



ANTOJITOS MEXICANOS / MEXICAN CUISINE

GLUTEN FREE

- **ENFRIJOLADAS** rellenas de papa con curry, no te las puedes perder. \$ 150
Vegan tacos dipped in black bean with potato curry filling, don't miss out on them!

- **DELICIOSOS PAPADZULES VEGANOS**
rellenos de papa con curry, cubiertos en salsa de semilla de calabaza. \$ 150
Delicious papadzules, Mayan recipe, taco stuffed with curry potato and bathed in a pumpkin seed sauce. ★

- **CHILAQUILES** con chorizo vegano y salsa de tomate verde. \$ 140
(Añade 1 huevo orgánico + \$ 13).
Chilaquiles with vegan chorizo and green tomato sauce.
(Add 1 organic egg on top + \$ 13).

- **GORDITAS** rellenas de rajas y championes, con chorizo vegano. \$ 140
Corn gorditas filled with poblano chili, mushrooms and vegan chorizo. ★

HUEVOS ORGÁNICOS / ORGANIC EGGS

- **AL ALBAÑIL** con salsa de chipotle-tomate y acompañados de frijoles. \$ 140
"Albañil style" Scrambled eggs with a tomato-chipotle sauce and a side of black beans.
- **OMELETTE** con vegetales y frijolitos negros. \$ 150
(Queso opcional + \$ 13).
Omelette with vegetables accompanied with black beans.
(With cheese + \$ 13).
- **REVUELTO CON CHAYA** servidos con frijoles negros. \$ 150
Scrambled eggs with chaya accompanied with black beans.

- **EN CAZUELA** sobre una cama de frijoles con salsa de jitomate, chile ancho y pepita de calabaza. \$ 155
"Cazuela style". Baked in a clay pot with a black bean bed and dipped in tomato-red pepper and pumpkin seed sauce.

- **HUEVOS A LA MEXICANA** con tomate, cebolla, morron y cilantro, acompañados de frijoles negros. \$ 140
Eggs with tomatoe, onion, bellpeppers and cilantro, accompanied with black beans.

- **HUEVOS MOTULEÑOS** dos huevos fritos sobre tostada cubierta de frijol negro y bañados con salsa de tomate con chicharos y plátano macho. \$ 150
Motul style eggs, two organic fried eggs over tostadas covered with black beans paste and bathed in a tomato-pea sauce with banana. ★

- **ORDEN DE PAN TOSTADO SIN GLUTEN** \$ 40
Toasted bread GLUTEN FREE.



VEGANO / VEGAN



FAVORITOS DE LA CASA / FAVORITES

BOWLS

MAGIC Plátano, mango, lucuma, leche de almendras, crema de coco y avena.

\$ 175

Toppings: manzana, kiwi, coco rallado, nuez y fresa.

Banana, mango, lucuma, almond milk, coconut cream, oats.

Toppings: apple, kiwi, grated coconut, pecan, strawberries.

CHOCOLATE WONKA Aguacate, cacao, leche de almendras, vainilla, crema de coco y avena.

\$ 190

Toppings: coco rallado, plátano, nuez y fresas.

Avocado, cocoa, almond milk, vanilla, coconut cream and oats.

Toppings: grated coconut, banana, pecan and strawberries.

RED PASSION Plátano, crema de coco, frutos rojos, maca y avena.

\$ 190

Toppings: carambola, coco rallado, nuez y fresas.

Banana, coconut cream, red berries, maca and oats.

Toppings: star fruit, grated coconut, pecan, strawberries.

MANGOJI Mango, crema de coco, goji berries, pimienta de cayena y avena.

\$ 190

Toppings: banana, piña, coco rallado, nuez, fresas.

Mango, coconut cream, goji berries, cayenne pepper, oats.

Toppings: banana, pineapple, grated coconut, pecan, strawberries.

GREEN CHOICE Aguacate,

pera, crema de coco, espinaca, spirulina y avena.

\$ 190

Toppings: piña, pera, coco rallado y corazones de hemp.

Avocado, pear, coconut cream, spinach, spirulina and oats.

Toppings: pineapple, pear, grated coconut and hemp hearts.

ACAI PARADISE Acai, aceite de coco, avena, plátano, frutos rojos y crema de coco.

\$ 240

Toppings: piña, fresa, nuez y coco rallado.

Acai, coconut oil, oats, banana, berries and coconut cream.

Toppings: pineapple, strawberries, pecan and grated coconut.

CHIA DE COCO Chia, quinoa en leche

de almendra y plátano.

\$ 195

Toppings: frutos rojos, manzana, nuez Chia, quinoa soaked

in almond milk and banana

Toppings: berries, apple and pecan.



VEGANO / VEGAN



FAVORITOS DE LA CASA / FAVORITES

POWER SMOOTHIES

USAMOS POPOTES BIODEGRADABLES

WE STRONGLY ADVISE NOT TO USE STRAW

	GREEN POWER: Aguacate, corazones de hemp, agua de coco, pera, crema de coco y nuez. Avocado, hemp hearts, coconut water, pear, coconut cream and pecans.	\$ 104
	GYM: Plátano, maca, proteína orgánica vegetal, cacao crudo, leche de almendra y avena. Banana, maca, organic vegetal protein, raw cacao, almond milk and oats.	\$ 110
	MATCHA: Aguacate, leche de almendra, matcha y crema de coco. ★ Avocado, almond milk, matcha and coconut cream.	\$ 104
	GOJI: Jugo de naranja, zanahoria, pimienta de cayena, limón y moras goji. Orange juice, carrot, cayenne pepper, lime and goji berries.	\$ 110
	CINNAMON: Plátano, leche de almendra, dátil, canela y nuez. Banana, almond milk, dates, cinnamon and pecans.	\$ 104
	MANGO CHILLI: Mango, piña, pimienta de cayena, limón, jugo de naranja. Mango, pineapple, cayenne pepper, lime and orange juice.	\$ 104
	SPIRULAZO: Plátano, manzana, ★ jugo de naranja, spirulina. Banana, apple, orange juice, spirulina.	\$ 110
	MAMEYAZO: Mamey, leche de almendra, ★ crema de coco, nuez y vainilla. Mamey, almond milk, coconut cream, pecan and vanilla.	\$ 115
	ACAI: Acai, plátano, aceite de coco, frutos rojos y crema de coco. Acai, banana, coconut oil, red berries and coconut cream.	\$ 120
	FRESH AND HEALTHY: Kale, pepino, apio, plátano, piña y agua de coco. Kale, cucumber, celery, banana, pineapple and coconut water.	\$ 110
	ROJO ANTIOXIDANTE: Moras, fresas, pepino, manzana, chía y agua de coco. Blackberry, strawberry, cucumber, apple, chia and coconut water.	\$ 110
	PIÑA COOLADA: Piña, plátano, leche de coco, jugo de naranja y miel. Pineapple, banana, coconut milk, orange juice and honey.	\$ 105
	BRONCEADO PERFECTO: Piña, mango, zanahoria, aceite de coco, cúrcuma, jengibre y agua de coco. Pinapple, mango, carrot, coconut oil, turmeric, ginger and coconut water.	\$ 100
	BLUE SKY: Mora azul, plátano, agua de coco. Blueberry, banana and coconut water.	\$ 110



VEGANO / VEGAN



FAVORITOS DE LA CASA / FAVORITES

SMOOTHIES

PAPAYA DELIGHT: Papaya, jugo de naranja, fresa y miel. Papaya, orange juice, strawberries and honey.	\$ 90
BERRIE POWERFUL: Proteína vegetal de vainilla, plátano, frutos rojos, leche de coco. Vanilla flavor vegetable protein, banana, berries and coconut mil.	\$ 110
COCO-FRESA: Coco, fresa y jugo de naranja (o toronja) y miel. Coconut, strawberry, orange juice and honey.	\$ 90
COCO-PÍÑA: Coco, piña, jugo de naranja y crema de coco. Coconut, pineapple, orange juice and coconut cream.	\$ 90
TROPICAL: Mango, plátano, agua de coco, maca, crema de coco y nuez. Mango, banana, coconut water, maca, coconut cream and pecans.	\$ 90

USAMOS POPOTES BIODEGRADABLES

JUGOS / JUICES

WE STRONGLY ADVISE NOT TO USE STRAW

JUGO VERDE: Apio, pepino, jengibre, perejil, jugo de naranja. Celery, cucumber, ginger, parsley and orange juice.	\$ 65
JUGO VITAMIN C: Naranja, zanahoria, jengibre y limón. Orange juice, carrot, ginger and lime.	\$ 65
JUGO CURCUMA: Naranja, piña, curcuma, limón y guayaba. Orange juice, pineapple, turmeric, lime and guava.	\$ 65
JUGO ANTIAGING: Betabel, zanahoria, limón, jengibre y manzana. Beetroot, carrot, lime, ginger and apple.	\$ 75
JUGO DE NARANJA FRESCO: Fresh orange juice.	\$ 55
AGUA DE COCO NATURAL: Fresh coconut water.	\$ 65
AGUA DE PEPINO: Tuna verde, jengibre y chía. Prickly pear, cucumber, chia and ginger.	\$ 60
AGUA DE JAMAICA: Menta, chía y stevia. Hibiscus, mint and chia with stevia.	\$ 60
AGUA DE CHAYA: Piña y chía. Chaya, pineapple and chia.	\$ 65
FROZEN DE LIMÓN Y MENTA: Frozen lime and mint.	\$ 65
REFRESCOS SAN PELLEGRINO: Naranja, toronja, naranja roja o limón. San Pellegrino sodas: orange, grapefruit, red orange or lemon.	\$ 52
AGUA / WATER SAN PELLEGRINO: 250/500 ml	\$ 40 / \$ 65
AGUA DE MANANTIAL: Spring water Santa María 500 ml	\$ 32

SHOTS

Betabel, zanahoria y jengibre. / Beetroot, carrot and ginger.	\$ 70
Manzana, zanahoria y jengibre. / Apple, carrot and ginger.	\$ 70
Pepino, apio y jengibre. / Cucumber, celery and ginger.	\$ 70
Kombucha.	\$ 70

bioOrganicos

Te damos la bienvenida a nuestro restaurante, donde encontrarás
platillos orgánicos, saludables y naturales.

En nuestro menú tenemos platillos veganos y vegetarianos de
recetas únicas. Te invitamos a conocer el estilo de vida **BIOORGÁNICOS**
...productos orgánicos para una **VIDA SALUDABLE**.

Welcome to our restaurant, you will find in
our menu organic, healthy and natural dishes.

We offer vegan, vegetarian and unique recipes.
We invite you to try our life style **BIOORGÁNICOS**
...organic products for a **HEALTHY LIFE**.

DESAYUNOS / BREAKFAST

(HASTA / UNTIL 13:00)

PLATO DE FRUTAS DE LA ESTACIÓN

Con arándanos y nuez. \$ 85

Fresh fruits bowl with nuts
and cranberries.

YOGURT NATURAL ORGÁNICO

Con frutas de la estación. \$ 95

Organic natural yogurt
with seasonal fruits.

AVENA FRÍA COCIDA

Con leche de almendra,
servida con frutas y semillas. \$ 95

Delicious and cooling oatmeal
with almond milk, fruits and nuts. ★

AVENA CALIENTE COCIDA

Con leche de almendra, canela
y plátano. \$ 85

Warm oatmeal cooked in almond milk
with cinnamon and banana.

GLUTEN FREE OPTION. \$ 120

HOTCAKES

De harina integral con amaranto
y plátano. \$ 124

Whole wheat pancakes
with amaranth and banana. ★

VEGAN OPTION. \$ 135

GLUTEN FREE OPTION. \$ 145

CREPAS

Con nutella y chutney
de plátano. \$ 130

Crepes with nutella
and banana chutney.



VEGANO / VEGAN



FAVORITOS DE LA CASA / FAVORITES



ENSALADAS / SALADS

- **ENSALADA VERDE** con brócoli, semillas y aderezo vegano Ranch. \$ 130
Green salad with broccoli, seeds, and vegan Ranch dressing.
- **ENSALADA DE ALGAS MARINAS** con jitomate, pepino, brotes de bambú y ajonjoli sobre cama de fideos de arroz. \$ 150
Seaweed salad with tomatoes, cucumber, bamboo sprouts and sesame in a bed of rice noodles. ★
- **ENSALADA DE ESPINACA** con pera, queso de cabra y nueces, aderezo de mostaza miel. \$ 135
Spinach salad with pear, goat cheese and pecan, honey mustard dressing.
- **FIDEOS DE VEGETALES** con aderezo thai de cacahuate, curry, leche de coco y piña. \$ 130
Veggie noodles salad with peanut-curry-coconut milk, thai dressing and pineapple.
- **ENSALADA DE QUINOA ORGÁNICA** con espárragos, calabacita y pimientos asados, aceite de oliva y sal rosa del Himalaya. \$ 150
Organic Quinoa salad with asparagus, zucchini, roasted peppers, olive oil, and himalayan pink salt.
- **ENSALADA FRESCA**, lechugas verdes surtidas, vegetales y tomates cherry con aderezo de cilantro. \$ 135
Fresh salad, green lettuces, vegetables and cherry tomatoes with cilantro dressing.

TACOS

- **TACOS DE JAMAICA** con chips de chaya acompañados de guacamole. \$ 150
Hibiscus flower tacos with chaya chips and guacamole. Gluten free tortilla.
- **TACOS AL PASTOR** con chorizo vegano y piña. \$ 150
Al Pastor Tacos with vegan chorizo and pineapple. Gluten free tortilla.
- **TACO DE COCHINITA PIBIL** con carne vegana y cebolla roja curtida con tortilla. \$ 160
Cochinita pibil tacos with vegan meat and red onion. Gluten free tortilla.
- **TACO DE MOLE POBLANO** con lechuga y cebolla morada. \$ 165
Mole tacos with lettuce and red onion. Gluten free tortilla.
- **3 QUESADILLAS** con chorizo y champiñones. \$ 125
3 Chorizo and mushroom quesadillas. Gluten free tortilla.



VEGANO / VEGAN



FAVORITOS DE LA CASA / FAVORITES

ALMUERZO Y CENA / LUNCH & DINNER

 • **PANINI** de espárragos, espinacas, aguacate y queso de cabra, acompañado de fries de camote. \$ 165
Panini with asparagus, spinach, avocado and goat cheese, with sweet potato fries.

 **PANINI VEGETARIANO** con aderezo de cilantro, con fries de camote. \$ 150
Vegetarian panini with cilantro dressing, with sweet potato fries.

 **HAMBURGUESA DE LENTEJAS** en pan artesanal acompañada de fries de camote. \$ 180
Lentil hamburger with sweet potato fries, on delicious home-made bread. ★

 **HAMBURGUESA DE ALMENDRA** en pan artesanal acompañada de fries de camote. \$ 200
Almond hamburger in home-made bread and sweet potato fries. ★

 **HAMBURGUESA DE QUINOA ORGÁNICA** con pan artesanal acompañada de fries de camote. \$ 200
Organic quinoa hamburger in home-made bread and sweet potato fries.

 **BOWL DE QUINOA ORGÁNICA** con vegetales sauteados, cacahuates y arándanos con aderezo de la casa. \$ 155
Organic quinoa bowl with sautéed vegetables, cranberries and peanuts with our home-made dressing.

 **PASTA SIN GLUTEN** con pesto de albahaca, nuez y spirulina \$ 195
GLUTEN FREE PASTA with spirulina and pecan pesto dressing.

 **ALBÓNDIGAS DE QUINOA ORGÁNICA** con arroz a la campesina y ensalada. \$ 170
Organic quinoa meatballs, rice with vegetables and salad. ★

 **PITA DE VEGETALES SALTEADOS** con salsa de cacahuate y hummus. \$ 170
Pita bread with sautéed vegetables, peanut sauce and hummus.

 **CHILE RELLENO** con quinoa, vegetales y lentejas en espejo de mole vegano. \$ 205
Stuffed chilli with quinoa, vegetables, lentils and vegan mole sauce.

 **POTAJE DE LENTEJAS VEGANO** con vegetales. \$ 150
Lentil stew with vegetables.

 **PADTHAI TALLARINES DE ARROZ** con vegetales estilo tailandés. \$ 180
Rice noodles with vegetables Thai style.

Pregunta por **PAN GLUTEN FREE** / Ask for **GLUTEN FREE BREAD**



VEGANO / VEGAN



FAVORITOS DE LA CASA / FAVORITES

POKE BOWLS

VEGGIE-POKE

Base de arroz y quinoa.
Toppings: remolacha, garbanzo, calabacita, aguacate, brócoli, rábano, semilla de girasol y calabaza, aderezo de tamari. \$ 180
Rice and quinoa.

Toppings: zucchini, avocado, broccoli, beets, chickpea, radish, sunflower and pumpkin seed, tamari dressing.

MOSHI-MOSHI

Base de arroz y algas.
Toppings: nori, algas marinas, tofu, garbanzos, zanahoria, pepino, semillas de girasol y sesamo, aderezo de tamari. \$ 200
Rice and seaweed.

Toppings: nori seaweed, green seaweed, tofu, chickpeas, carrot, cucumber, sunflower and sesame seeds, tamari dressing.

POP-EYE

Base de arroz.
Toppings: espinaca y champiñones salteados, ejotes, garbanzos, rábanos, esparragos, zanahoria, semillas de girasol y calabaza, aderezo de tamari. \$ 195
Rice.

Toppings: spinach and mushrooms, green beans, chickpeas, radish, asparagus, carrots, sunflower and pumpkin seeds, tamari dressing.

MAYA-CHICHEN

Base de arroz y quinoa.
Toppings: chips de chaya y plátano macho, camote, cebada, rábano, zanahoria y semillas de girasol y lino, aderezo de menta. \$ 195
and quinoa.

Toppings: chaya and banana chips, sweet potato, barley, radish, carrots, sunflower and sesame seeds, mint dressing.

(Añade 1 huevo orgánico + \$ 15 / Add 1 organic egg on top +\$ 15).

VEGANO / VEGAN

FAVORITOS DE LA CASA / FAVORITES

CAFÉ Y TÉ / COFFEE & TEA

- CAFÉ AMERICANO
ORGÁNICO \$ 40
- NESPRESSO \$ 50
- CAPPUCCINO \$ 55
- TÉ FRÍO DE MENTA con clorofila
y manzanilla. \$ 45
*Mint cold tea with chlorophyll
and chamomile.*
- INFUSIONES de diferentes tipos de té. \$ 45
Assorted tea Infusions.

• TÉ CHAI. (Hot or cold) \$ 55

- CAFÉ ROYALE
Café trio, nibs de cacao
y cacao crudo orgánico.
*Cold coffee, cacao nibs
and organic raw cacao.*
- BATIDO DE CACAO con leche. \$ 50
Cocoa with milk.

POSTRES HECHOS EN CASA / HOME MADE DESSERTS

- HELADO: coco, chocolate. \$ 65
Ice cream: coconut or chocolate.
- BROWNIE con helado. \$ 90
Brownie with ice cream.
- PAN de zanahoria o plátano. \$ 55
Carrot or banana bread.
- PAY de manzana y nuez. \$ 80
Apple pie with pecan.
- CREMA DE COCO con chía. \$ 65
Coconut cream with chia.



WiFi Network: BIORGÁNICOS / WEB BI08032881



Bio-Órgánicos Playa del Carmen



bio_organicos



VEGANO / VEGAN



FAVORITOS DE LA CASA / FAVORITES



SNACKS

 **HUMMUS TRADICIONAL** con pan pita. \$ 110
Traditional hummus with pita bread.

* Orden de pan pita extra / extra pita bread. \$ 40

 **TOSTADAS DE SIKILPAK** con aguacate.
(Receta Maya con semilla
de calabaza). \$ 90
*Sikilpak tostadas with avocado.
(Mayan recipe with pumpkin seed).*

* **TORTITAS DE CHAYA** con queso bola. \$ 105
*Chaya empanadas stuffed with hollandese
cheese.*

 **GUACAMOLE**. \$120

 **CEVICHE DE HONGOS** con aguacate,
pepino y cilantro. \$ 155
*Mushrooms ceviche with avocado,
cucumber and cilantro.*



 **CEVICHE DE COCO** con aguacate,
pepino, piña y cilantro. \$ 160
*Coconut ceviche with avocado,
cucumber, pineapple and cilantro.*

 **3 ROLLOS VIETNAMESTAS** de vegetales
con chutney de mango. \$ 110
*Pregunta por la opción Raw.
3 vietnamese veggie rolls
with mango chutney.
Ask for our Raw option.*

 **PANUCHOS YUCATECOS** Tortilla rellena
de frijol con chorizo vegano, lechuga
y cebolla morada. \$ 115
*Yucatecan dish with tortillas stuffed
with black beans, topped with lettuce,
vegan chorizo and red onion, delicious!*



SOPAS / SOUPS

 **SOPA DE HONGOS** con vegetales. \$ 115
Mushroom soup with vegetables. 



 **SOPA DE TORTILLA** estilo vegano. \$ 115
*The typical Tortilla soup made
the vegan way.*

Añade queso de cabra a tu sopa / Add goat cheese to your soup. \$ 20



VEGANO / VEGAN



FAVORITOS DE LA CASA / FAVORITES