

Menú BioMania

Alimentación Orgánica & 100% Plant-Based



BIOMANIA
BIOMANIA
BIOMANIA

Entrantes

Sopa de Apio | 6,5€



Sopa cremosa de apio con cilantro, parmesano vegano y microbrotes

Burek de Boniato | 8€



Masa de papel de arroz rellena de boniato y acelga, servida con crema agria de anacardos

Burek BioMania | 9,5€



Masa de papel de arroz rellena con nuestra mezcla exclusiva BioMania, servida con crema de anacardos al ajo

Trío de Patés | 13€



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

Ensalada César de Invierno | 14€

Mezcla de hojas verdes, radicchio, tofu ahumado marinado, papel de arroz crujiente, picatostes integrales, parmesano vegano y nuestra cremosa salsa César vegana

Smash Burger BioMania | 14€

Hamburguesa “smash” casera de alubias, remolacha y garbanzos con mezcla de especias estilo “bacon”, remolacha asada, lechuga, cebolla tempurizada y salsa BioMania en pan artesanal

Tabla de Quesos Veganos | 24€



*Recomendación del chef

Selección de quesos veganos artesanales, frutos secos locales, vegetales de temporada, frutas deshidratadas y crackers sin gluten



Gluten Free



Raw food

BioMania: Plant Based & Organic food

Platos Principales

Bowl de Curry Rojo | 16€



Arroz basmati con salsa cremosa de tomate y coco, zanahoria, coliflor, puerro, hojas verdes y cebolla roja
(opcional: quinoa +2€)

Bowl de Falafel | 18€



Verdes de temporada, quinoa tricolor, 3 piezas de falafel, zanahoria y remolacha ralladas, nueces, granada y mayonesa de hierbas

Espaguetis Boloñesa | 15€

Espaguetis con salsa de tomate cocinado lentamente con hierbas, zanahoria, nueces tostadas y mezcla boloñesa BioMania
(opcional: penne sin gluten +2€)

Pasta Carbonara Vegana | 17€

Penne rigate con salsa cremosa a base de tofu, tofu ahumado en trozos, papel de arroz crujiente y parmesano vegano
(opcional: penne sin gluten +2€)

Ñoquis con Trufa | 26€



Ñoquis caseros de boniato con salsa cremosa de trufa negra y anacardos sobre cama de rúcula, coronados con láminas de trufa fresca y pimienta negra
(opcional: ñoquis de quinoa sin gluten +2€)



Gluten Free



Raw food

BioMania: Plant Based & Organic food

Hamburguesa BioMania | 19€

Hamburguesa casera de alubias, remolacha y garbanzos con especias “bacon’ish”, remolacha asada, lechuga, cebolla crujiente y salsa BioMania. Acompañada de ensalada de col

Hamburguesa Queen Bean | 18€

Hamburguesa casera de alubias, remolacha y garbanzos con salsa de “queso” vegano, lechuga, pepinillos y cebolla crujiente. Acompañada de ensalada de col

 Gluten Free  Raw food

BioMania: Plant Based & Organic food

Dulces y Postres

Brownie de Chocolate | 9€



Harina de mijo, cacao puro, chocolate negro premium, chispas de chocolate y vainilla

Tarta de Aguacate | 10€



Aguacate, manteca de coco, sirope de arce y chocolate negro de alta calidad

Tarta Doble Chocolate | 10€



Crema de anacardos, avellanas, cacao crudo, dátiles y sirope de dátil

Tarta Jaffa | 9€



Crema de anacardos, naranja, sirope de arce y chocolate negro premium

Tarta de Limón y Arándanos | 9€



Limón, arándanos, dátiles, almendras y sirope de arce

Crumble de Manzana | 7€



Avena horneada con manzana, canela, sirope de arce y ralladura de limón

Helado Casero | 3€



Sabores: Vainilla / Matcha

Dumplings de Ciruela (Knedle) | 9€



Bolas de boniato blanco rellenas de ciruela y canela, rebozadas en pan rallado sin gluten



Gluten Free



Raw food

BioMania: Plant Based & Organic food

Menú Infantil

Mini Burger | 13€

Mini hamburguesa "smash" de alubias, remolacha y garbanzos, con lechuga, mayonesa vegana y ketchup en panecillo. Servido con patatas fritas de boniato

Espaguetis Boloñesa Niños | 11€

Espaguetis con salsa de tomate y hierbas, verduras de temporada, nueces tostadas y mezcla boloñesa BioMania

Mac & Cheese Vegano | 11€

Penne en salsa cremosa de queso vegano, coronado con parmesano vegano

Extras

Pan Casero | 2€

Pan Sin Gluten | 2,5€

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

Guarniciones

Falafel (unidad) | 2€

Ensalada de Col | 3€

Ensalada de Temporada con Microbrotes | 5,5€

Hamburguesa de Alubias-Remolacha-Garbanzos | 6€

Hamburguesa estilo "Bacon'ish" | 6,5€

Papas Fritas de Boniato | 6€

Chili Cheese Fries con queso vegano, chile y frijoles negros | 9€

 Gluten Free  Raw food

BioMania: Plant Based & Organic food

Bebidas

Refrescos

Agua BioMania (0,5 L / 1 L)	1,50 €/2,50 €
Agua Jana (0,33 L / 0,75 L)	2,50 €/4,00 €
Agua con gas Jamnica (0,33 L / 0,75 L)	2,70 €/4,50 €

Zumos

Zumo de Manzana / Pera (0,2 L)	4,00 €
Agua de Coco (0,2 L)	4,50 €
Té Helado Casero (0,33 L)	4,50 €
Tónica (0,23 L)	5,90 €
Ginger Beer (0,2 L)	5,90 €

Zumos Naturales

Zumo de Naranja (0,2 L)	4,50 €
Limonada (0,3 L)	3,20 €
Limonada con Jengibre y Arce (0,3 L)	4,10 €
Limonada Azul (0,3 L)	4,50 €

Kombucha

Clásica 0,33 л	5,50 €
Jengibre e Hibisco 0,33 л	5,50 €
Lavanda y Limón 0,33 л	5,50 €

Shots Inmunoestimulantes

Jengibre	2,40 €
Cúrcuma & Jengibre	2,40 €

Café

Espresso	2,20 €
Doble Espresso	3,30 €
Americano	3,30 €
Café con leche vegetal	2,90 €
Capuchino	3,00 €
Café Latte	3,50 €
Flat White	3,90 €
Café Frío	3,50 €
Café Frío con Dátiles y Canela	4,50 €
Affogato	5,50 €
Affogato de Matcha	6,50 €

Smoothies

Blue Moon 0,33 L	6,90 €
Espirulina azul, dátiles, plátano, leche de almendras	
BioMania Verde 0,33 L	6,50 €
Hojas verdes, plátano, manzana, limón, agua de coco	
Gorilla Shake 0,33 L	6,50 €
Proteína de cáñamo, canela, dátiles, plátano, cacao puro, leche de avena	
Open Sesame 0,33 L	6,90 €
Tahini negro, canela, dátiles, plátano, leche de almendras	

Lattes Especiales

Matcha Latte 0,20 L	4,90 €
Golden Latte (cúrcuma, pimienta negra, canela, sirope de arce) 0,20 L	4,90 €
Latte de Espirulina Azul 0,20 L	5,90 €
Latte Azul con Matcha 0,30 L	6,90 €
Latte de Cúrcuma y Matcha 0,20 L	5,90 €
Latte de Boniato Morado 0,30 L	4,90 €

Tés

Flores de Manzanilla	3,30 €
Hibisco	3,30 €
Albaricoque	3,50 €
Sencha Premium	5,90 €
Té Verde con Jazmín	4,90 €
Matcha Ceremonial	3,90 €
Hojicha	3,50 €
Té Oolong (Rock Tea)	5,90 €
Té Negro	4,90 €

Infusiones múltiples disponibles. Para recomendaciones de maridaje, consulte a nuestro equipo.