

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	\$1600			
TABLA DE CRUDITÉS Y QUESOS (sólo salón)				
Pickles*/olivas*/frutas*/chutney*/nueces*/pasas*/almendras	\$2800			
BRUSQUETA ESEÑA				
Crackers de semillas deshidratadas/palta/kimchi*/brotes baby	\$1600			
AVOCADO TOAST* Palta/criolla*/cilantro*	\$1700			
SOPA de miso* ORGÁNICO	\$1500			
SOPA del día ORGÁNICO	\$1800			
EMPANADA de masa de arroz yamaní* con vegetales*				
Con dip de chilli	\$650			
PANERA DE MASA MADRE EXTRA ORGÁNICO	\$480			

*INGREDIENTES ORGÁNICO CERTIFICADOS

PRINCIPALES

TOFU				
Mostaza casera/vegetales asados*/verdes* ORGÁNICO	\$3600			
RISOTTO DE QUINOA				
Hongos/vegetales*/queso brie	\$3750			
PASTA				
Pomodoro/albahaca/parmesano ORGÁNICO	\$2900			
PASTA*				
Vegetales asados*/ rawmesano/ rúcula* ORGÁNICO	\$2900			
GÍRGOLAS				
Crema de coco picante/puré rústico de papas*/verdes*	\$3900			
ARROZ INDIANO				
Especias/uvas pasas/castañas de cajú/chutney ORGÁNICO	\$3000			
CURRY DE GARBANZOS				
Vegetales*/leche de coco/yamaní*/picante	\$3700			
ARROZZETTA				
Miso/rúcula/tomates ORGÁNICO	\$2750			
ARROZZETTA				
Cebolla/olivas/queso ORGÁNICO	\$2750			

*INGREDIENTES ORGÁNICO CERTIFICADOS



OPCIONAL
VEGANO



OPCIONAL
VEGANO



OPCIONAL
VEGANO



OPCIONAL
VEGANO



OPCIONAL
VEGANO

ENSALADAS

COSMO

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

\$2800



OPCIONAL
VEGANO

SALAD MAR

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

\$2800



DE LA TIERRA

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

\$2800



OPCIONAL
VEGANO

LIFE SALAD

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

\$2800



*INGREDIENTES ORGÁNICO CERTIFICADOS

RAW

TEMAKI

Queso de cajú estacionado/vegetales*/salsa picante

\$2800



PIZZA ESENIA*

Queso estacionado/ kimchi/ rúcula*

\$2800



HAMBURGUESA RAW*

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

\$3000



*INGREDIENTES ORGÁNICO CERTIFICADOS

POSTRES

FLAN DE COCO
vegano/ cream caramel

\$1800



ROMEO Y JULIETA
Membrillo/ brie/ nueces*

\$1800



OPCIONAL
VEGANO

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

\$2100



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

\$2100



TIRAMISÚ RAW
Cacao/café/castañas/almendras

\$2100



*INGREDIENTES ORGÁNICO CERTIFICADOS

DESAYUNO & MERIENDA

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

ORGÁNICO

\$2000



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

\$2600



OPCIONAL
VEGANO

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

\$2200



YOGURT NATURAL CON GRANOLA Y FRUTOS ROJOS
(solo salón)

\$2200



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	\$450
Jugos naturales sin endulzar 500cc (2 frutas)	\$1600
* Consultar disponibilidad de frutas	
Limonada* con jengibre 500cc	\$720
Jugo verde desintoxicante 500cc	\$1800
Jugo de naranja con wheatgrass 500cc	\$1900
Jugo de naranja con remolacha 500cc	\$1600
Jarra de limonada* con jengibre	\$1300
Jarra de frutos rojos o Mango o Maracuyá	\$1900

*INGREDIENTES ORGÁNICO CERTIFICADOS

ORGÁNICO

ORGÁNICO

ORGÁNICO

Kefir gasificado "Tierra Florida" 500 cc	\$1320
Neptune Kombucha 300 cc	
Tónico chino efervescente	\$900

...Y PARA AGREGARLE A TU JUGO!

Barrita de wheatgrass	\$700
Spirulina/ jengibre	\$320

ALGO CALENTITO

De la casa. Jengibre, canela y naranja.	\$700
Ban Cha	\$700
Blend Bio Marcela/ melisa/ menta	\$700
Chai. Té negro/jengibre/cardamomo/clavo de olor/ leche/ canela	\$700
Lemon Ginger (con miel)	\$700

TÉS

Menta	\$700
Verde	\$700
Negro	\$700
Rojo	\$700
Manzanilla	\$700

CAFÉ

Café	\$530
Café doble	\$700
Café de higo	\$620
Café Hawaiano Café/ leche vegetal/ aceite de coco	\$620
Recargo leche vegetal	\$260

VINOS ORGÁNICOS

BODEGA VINECOL MÉDANOS

Médanos Malbec	\$3200
Médanos Cabernet Sauvignon	\$3200
Médanos Cabernet Sauvignon Rosé	\$3200
Médanos Chardonnay	\$3200
Médanos Malbec 375ml	\$2300
Médanos Chardonnay 375ml	\$2300
Médanos Extra Brut	\$3900
Quinde Malbec (sin sulfitos)	\$3900
Santa Irene/ Vinecol Malbec	\$2600
Santa Irene/ Vinecol Chardonnay	\$2600

BODEGA ERNESTO CATENA

Animal Malbec	\$4300
---------------	--------

BODEGA ALTOS LAS HORMIGAS

Colonia Las Liebres Cabernet Franc	\$3900
Colonia Las Liebres Bonarda	\$3900

COPA DE VINO	\$1400
--------------	--------

CERVEZAS

Antares Rubia	\$1320
Antares Roja	\$1320
Antares Negra	\$1320

SERVICIO DE MESA \$190 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

MILA DE MIJO

con vegetales asados* o ensalada del día*

\$2750



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

ORGÁNICO

\$2750



OPCIONAL
VEGANO

ARROZ PROTEICO

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

ORGÁNICO

\$2750



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

ORGÁNICO

\$2800



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

\$2950



GUARNICIONES

Vegetales asados, arroz yamani ó ensalada

ORGÁNICO

\$540



PANERA DE MASA MADRE EXTRA

ORGÁNICO

\$480



*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