

BioMenu

Plant Based & Organic food



BIOMANIA
BIOMANIA
BIOMANIA

Desayuno

Omelette | 14 €



Omelette de mungo, sal negra y cúrcuma con verduras salteadas, salsa fresca de tomate y crema agria de anacardos

Tostadas con paté de 'atún' | 12 €

Pan casero a la parrilla (3 uds), crema de garbanzos y algas, aceitunas kalamata y tomates

/ opción pan sin gluten + 2 €

Tostadas con aguacate | 12 €

Pan casero a la parrilla (3 uds), aguacate machacado, aceite de oliva, tomates cherry, sésamo negro

/ opción pan sin gluten + 2 €

Tortitas de chocolate | 12 €



Base de mijo y coco, servidas con crema de chocolate y avellanas, decoradas con avellanas tostadas

Tortitas con frutas y sirope de arce | 12 €



Base de mijo y coco, servidas con sirope de arce, frutas frescas y granola casera

Overnight Oats | 9 €



Copos de avena con almendras, pasas, canela y frutas frescas

Banana Bread | 8 €



'Pan' de plátano y avellanas con trocitos de chocolate y arándanos



Gluten Free



Raw food

BioMania: Plant Based & Organic food

Entrantes

Nuestra sopa del huerto | 6,5 €



cambia a diario

Burek de boniato | 9 €



Hojaldre de papel de arroz relleno de boniato y acelgas, servido con crema agria de anacardos

BioMania Burek | 10,5 €



Hojaldre de papel de arroz relleno con mezcla BioMania, servido con crema agria al ajo

Trío de patés | 13 €



Tapenade de aceitunas, hummus y paté de zanahoria y anacardos, servido con crackers sin gluten y pepinillos

Tabla de quesos | 24 €



- * Recomendación del chef
- * Para dos personas

Quesos artesanales de origen vegetal con frutos secos locales, verduras, frutas deshidratadas y crackers sin gluten



Gluten Free



Raw food

BioMania: Plant Based & Organic food

Platos principales

BioMania Burger | 16 €

Hamburguesa artesanal estilo "bacon" con tomate, lechuga, salsa BioMania y cebolla crujiente, servida en un delicioso panecillo

Ensalada César | 16 €

Mezcla de hojas verdes, tofu ahumado marinado, papel de arroz crujiente, croutons integrales, parmesano vegano y nuestro aderezo estilo César

Falafel Bowl | 18 €



Verduras de temporada, quinoa tricolor, falafel (3 uds), zanahoria y remolacha ralladas con nueces, granada y mayonesa de hierbas

Red Curry Bowl | 18 €



Arroz basmati al vapor con salsa de curry de tomate y coco, zanahoria, calabacín, pimientos y cebolla roja salteados

Espaguetis a la boloñesa | 17 €

Espaguetis con tomate cocinado a fuego lento, hierbas, zanahoria, nueces tostadas y mezcla boloñesa BioMania
/ opción penne sin gluten +2 €

Pasta Carbonara | 17 €

Penne rigate con salsa a base de tofu, tofu ahumado, papel de arroz crujiente marinado y parmesano vegano
/ opción penne sin gluten +2 €

Ñoquis con trufa | 26 €



Ñoquis de quinoa con salsa de trufa a base de anacardos sobre una cama de rúcula, decorados con láminas de trufa fresca y pimienta negra molida



Gluten Free



Raw food

BioMania: Plant Based & Organic food

Menú Infantil

Mini Burger | 13 €

Hamburguesa de alubias, remolacha y garbanzos con lechuga, mayonesa vegana y ketchup en panecillo.
Servido con patatas fritas de boniato

Spaghetti Bolognese | 12 €

Espaguetis con tomate cocinado a fuego lento, hierbas, zanahoria, nueces tostadas y mezcla boloñesa BioMania

Extras

Pan casero | 2,5 €

Pan sin gluten | 3 €

Tofu ahumado | 3 €

Queso vegano | 4 €

Queso vegano con trufa | 4,5 €

Parmesano vegano | 3 €

Mayonesa / Ketchup | 2 €

Mayonesa de hierbas | 2,5 €



Gluten Free



Raw food

BioMania: Plant Based & Organic food

Acompañamientos

Falafel (por unidad / kom) | 2 €

Ensalada Coleslaw | 3,5 €

Ensalada de temporada | 5,5 €

Hamburguesa de alubias, remolacha y garbanzos | 6 €

Hamburguesa estilo “bacon” | 6,5 €

Patatas fritas de boniato | 6 €

Los platos que servimos en BioMania son ecológicos y de origen vegetal.

Aunque se presta la máxima atención a la preparación, su comida puede contener trazas de gluten.

Los elementos del menú pueden contener o haber estado en contacto con alérgenos comunes como cacahuetes, frutos secos, soja y sésamo.

Si usted tiene alergias o intolerancias alimentarias, por favor informe a nuestro personal antes de realizar su pedido.

Los ingredientes de cada plato pueden variar ligeramente según la disponibilidad de productos ecológicos.



Gluten Free



Raw food

BioMania: Plant Based & Organic food

Sweet Treats

Chocolate Brownie | 9 €



Harina de mijo, cacao crudo, chocolate negro premium, gotas de chocolate y vainilla

Jaffa Cake | 9 €



Crema de anacardos, naranjas, sirope de arce, chocolate negro premium

Lemon & Blueberry cake | 9 €



Limones, arándanos, dátiles, almendras, sirope de arce

Double Chocolate Cake | 10 €



Crema de anacardos, avellanas, cacao crudo, dátiles

Berry Crumble | 9 €



Copos de avena horneados, frutos rojos, sirope de arce, limón

Indy&Pippa Ice Cream | 6,5 €



Helado sin azúcares refinados

Sabores: Chocolate / Chocolate-avellana / Fresa / Mango



Gluten Free



Raw food

BioMania: Plant Based & Organic food

Soft Drinks

Agua

BioMania Live Water sin gas	0,5 L / 1 L	1,50 € / 2,50 €
		2,90 € / 4,90 €
Agua con gas	0,25 L / 0,75 L	€

Zumos

Zumo de manzana	0,25 L	4,00 €
Zumo de saúco	0,25 L	4,00 €
Agua de coco	0,25 L	4,50 €
Té helado casero	0,33 L	4,50 €
Tónica	0,23 L	5,90 €
Ginger Beer	0,20 L	6,50 €

Zumos recién exprimidos

Zumo de naranja	0,25 L	5,90 €
Limonada	0,33 L	4,00 €
Limonada con menta	0,33 L	4,50 €
Limonada de jengibre y sirope de arce	0,33 L	5,50 €
Limonada azu	0,33 L	5,90 €

Kombucha

Kombucha clásica	0,33 L	6,50 €
Kombucha de jengibre e hibisco	0,33 L	6,50 €
Kombucha de lavanda y limón	0,33 L	6,50 €

Shots para estimular el sistema inmunológico

Jengibre	0,05 L	2,40 €
Cúrcuma y jengibre	0,05 L	2,40 €

Café

Ristretto Italiano / Lungo Intenso / Cafe Vanilla /
Mexican Maya Gold Decaf

Espresso	2,90 €
Doubleshot Espresso	3,90 €
Americano	3,30 €
Café con leche	3,90 €
Cappuccino	3,90 €
Caffe Latte	4,50 €
Flat White	4,90 €
Café helado	4,50 €
Iced Latte con dátiles y canela	5,50 €
Affogato	5,90 €
Matcha Affogato	6,90 €

Smoothies

Blue Moon 0,33 L	7,80 €
Espirulina azul, dátiles, plátano, leche de almendras	
BioMania Green 0,33 L	7,50 €
Verduras de hoja, plátano, manzana, limón, agua de coco	
Gorilla Shake 0,33 L	7,50 €
Proteína de cáñamo, dátiles, plátano, cacao crudo, leche de avena	
Open Sesame 0,33 L	7,80 €
Tahin negro, canela, dátiles, plátano, leche de almendras	

Lattes

Matcha Latte 0,25 L	5,90 €
Matcha, leche vegetal	
Golden Latte 0,25 L	5,90 €
Cúrcuma, pimienta negra, canela, sirope de arce, leche vegetal	
Blue Spirulina Latte 0,25 L	6,90 €
Espirulina azul, vainilla, leche vegetal	
Blue Matcha Latte 0,30 L	7,90 €
Espirulina azul, matcha, leche vegetal	

Té

Green Pan 0,40 L	4,50
Ortiga y menta	€
Vilin Ples 0,40 L	4,50 €
Menta, lavanda y hinojo	
Lemon Balm 0,40 L	4,50 €
Sencha Premium	5,90 €
Matcha ceremonial 0,20 L	4,90 €
Oolong Té 0,40 L	4,90 €
Té negro 0,40 L	3,90 €

Para recomendaciones de té en combinación con los platos, consulte a nuestro personal.