

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



OPCIONAL
VEGANO

AVOCADO TOAST* Palta/criolla*/cilantro*



OPCIONAL
VEGANO

SOPA de miso* **ORGÁNICO**



SOPA del día **ORGÁNICO**



EMPANADA de masa de arroz yamaní* con vegetales*
Con dip de chilli



PANERA O CRACKERS EXTRA **ORGÁNICO**



*INGREDIENTES ORGÁNICO CERTIFICADOS

PRINCIPALES

TOFU
Mostaza casera/vegetales asados*/verdes* **ORGÁNICO**



RISOTTO DE QUINOA
Hongos/vegetales*/queso brie



OPCIONAL
VEGANO

PASTA
Pomodoro/albahaca/parmesano **ORGÁNICO**



OPCIONAL
VEGANO

PASTA*
Vegetales asados*/ rawmesano/ rúcula* **ORGÁNICO**



GÍRGOLAS
Crema de coco picante/puré rústico de papas*/verdes*



ARROZ INDIANO
Especias/uvas pasas/castañas de cajú/chutney **ORGÁNICO**



CURRY DE GARBANZOS
Vegetales*/leche de coco/yamaní*/picante



PIZZETTA DE ARROZ
Miso/rúcula/tomates **ORGÁNICO**



PIZZETTA DE ARROZ
Cebolla/olivas/queso **ORGÁNICO**



OPCIONAL
VEGANO

*INGREDIENTES ORGÁNICO CERTIFICADOS

ENSALADAS

COSMO

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



OPCIONAL
VEGANO

SALAD MAR

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



OPCIONAL
VEGANO

DE LA TIERRA

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



OPCIONAL
VEGANO

LIFE SALAD

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



*INGREDIENTES ORGÁNICO CERTIFICADOS

RAW

TEMAKI

Queso de cajú estacionado/vegetales*/salsa picante



HAMBURGUESA RAW*

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



*INGREDIENTES ORGÁNICO CERTIFICADOS

POSTRES

FLAN DE COCO
vegano/ cream caramel



ROMEO Y JULIETA
Membrillo/ brie/ nueces*



OPCIONAL
VEGANO

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



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



TIRAMISÚ RAW
Cacao/café/castañas/almendras



*INGREDIENTES ORGÁNICO CERTIFICADOS

DESAYUNO & MERIENDA

TOSTADAS de pan integral
con requesón de cabra y miel* o mermelada*

ORGÁNICO



OPCIONAL
VEGANO

DELICIAS BIO
Muffins, galletas o consultar lo del día.



SANDWICH DE PAN INTEGRAL
con tomates, rúcula y queso brie de cabra.

ORGÁNICO



OPCIONAL
VEGANO

HUEVOS REVUELTOS (solo salón)
con tostada de pan integral y palta



YOGURT NATURAL CON GRANOLA Y FRUTOS ROJOS
(solo salón)



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 / Sifón de Soda 500 cc

Jugos naturales sin endulzar (1 o 2 frutas)

* Consultar disponibilidad de frutas

Limonada* con jengibre

Jugo verde desintoxicante

Jugo de naranja con wheatgrass

Jugo de naranja con remolacha

Jarra de limonada* con jengibre

Jarra de frutos rojos o Mango o Maracuyá

*INGREDIENTES ORGÁNICO CERTIFICADOS

Kefir gasificado "Tierra Florida"

Neptune Kombucha 300 cc

Tónico chino efervescente

ORGÁNICO

ORGÁNICO

ORGÁNICO

...Y PARA AGREGARLE A TU JUGO!

Barrita de wheatgrass

Spirulina/ jengibre

ALGO CALENTITO

De la casa. Jengibre, canela y naranja.

Ban Cha

Blend Bio

Marcela/ melisa/ menta

Chai.

Té negro/jengibre/cardamomo/clavo de olor/ leche/ canela

Lemon Ginger (con miel)

TÉS

Menta

Verde

Negro

Rojo

Manzanilla

CAFÉ

Café

Café doble

Café de higo

Café Hawaiano

Café/ leche vegetal/ aceite de coco

Recargo leche vegetal

VINOS ORGÁNICOS

BODEGA VINECOL MÉDANOS

Médanos Malbec

Médanos Cabernet Sauvignon

Médanos Malbec 375ml

Médanos Chardonnay 375ml

Médanos Extra Brut

Quinde Malbec (sin sulfitos)

Santa Irene/ Vinecol Malbec

Santa Irene/ Vinecol Chardonnay

BODEGA ERNESTO CATENA

Animal Malbec

BODEGA ALTOS LAS HORMIGAS

Colonia Las Liebres Cabernet Franc

Colonia Las Liebres Bonarda

Alto Las Hormigas Blanco

COPA DE VINO

CERVEZAS

Rubia

Roja

Negra

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*



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

ORGÁNICO



OPCIONAL
VEGANO

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

ORGÁNICO



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

ORGÁNICO



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



GUARNICIONES
Vegetales asados, arroz yamani ó ensalada

ORGÁNICO



PANERA O CRACKERS EXTRA

ORGÁNICO



*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