

# INVIERNO

Bio BYOKO km0  
feeding your world



## "DEL CAMPO A LA MESA" ES ESTO:

¿Sabías que el 95% de las frutas y verduras que comes en Byoko son ecológicas y proceden de productores andaluces? La mayoría salen desde Coín y van ¡directamente hacia nuestras cocinas!



# APERITIVOS Y PARA COMPARTIR

## BONIATO ASADO “NUEVO” — 8,90€

EEs bío y de Málaga, asado al horno de carbón vegetal con una deliciosa salsa de cebollino y acompañado de ensalada mesclun y crackers de masa madre de centeno, hierbas provenzales, mix de semillas de lino & pipas de calabaza.

## TIRADITO DE SALMÓN — 11,90€

Finas lonchas de salmón fresco sobre una salsa de fruta de la pasión, acompañado de mango, rúcula, cebolla roja, cilantro y un toque de mayonesa wasabi.

## CAMEMBERT HORNEADO — 12,50€

Al horno de carbón vegetal con ensalada mezclum acompañada de manzana, nueces y nuestro pan de masa madre artesano bío de pasas y nueces.

## GUACAMOLE & PICO DE GALLO — 6,70€

Acompañado de fruta de temporada, pico de gallo y crujientes nachos sin gluten.

## HUMUS BÍO DE TEMPORADA — 6,40€

Elaborado con garbanzos bío, acompañado de crudités de temporada y pan artesano bío de pasas y nueces. Pregunta a tu camarero por la receta de la semana.

\*También puedes sustituir el pan por blinis de sarraceno bío.

## CHULETÓN DE TERNERA 700 gr. — 4,50 € los 100 g

Cocinala a tu gusto y tú mismo sobre una piedra volcánica. Servida con una guarnición de patatas y champiñones al ajillo, verdura de temporada y salsa a elegir.

## PULPO A LA BRASA — 13,40€ los 100 g

- Entre 90 y 150 g -

Con base de parmentier de patata bío y salsa mojo picón.

## SALMÓN & MANGO GLASEADO AL HORNO — 13,90€

Lomo de salmón glaseado al mango y asado al horno de carbón, servido con un topping de pico de gallo y mango fresco, una guarnición de ensalada mesclun y verdura asada de temporada con salsa mojo picón.



# SOPAS

feeding your  
world  
Bio y Km0

**SOPAS CASERAS QUE RECONFORTAN E INSPIRAN  
¿CON CUÁL VAS A DISFRUTAR HOY?**

## **VEGGIE THAI BOWL — 7,70€**

Sopa a base de coco con noodles, gyozas artesanales, champiñón shitake, tomate cherry, espinacas, cilantro fresco, especias aromáticas tailandesas en una sopa de verduras del huerto.

## **CHICKEN THAI BOWL — 8,70€**

Pollo campero, noodles, gyozas artesanales, champiñones shitake, tomate cherry, espinacas, cilantro fresco y especias aromáticas tailandesas en una sopa de verduras del huerto y coco.

## **SEA THAI BOWL — 9,90€**

Sopa de gambones, noodles, gyozas artesanales, champiñón shitake, tomate cherry, espinacas, cilantro fresco y especias aromáticas tailandesas en una sopa de verduras del huerto a base de coco.

## **CREMAS CALIENTES DE TEMPORADA — 5,90€**

Pregúntanos cuáles son las especiales de esta semana y pruébalas antes de que se desaparezcan con la llegada de la próxima estación.

- Champiñón tomillo
- Verduras asadas del huerto
- Calabaza y lenteja roja
- Coliflor almendras
- Zanahoria, curry, boniato
- Tomate a la marroquí
- Calabacín, queso fresco, jengibre
- Tomate, coco, jengibre
- Gazpacho de mango



## BUDDHA BOWLS

GENEROSO CUENCO REPLETO DE INGREDIENTES DELICIOSOS, SALUDABLES Y SACIANTES.

### PASO 1- ELIGE TU ENSALADA — 9,40€

#### - LENTEJAS AGUACATE SUPERFOOD

Lentejas verdes bio, tomate, aguacate, kale, calabacín asado, guacamole y brotes con una vinagreta de albahaca y vinagre balsámico.

#### - PERA ASADA, CABRA Y BONIATO

Combinación de canónigos y rúcula, pera fresca y boniato asados al horno de carbón vegetal, arándanos semisecos, queso de cabra artesano, nueces & almendras bio con vinagreta de chalotas y orégano.

#### - SEASON BUDDHA SALAD

Espinacas baby con vinagreta asiática, humus, aguacate, quinoa tricolor bio, tomate, mix de semillas bio, vinagreta de albahaca y verdura asada de temporada con salsa mojo picón.

#### - FUSION LOVER SALAD

Garbanzos asados asados con salsa tahín, guacamole, bulgur aromatizado al cilantro, cebolla roja encurtida, tomate huevo de toro, mango, fruta de temporada y ensalada de rúcula & canónigos con una vinagreta de lima, ajo y aceite de oliva.

#### - NEW GREEN SUPERFOOD SALAD

Calabaza asada al curry, pasas, kale, quinoa tricolor, hierba buena, pipas de calabaza, humus zataar y frutas de temporada con una vinagreta de vinagre de manzana y aceite de oliva.

### ¿QUIERES MÁS ?

### PASO 2 - AÑADE UNA PROTEÍNA +3,80€ (80g)

#### - TERNERA

Ternera de pasto asada en horno de carbón vegetal.

#### - POLLO CAMPERO

Pechuga o contra-muslo de pollo marinado al ajillo y asado en horno de carbón vegetal.

#### - FALAFEL BÍO CASERO

Falafel de la casa con salsa cremosa de cilantro fresco.

Nosotros no lo freímos, lo horneamos para que sea 100% saludable.

#### - TATAKI DE SALMÓN +1€

Tataki de salmón a los 3 sésamos bio: tostado, negro y crudo.

#### - TOFU FRESCO BÍO

Nuestro tofu fresco salteado con tamari y sésamo tostado.

### ¿AÚN MÁS ?

### PASO 3- AÑADE UNA GUARNICIÓN +2,80€

HAY DÍAS EN LOS QUE EL CUERPO TE PIDE ALGO MÁS...

Elige tu preferida, esa que te hace "tilín".

- ECHA UN VISTAZO A LA HOJA GUARNICIONES -



## #BYOKORITUALS

PEQUEÑAS ACCIONES QUE NUTREN TU MUNDO.  
¿CUÁL SERÁ TU #BYOKORITUAL DE HOY?,  
¿GALETTE PLATE O BUDDHA BOWL?

### GALETTE PLATES

BASE DE CREPE SALADO DE SARRACENO, HUEVO BÍO Y QUESO A ELEGIR ACOMPAÑADA DE UNA ENSALADA CON VINAGRETA DE AOVE BÍO Y ALBAHACA.

### PASO 1 - BASE SARRACENO, HUEVO Y QUESO A ELEGIR : — 7,90€

- EMMENTAL
- CHEDDAR NATURAL
- QUESO DE CABRA ARETSANAL
- GORGONZOLA

### PASO 2 - AÑADE TU PROTEÍNA + 3,80€

- **TERNERA**  
Ternera de pasto asada en horno de carbón vegetal.
- **TOFU FRESCO BÍO**  
Nuestro tofu fresco salteado con tamari y sésamo tostado.
- **POLLO CAMPERO**  
Pechuga o contra-muslo de pollo marinado al ajillo y asado en horno de carbón vegetal.
- **FALAFEL BÍO CASERO HORNEADO**  
Falafel de la casa con salsa cremosa de cilantro fresco. No frito, más saludable.
- **TATAKI DE SALMÓN +1€**  
Tataki de salmón a los 3 sésamos bío: tostado, negro y crudo.

### SALSAS + 0,95€

- **MAYONESA VEGANA**  
Hecho con anacardos, lima y cilantro.
- **MOJO PICÓN**  
De las preferidas picantes por los Españoles
- **KETCHUP CASERO DE MANGO**  
Sin procesados, saludable y sabroso.
- **CREMA DE CEBOLLINO**  
Nada más y nada menos
- **ROMESCO BIO ALMOND**  
Con sabrosos tomates de la huerta y delicadas almendras.



### PASO 3- AÑADE UNA GUARNICIÓN + 2,80€

HAY DÍAS EN LOS QUE EL CUERPO TE PIDE ALGO MÁS...  
Elige tu preferida, esa que te hace "tilín".

- Echa un vistazo a la hoja GUARNICIONES -



### LAS FAMOSAS BYOKO GALETTES

- **PÍO PÍO — 12,40€**  
Pollo campero, bacon, cheddar natural, huevo bío.
- **4 QUESOS — 11,50€**  
Gorgonzola, emmental, mozzarella, queso de cabra artesanal.
- **BRETONA — 9,40€**  
Jamón cocido de pata asada, emmental, champiñones salteados, huevo bío.
- **TRUFA & CARPACCIO PARMESANO — 12,90€**  
Crema trufada, shitake salteado, carpaccio de panceta ibérica, parmesano y rúcula.
- **PASTORA — 11,40€**  
Queso de cabra artesano de Coín, pimientos asados, cebolla caramelizada.
- **GALAFEL ROLL — 11,90€**  
Falafel casero bio, huevo bio, emmental, pimientos asados, cebolla caramelizada, espinaca baby en un rulo de sarraceno. Salsa de cilantro a parte.

# BYOKOBURGERS

ACOMPAÑADAS DE GAJOS DE PATATAS CON ESPECIAS INDIAS

## TERNERA ASADA CAMEMBERT BURGER — 12,50€

Ternera asada a la parrilla, cebolla caramelizada, pimientos asados en horno de carbon, rucula, ketchup casero de mango en un pan brioche con semillas de sésamo.

## GRILLED CHICKEN MANGO ASADO BURGER — 10,20€

Contramuslo de pollo campero marinado al ajillo y asado a la parrilla con queso de cabra artesano, mango asado, rucula y alioli vegano de ajo rostizado en un pan brioche de sésamo.

## VEGGIE GUACAMOLE BURGER — 9,90€

Hamburguesa vegana de garbanzos, espinacas, quinoa y berenjena con guacamole casero, carpacho de calabacin, tomate de la huerta, ensalada mesclun, salsa vegana de lima y cilantro en un pan brioche de sésamo.



## GUARNICIONES — 2,80€

LAS GUARNICIONES SE PIDEN COMO ACOMPAÑAMIENTO DE ENSALADAS BUDDHA BOWL O GALETTE PLATE. PIDE EL NÚMERO DE GUARNICIONES QUE QUIERAS.

### GRILLED AVOCADO & PICO DE GALLO

Aguacate asado en su cáscara con picadito de tomate del huerto, zumo de lima, cilantro fresco y cebolla.

### PATATAS Y CHAMPIÑONES AL AJILLO

Asados en nuestro horno de brasas.

### MAIZ A LA BRASA

Braseado en el horno y acompañado de salsa cebollino.

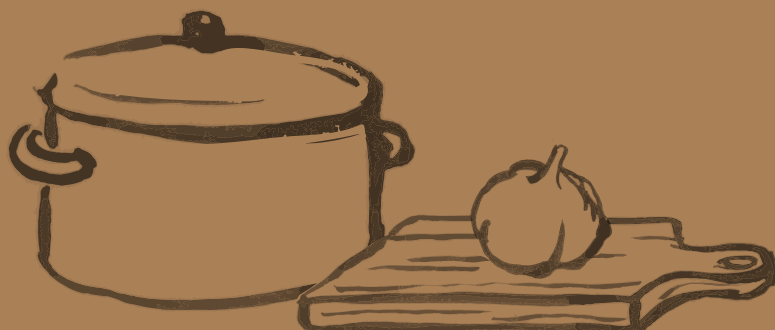
### VERDURA ASADA CON MOJO PICÓN

Verduras de temporada asadas, salsa casera mojo picón con un divertido toque picante.

### HUMUS DE TEMPORADA

Elaborado con garbanzos y tahin bío. Pregunta a tu camarero por la receta de la semana.

\* NOS ENCANTA VERTE DISFRUTAR.  
COMPARTE CON NOSOTROS TUS #BYOKORITUALS  
EN INSTAGRAM: @BYOKOMALAGA



## POSTRES Y PAN

EL 90% DE LAS PERSONAS QUE NO PIDEN POSTRE ACABAN COMIENDO DEL DE SU ACOMPAÑANTE... ;)

### CHEESE CAKE — 5,70€

Cremosa tarta de queso casera con base de galleta. La acompañamos de nuestro puré de fruta de temporada.

### TARTA DE ZANAHORIA — 4,60€

Tarta aromática de zanahoria con canela, queso fresco cremoso y nueces.

### MARIA PASSION PIE — 5,90€

Tarta cremosa raw 100% bío con plátano, coco, cacao y granola de chocolate.

### BANANA CHOCOLATE ALMOND CAKE — 5,50€

Auténtico cake de chocolate y plátano con nueces y almendras.

## NUESTROS PANES BÍO Y ARTESANOS

EL PAN QUE SERVIMOS EN BYOKO ESTÁ ELABORADO EN VIÑUELA CON AUTÉNTICA MASA MADRE. REPOSA ENTE 18 Y 20 HORAS ANTES DE PONERSE BIEN MORENITO Y CRUJIENTE EN EL HORNO DE LEÑA. ¿CUÁL VAS A DISFRUTAR HOY?

### PAN CON SEMILLAS — 1,20€

Ideal si te gusta un extra de "crunchy".

Harina blanca de trigo (80%), harina integral de trigo (10%), harina integral de centeno (10%),

### PAN CON PASAS Y NUECES — 1,50€

Perfecto para los más disfrutones:

Harina blanca de trigo (80%), harina integral de trigo (10%), harina integral de centeno (10%), pasas, nueces, aceite de oliva virgen extra, masa madre natural, levadura, sal marina y agua.

### PAN SIN GLUTEN — 1,50€

Elaborado en nuestra cocina:

Harina de sarraceno, harina de arroz y mix de semillas.

feeding  
your  
world  
Bio y Km0

