

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.

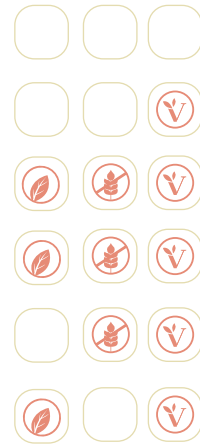
Si querés saber más acerca de los ingredientes de cada plato, pedinos el Menú Complementario y te lo alcanzamos a tu mesa.

ORGÁNICO / SIN TRIGO / VEGANO



ENTRADAS

BRUSQUETA de hongos en pan integral Tomates secos/rúcula*/parmesano* o queso de castañas		\$7.500
AVOCADO TOAST* Palta/criolla*/cilantro*		\$7.900
SOPA de miso* ORGÁNICO		\$5.800
SOPA del día ORGÁNICO		\$7.600
EMPANADA de masa de arroz yamaní* con vegetales* Con dip de chilli		\$2.300
PANERA O CRACKERS EXTRA ORGÁNICO		\$1.900



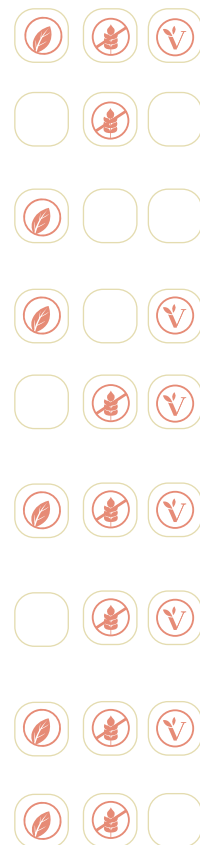
OPCIONAL
VEGANO

OPCIONAL
VEGANO

*INGREDIENTES ORGÁNICO CERTIFICADOS

PRINCIPALES

TOFU Mostaza casera/vegetales asados*/verdes* ORGÁNICO		\$14.500
RISOTTO DE QUINOA Hongos/vegetales*/queso brie		\$16.000
PASTA Pomodoro/albahaca/parmesano ORGÁNICO		\$12.500
PASTA* Vegetales asados*/ rawmesano/ rúcula* ORGÁNICO		\$12.500
GÍRGOLAS Crema de coco picante/puré rústico de papas*/verdes*		\$17.000
ARROZ INDIANO Especias/uvras pasas/castañas de cajú/chutney ORGÁNICO		\$11.200
CURRY DE GARBANZOS Vegetales*/leche de coco/yamaní*/picante		\$17.000
PIZZETTA DE ARROZ Miso/rúcula/tomates ORGÁNICO		\$12.500
PIZZETTA DE ARROZ Cebolla/olivas/queso ORGÁNICO		\$12.500



OPCIONAL
VEGANO

OPCIONAL
VEGANO

OPCIONAL
VEGANO

*INGREDIENTES ORGÁNICO CERTIFICADOS

ENSALADAS

COSMO

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

\$13.500



OPCIONAL
VEGANO

SALAD MAR

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

\$13.500



DE LA TIERRA

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

\$13.500



OPCIONAL
VEGANO

LIFE SALAD

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

\$13.500



*INGREDIENTES ORGÁNICO CERTIFICADOS

RAW

TEMAKI

Queso de cajú estacionado/vegetales*/salsa picante

\$11.700



HAMBURGUESA RAW*

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

\$13.500



*INGREDIENTES ORGÁNICO CERTIFICADOS

POSTRES

FLAN DE COCO vegano/ cream caramel		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	OPCIONAL VEGANO
	\$7.000				
ROMEO Y JULIETA Membrillo/ brie/ nueces*		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	\$7.000				
CHESEE CAKE RAW Crosty de lino*/castañas/frutos rojos		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
	\$9.500				
TORTA DE CHOCOLATE RAW Almendras/Pasas de uva*/Mousse de castañas/Cacao/Coco		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
	\$9.500				
TIRAMISÚ RAW Cacao/café/castañas/almendras		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
	\$9.500				

*INGREDIENTES ORGÁNICO CERTIFICADOS

DESAYUNO & MERIENDA

TOSTADAS de pan integral con requesón de cabra y miel* o mermelada*	ORGÁNICO	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	OPCIONAL VEGANO
DELICIAS BIO Muffins, galletas o consultar lo del día.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
SANDWICH DE PAN INTEGRAL con tomates, rúcula y queso brie de cabra.	ORGÁNICO	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	OPCIONAL VEGANO
HUEVOS REVUELTOS (solo salón) con tostada de pan integral y palta		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
YOGURT NATURAL CON GRANOLA Y FRUTOS ROJOS (solo salón)		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	OPCIONAL VEGANO
	\$8.500				

*INGREDIENTES ORGÁNICO CERTIFICADOS

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

HIDRATANTES

Agua Mineral / Sifón de Soda 500 cc	\$2.200
Jugos naturales sin endulzar (1 o 2 frutas)	\$5.300 /\$6.300
* Consultar disponibilidad de frutas	
Limonada* con jengibre	\$3.500
Jugo verde desintoxicante	\$7.000
Jugo de naranja con wheatgrass	\$7.200
Jugo de naranja con remolacha	\$6.400
Jarra de limonada* con jengibre	\$6.000
Jarra de frutos rojos o Mango o Maracuyá	\$8.000
*INGREDIENTES ORGÁNICO CERTIFICADOS	
Kefir gasificado "Tierra Florida"	\$5.200
Neptune Kombucha 300 cc	
Tónico chino efervescente	\$3.700

ORGÁNICO

ORGÁNICO

ORGÁNICO

...Y PARA AGREGARLE A TU JUGO!

Barrita de wheatgrass	\$3.000
Spirulina/ jengibre	\$1.200

ALGO CALENTITO

De la casa. Jengibre, canela y naranja.	\$3.500
Ban Cha	\$3.500
Blend Bio Marcela/ melisa/ menta	\$3.500
Chai. Té negro/jengibre/cardamomo/clavo de olor/ leche/ canela	\$3.500
Lemon Ginger (con miel)	\$3.500

TÉS

Menta	\$3.500
Verde	\$3.500
Negro	\$3.500
Rojo	\$3.500
Manzanilla	\$3.500

CAFÉ

Café	\$3.000
Café doble	\$4.000
Café de higo	\$3.500
Café Hawaiano Café/ leche vegetal/ aceite de coco	\$4.000
Recargo leche vegetal	\$1.000

VINOS ORGÁNICOS

BODEGA VINECOL MÉDANOS

Médanos Malbec	\$12.400
Médanos Cabernet Sauvignon	\$12.400
Médanos Malbec 375ml	\$8.700
Médanos Chardonnay 375ml	\$8.700
Médanos Extra Brut	\$14.900
Quinde Malbec (sin sulfitos)	\$14.900
Santa Irene/ Vinecol Malbec	\$10.600
Santa Irene/ Vinecol Chardonnay	\$10.600

BODEGA ERNESTO CATENA

Animal Malbec	\$16.000
---------------	----------

BODEGA ALTOS LAS HORMIGAS

Colonia Las Liebres Cabernet Franc	\$15.000
Colonia Las Liebres Bonarda	\$15.000
Alto Las Hormigas Blanco	\$16.000

COPA DE VINO	\$5.000
--------------	---------

CERVEZAS

Rubia	\$5.300
Roja	\$5.300
Negra	\$5.300

SERVICIO DE MESA \$1000 incluye vaso de agua o shot del día + pan integral 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*		<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	\$11.500
MILANESA DE SEITÁN con queso y ensalada del día o vegetales asados	ORGÁNICO	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	\$12.000
ARROZ PROTEICO Arroz yamani* con vegetales al wok* y cubos de tofu.	ORGÁNICO	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	\$11.500
BURRITO* RELLENO DE VEGETALES DE ESTACIÓN* Y TOFU con salsa de chile y ensalada verde*.	ORGÁNICO	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	\$11.500
HAMBURGUESA DE QUINOA, VEGETALES* Y HONGOS con ensalada* o vegetales asados*		<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	\$13.000
GUARNICIONES Vegetales asados, arroz yamani ó ensalada	ORGÁNICO	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	\$4.000
PANERA O CRACKERS EXTRA	ORGÁNICO	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	\$1.900

OPCIONAL
VEGANO

*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