tu mesa.

ORGÁNICO / SIN TRIGO / VEGANO



biorestaurant.com.ar

@ bio_soloorganico

ENTRADAS

BRUSQUETA de hongos en pan de masa madre*				
Tomates secos/rúcula*/parmesano* o queso de castañas	\$5.000			
TABLA DE CRUDITÉS Y QUESOS (sólo salón)				
Pickles*/olivas*/frutas*/chutney*/nueces*/pasas*/almendras	\$8.900			
BRUSQUETA ESEÑA				
Crackers de semillas deshidratadas/palta/kimchi*/brotes baby	\$5.000			
AVOCADO TOAST* Palta/criolla*/cilantro*	\$5.300			
SOPA de miso* ORGÁNICO	\$4.300			
SOPA del día ORGÁNICO	\$5.600			
EMPANADA de masa de arroz yamaní* con vegetales*				
Con dip de chilli	\$1.900			
PANERA DE MASA MADRE EXTRA ORGÁNICO	\$1.400			

*INGREDIENTES ORGÁNICO CERTIFICADOS



OPCIONAL
VEGANO



OPCIONAL
VEGANO



PRINCIPALES

TOFU				
Mostaza casera/vegetales asados*/verdes* ORGÁNICO	\$10.100			
RISOTTO DE QUINOA				
Hongos/vegetales*/queso brie	\$10.200			
PASTA				
Pomodoro/albahaca/parmesano ORGÁNICO	\$8.300			
PASTA*				
Vegetales asados*/ rawmesano/ rúcula* ORGÁNICO	\$8.300			
GÍRGOLAS				
Crema de coco picante/puré rústico de papas*/verdes*	\$11.100			
ARROZ INDIANO				
Especias/uvas pasas/castañas de cajú/chutney ORGÁNICO	\$8.300			
CURRY DE GARBANZOS				
Vegetales*/leche de coco/yamaní*/picante	\$10.500			
ARROZZETTA				
Miso/rúcula/tomates ORGÁNICO	\$8.300			
ARROZZETTA				
Cebolla/olivas/queso ORGÁNICO	\$8.300			

*INGREDIENTES ORGÁNICO CERTIFICADOS



OPCIONAL
VEGANO



OPCIONAL
VEGANO



OPCIONAL
VEGANO

ENSALADAS

COSMO

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

\$8.000



OPCIONAL
VEGANO

SALAD MAR

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

\$8.000



DE LA TIERRA

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

\$8.000



OPCIONAL
VEGANO

LIFE SALAD

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

\$8.000



*INGREDIENTES ORGÁNICO CERTIFICADOS

RAW

TEMAKI

Queso de cajú estacionado/vegetales*/salsa picante

\$8.000



PIZZA ESENIA*

Queso estacionado/ kimchi/ rúcula*

\$8.000



HAMBURGUESA RAW*

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

\$8.300



*INGREDIENTES ORGÁNICO CERTIFICADOS

POSTRES

FLAN DE COCO
vegano/ cream caramel

\$5.200



ROMEO Y JULIETA
Membrillo/ brie/ nueces*

\$5.200



OPCIONAL
VEGANO

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

\$7.000



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

\$7.000



TIRAMISÚ RAW
Cacao/café/castañas/almendras

\$7.000



*INGREDIENTES ORGÁNICO CERTIFICADOS

DESAYUNO & MERIENDA

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

ORGÁNICO

\$5.800



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

\$7.400



OPCIONAL
VEGANO

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

\$6.300



YOGURT NATURAL CON GRANOLA Y FRUTOS ROJOS
(solo salón)

\$6.300



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	\$1.400
Jugos naturales sin endulzar 500cc (2 frutas)	\$4.700
* Consultar disponibilidad de frutas	
Limonada* con jengibre 500cc	\$2.200
Jugo verde desintoxicante 500cc	\$5.200
Jugo de naranja con wheatgrass 500cc	\$5.300
Jugo de naranja con remolacha 500cc	\$4.700
Jarra de limonada* con jengibre	\$3.700
Jarra de frutos rojos o Mango o Maracuyá	\$5.200

*INGREDIENTES ORGÁNICO CERTIFICADOS

Kefir gasificado "Tierra Florida" 500 cc	\$3.800
Neptune Kombucha 300 cc	
Tónico chino efervescente	\$2.700
Gaseosa Coloreada	\$2.000

ORGÁNICO

ORGÁNICO

ORGÁNICO

...Y PARA AGREGARLE A TU JUGO!

Barrita de wheatgrass	\$2.200
Spirulina/ jengibre	\$900

ALGO CALENTITO

De la casa. Jengibre, canela y naranja.	\$2.200
Ban Cha	\$2.200
Blend Bio Marcela/ melisa/ menta	\$2.200
Chai. Té negro/jengibre/cardamomo/clavo de olor/ leche/ canela	\$2.200
Lemon Ginger (con miel)	\$2.200

TÉS

Menta	\$2.200
Verde	\$2.200
Negro	\$2.200
Rojo	\$2.200
Manzanilla	\$2.200

CAFÉ

Café	\$1.500
Café doble	\$2.200
Café de higo	\$1.900
Café Hawaiano Café/ leche vegetal/ aceite de coco	\$1.900
Recargo leche vegetal	\$700

VINOS ORGÁNICOS

BODEGA VINECOL MÉDANOS

Médanos Malbec	\$9.200
Médanos Cabernet Sauvignon	\$9.200
Médanos Cabernet Sauvignon Rosé	\$9.200
Médanos Chardonnay	\$9.200
Médanos Malbec 375ml	\$6.400
Médanos Chardonnay 375ml	\$6.400
Médanos Extra Brut	\$11.000
Quinde Malbec (sin sulfitos)	\$11.000
Santa Irene/ Vinecol Malbec	\$7.800
Santa Irene/ Vinecol Chardonnay	\$7.800

BODEGA ERNESTO CATENA

Animal Malbec	\$11.900
---------------	----------

BODEGA ALTOS LAS HORMIGAS

Colonia Las Liebres Cabernet Franc	\$11.000
Colonia Las Liebres Bonarda	\$11.000
Alto Las Hormigas Blanco	\$11.900

COPA DE VINO	\$3.700
--------------	---------

CERVEZAS

Rubia	\$3.900
Roja	\$3.900
Negra	\$3.900

SERVICIO DE MESA \$700 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*

\$7.800



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

ORGÁNICO

\$7.800



OPCIONAL
VEGANO

ARROZ PROTEICO

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

ORGÁNICO

\$7.800



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

ORGÁNICO

\$7.800



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

\$8.000



GUARNICIONES

Vegetales asados, arroz yamani ó ensalada

ORGÁNICO

\$1.500



PANERA DE MASA MADRE EXTRA

ORGÁNICO

\$1.300



*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