

# MUNDO VERDE

SOMOS  
DISFRUTE &  
EQUILIBRIO

COMPARTIMOS LA ABUNDANCIA DE LO BUENO

BUEN COMER

BUEN VIVIR.



01

BURRATA  
MEDITERRÁNEA



PAPAS  
ARRUGADAS



# ENTRADAS

@MUNDOVERDECOL

CEVICHE DEL  
PACÍFICO



TARTAR DE  
SÁLMÓN



MUNDO VERDE





### DIP DE GUACAMOLE NATURAL

Guacamole hecho en casa, acompañado de nachos o platanitos chips (decoración de ajonjolí negro y brotes).

\$15.900

### QUESO PAPIALPA ASADO

Queso papialpa a la parrilla acompañado de mermelada de frutos rojos.

\$18.900

### DIP DE HUMMUS

Hummus árabe hecho en casa acompañado de nachos, platanitos chips o pan pita.

\$15.900

### DIP DE ESPINACA Y QUESO

Espinaca con mezcla suave de queso crema, crema de leche, mozzarella y nuez moscada, acompañada con nachos o platanitos chips.

\$24.900

### CROQUETAS DE PESCADO

Croquetas de pescado (150 gr) de tilapia, apanadas en panko, servidas sobre aguacate y hummus árabe hecho en casa.

\$25.900

### QUESO PAPIALPA AL PESTO

Queso papialpa a la parrilla bañado en salsa pesto de la casa (contiene nueces), miel, reducción balsámico, almendras, tomate cherry y brotes.

\$26.900

### QUESO PAPIALPA DE FRUTOS ROJOS

Queso papialpa a la parrilla bañado en mermelada de frutos rojos, miel, nueces, arándanos y fresas.

\$26.900

### NACHOS TEXMEX [2-3 PERSONAS] 🔥

Nachos con frijol negro salteado en salsa chipotle, carne desmechada (150 gr) (con 9 horas de cocción lenta), guacamole, pico de gallo y salsa ranch.

\$34.500

### **NUEVO** PAPAS ARRUGADAS AL HORNO [1-2 PERSONAS] 🔥

Papas criollas al horno (180 gr) con tocineta caramelizada, acompañada de alioli de pimentón ahumado.

\$22.900

### **NUEVO** CEVICHE DEL PACÍFICO

Camarones (200 gr) en sofrito del pacífico, sobre una cama de guacamole con uchuyas y leche de tigre de lulo. Acompañado de platanitos chips.

\$36.900

### **NUEVO** BURRATA MEDITERRÁNEA [1-2 PERSONAS] 🔥

Duraznos rostizados, semillas de calabaza, hojas de albahaca, sobre una burrata de búfala (160 gr) bañada en miel picante de la casa.

\$41.900

### **NUEVO** TARTAR DE SALMÓN [1-2 PERSONAS]

Salmón fresco (150 gr) en mayonesa japonesa, un toque de siracha cítrica servido en una cama de guacamole de la casa, acompañado de pan pita.

\$38.900



# CREMAS

## CREMA DE TOMATE TRADICIONAL

100% tomate fresco con queso parmesano.  
Acompañado con tostadas de pan multigranos y salsa pesto  
(contiene nueces)

\$11.900

## CREMA DE MAÍZ AMARILLO

Acompañado de queso campesino, cebollín y maíz dulce tostado.

\$12.900

## CREMA DE TOMATE ITALIANA

Base de crema de tomate, con aromas de tomillo, albahaca y romero, acompañada de tostadas de pan multigranos y salsa pesto  
(contiene nueces)

\$12.900

## CREMA DE TOMATE MEXICANA 🌶️

Base de crema de tomate con un toque de chipotle y aroma de cilantro. Acompañada con maíz, aguacate y nachos.

\$13.900

POLLO AJÍ  
AMARILLO

CREMA  
ITALIANA

SOLOMITO  
COLESLAW





# LIVIANOS

COMBO CON CREMA A ELECCIÓN: +\$8.900

## **NUEVO** POLLO AJÍ AMARILLO

Pechuga de pollo (120 gr) cocida al vapor con finas hierbas en salsa de ají amarillo, acompañado de una ensalada de hojas verdes, uchucas, pimentón ahumado, aguacate y pan de masa madre multigranos.

\$28.900

## **NUEVO** SOLOMITO COLESLAW

Solomito (120 gr) en salsa chimichurri, acompañado de coleslaw de la casa y pan de masa madre multigranos.

\$33.900

## **NUEVO** VEGGIE BALLS **VEGAN**

Croquetas vegetarianas (100 gr) (frijol negro, almendras y arroz integral) apanadas en panko con salsa napolitana (ligeramente picante), acompañada de ensalada con hojas verdes, chutney de camote, chucrut de la casa, aguacate y acompañado con pan masa madre multigranos.

\$28.900

## **NUEVO** ATÚN EN SALSA DE PIMENTÓN

Atún fresco (120 gr) sellado con cristales de sal y aceite de oliva, con aderezo de pimentón ahumado y una lluvia de algas nori, acompañado de hojas verdes, encurtido de cebolla, echalotes rostizados, mango biche, aguacate, aderezo de amapola y ajonjolí, acompañado de pan de masa madre multigranos.

\$35.900

## **NUEVO** DESMECHADA THAI

Carne desmechada (150 gr) (cocción lenta de 9 horas) con cebolla y tomate en salsa thai, pimentón morrón, espinaca, y ensalada de hojas verdes con mango, aderezo griego, zanahoria frita y acompañado de pan de masa madre multigranos.

\$33.900



ATÚN EN SALSA  
DE PIMENTÓN

Adicional pasta a tu liviano Mundo Verde

## PASTA

a elección

Pasta pesto (tiene nueces) o  
pasta pomodoro +\$4.500  
Pasta tres quesos  
+\$8.500

VEGGIE BALLS







BOWL CARIBE

### BASE

ARROZ CILANTRO  
Y LIMÓN  
QUINOA REAL  
ORGÁNICA PREMIUM  
HOJAS VERDES  
ESPINACA

### CREMOSO

CREMOSO THAI  
\$4.900  
CREMOSO MEDITERRANEO  
\$3.500  
CREMOSO CURRY 🔥  
\$3.500

### BOWL MEDIO ORIENTE

Pechuga de pollo (180 gr) parrillada con una capa de hummus natural, coliflor y berenjenas rostizadas, aderezadas con reducción balsámica, ensalada fresca de tomate cherry, cebolla morada y limoneta, garbanzos crocante y pan pita. Acompañado con aderezo tahini.

\$38.900

### BOWL POLLO Y FRIJOLES

Pechuga de pollo parrillada (180 gr), frijoles rojos salteados con ajo, zucchini, espinaca y albahaca, aguacate, tomate concasse, ajonjolí negro y blanco con vinagreta de amapola y ajonjolí.

\$37.900

### BOWL SALMÓN Y AGUACATE

Salmón (150 gr) al horno con mezcla de tomates, aguacate, ajonjolí, alga nori y vinagreta de finas hierbas.

\$43.900

### BOWL CARIBE 🔥

Croquetas de tilapia en panko (150 gr), aguacate, mezcla de mango con encurtido de cebolla morada y zanahoria, maíz salteado en mantequilla con queso campesino. Acompañado con mayonesa chipotle.

\$39.900

### BOWL MI TIERRA

Pechuga de pollo (180 gr) cocida al vapor en finas hierbas, salteado de frijol rojo con ajo, albahaca y cebolla grille, pico de gallo, aguacate, ajonjolí negro, maicitos, tomates cherry con vinagreta de amapola y ajonjolí.

\$40.900

# BOWLS



### BOWL COLOMBIANO

Carne desmechada (150 gr) (en cocción lenta de 9 horas) con cebolla y tomate, aguacate, plátano maduro, frijol negro y vinagreta de amapola y ajonjolí.

\$40.900

### BOWL D.F. 🔥

Solomito de res o cerdo salteado con ajo, jengibre y salsa soya acompañado de aguacate, queso mozzarella en cubos, nachos, frijoles rojos salteados con pico de gallo y salsa chipotle. Acompañado de guacamole.

CON CERDO (150 gr) \$38.900

CON RES (150 gr) \$42.500

### BOWL ORIENTAL

Solomito de res o cerdo marinado en salsa soya, jengibre, ajonjolí, lentejas crocantes, acompañado de un salteado de zucchini, brócoli, maíz, tomates cherry, aguacate, ajonjolí negro y cebolla crispy con reducción teriyaki.

CON CERDO (150 gr) \$38.900

CON RES (150 gr) \$41.900



BOWL COLOMBIANO

SALMÓN Y AGUACATE



### BOWL PESTO

Pechuga de pollo parrillada (180 gr) bañada en salsa pesto con un salteado de tomate rostizado, cebolla grille y garbanzos cocidos, con vegetales salteados, zucchini, brócoli y queso campesino.

Acompañado de salsa pesto (contiene nueces).

\$39.500

MI TIERRA





# SÁNDUCHES

**SOURDOUGH FOCACCIA**  
(tomate y especias)

**SOURDOUGH MULTIGRANOS**  
(ajonjolí, linaza, avena y calabaza)

## SÁNDUCHE BARBACOA

Pan a elección dorado con mantequilla de romero, pollo parrillado (180 gr) en salsa BBQ, queso mozzarella, tomate fresco y salsa Mundo Verde.

\$34.900

SÁNDUCHE  
BLT

WRAP  
AGUACATE

WRAP  
TERIYAKI

## SÁNDUCHE CARNE DESMECHADA

Pan a elección, dorado con mantequilla de romero, carne desmechada (150 gr) en cocción lenta de 9 horas al horno, queso mozzarella, tomates rostizados, cebolla grille, espinaca y salsa Mundo Verde.

\$37.900

## SÁNDUCHE BLT

Pan a elección dorado con mantequilla de romero, mayonesa chipotle, pollo parrillado (180 gr), tomate rostizado, tocineta crocante, aguacate y lechuga.

\$36.900

## SÁNDUCHE PHILLY CHEESE STEAK

Pan a elección dorado con mantequilla de romero, chatas de res cortadas finamente, cebolla grille, champiñones, queso americano y mayonesa.

\$37.500



# WRAPS

08

## WRAP BBQ

Pollo (200 gr) apanado en panko en salsa BBQ de la casa, tomate fresco, queso mozzarella y lechuga.

\$35.900

## WRAP TERIYAKI

Pollo (200 gr) apanado en panko con ajonjolí, tomate fresco, queso mozzarella, lechuga y reducción teriyaki.

\$35.900

## WRAP MUNDO VERDE

Pechuga de pollo cocida al vapor con finas hierbas, tomate fresco, queso mozzarella, lechuga y salsa Mundo Verde.

CON POLLO COCINADO (180 GR) / CON POLLO PANKO (200 GR)

\$35.900

## WRAP AGUACATE

Pechuga de pollo cocida al vapor con finas hierbas, aguacate, cebolla caramelizada, lechuga y salsa Mundo Verde.

CON POLLO COCINADO (180 GR) / CON POLLO PANKO (200 GR)

\$35.900

## WRAP CÉSAR

Pechuga de pollo cocida al vapor con finas hierbas, queso parmesano, croutones, lechuga y salsa de queso azul.

CON POLLO COCINADO (180 GR) / CON POLLO PANKO (200 GR)

\$35.900

## WRAP POLLO NARANJA

Pollo (220 gr) apanado en panko, salsa de naranja y jengibre, queso mozzarella y lechuga.

\$35.900

## WRAP COLOMBIANO **NUEVO**

Carne desmechada (150 gr) en cocción lenta de 9 horas al horno, salsa thai, aguacate, pimentón, cebolla grille, espinaca, tomate fresco, cebolla crispy y plátano maduro.

\$37.900

## ACOMPAÑAMIENTOS SÁNDUCHES & WRAPS

### ENSALADA DE LA CASA

Hojas verdes, tomate cherry, cebolla caramelizada, queso parmessano y vinagreta balsámica.

### ENSALADA CÉSAR

Hojas verdes, croutones, queso parmessano y salsa de queso azul.

### ENSALADA EQUILIBRIO

Hojas verdes, tomate concasse, zanahoria, maíz tierno y vinagreta de amapola y ajonjolí.

### COLESLAW **NUEVO**

Ensalada de repollo blanco, repollo morado, zanahoria, tropezones de piña, cilantro y salsa Mundo Verde.

### PAPAS CHIPS +3000

### PLATANITOS CHIPS +3000

### NACHOS +3000



# ESPECIALES

## SOLOMITO DE CERDO EN MIEL DE VINO

Solomito de cerdo (180 gr) sellado y bañado en una miel de vino, acompañado de un crocante de tocineta, en una cama de puré de papas criollas, aromatizado con mantequilla de romero y acompañado de un salteado de tomate cherry, brócoli, zucchini con un toque de ajo y vino blanco.

\$40.900

## ESPECIAL DE POLLO AL CURRY 🔥🔥

Pechuga de pollo (180 gr) al curry rojo, leche de coco con brócoli, champiñones, maíz, aguacate, sobre quinoa o arroz de cilantro y limón.

\$43.900

## SOLOMITO EN SALSA CHIMICHURRI

Medallón de solomito (170 gr) con chimichurri de la casa, en cama de salsa pomodoro, acompañado de hojas verdes, chips de papa criolla, puerro crocante y cabellos de zanahoria.

\$45.900

## SALMÓN ENCOSTRADO EN SALSA DE NARANJA

Salmón encostrado (170 gr) en quinoa con toques cítricos, en cama de puré de papa criolla aromatizado con romero en un espejo de salsa oriental de naranja y una ensalada de hojas verdes, con tomate cherry, lentejas crocantes y nuez de brasil.

\$49.900

## ESPECIAL DE SOLOMITO ENCOSTRADO

Solomito de res encostrado (170 gr) en ajonjolí negro y blanco con mantequilla al romero, sobre un cremoso mediterráneo (tomate 100%) de arroz de cilantro y limón, acompañado de ensalada César.

\$49.500

## ESPECIAL DE SALMÓN Y QUINOA ASIÁTICA

Salmón (150 gr) a la plancha con salsa soya, aceite de ajonjolí, ajo y jengibre sobre una quinoa cremosa en salsa de maní asiática con parrillado de zucchini, brócoli, champiñones, aguacate y ceviche (mango, tomates, cebolla morada, cilantro y limón).

\$49.900

## **NUEVO** ESPECIAL DE ATÚN TROPICAL 🔥

Atún fresco (150 gr) encostrado en ajonjolí blanco y negro, en una salsa tropical de ají amarillo y maracuyá, acompañado de hojas verdes, encurtido de cebolla, echalotes, mango biche, aguacate y aderezo de amapola y ajonjolí.

\$42.900

## **NUEVO** ESPECIAL DE PECHUGA MEDITERRÁNEA

Pechuga de pollo a la plancha (180 gr), rellena de jamón serrano, tomate y queso boconccini servida en una cama de fondue de maíz con queso, cebolla, puerro crocante y ensalada a base de hojas verdes, apio, manzana verde, mango y vinagreta de yogurt natural con toques de hierbabuena.

\$49.900

## **NUEVO** ESPECIAL BEEF MUNDO VERDE

Solomito de res encostrado (170 gr) en ajonjolí negro y blanco terminado con toques de salsa teriyaki de la casa. Hojas verdes con vinagreta de vino tinto, queso azul, nueces caramelizadas acompañado de tomate cherry y cebolla puerro crocante.

\$50.900





PECHUGA MEDITERRÁNEA



ESPECIAL SALMÓN ENCOSTRADO EN SALSA DE NARANJA



SOLOMITO EN SALSA CHIMICHURRI





# MIXTOS

## MIXTO MEDITERRÁNEO PANKO

Pollo panko (150 gr), arroz de cilantro y limón en cremoso mediterráneo y ensalada César.

\$33.700

MEDITERRANEO  
PANKO

## MIXTO POLLO & PASTA PESTO

Pollo a la parrilla (180 gr), pasta penne al pesto (contiene nueces) y ensalada equilibrio (hojas verdes, tomate concasse, zanahoria, maíz tierno y vinagreta de amapola y ajonjolí).

\$34.500

POLLO &  
PASTA PESTO

## MIXTO CREMOSO DE CURRY Y CERDO 🔥🔥🔥

Solomito de cerdo oriental (150 gr), arroz de cilantro y limón con cremoso curry y ensalada equilibrio (hojas verdes, tomate concasse, zanahoria, maíz tierno y vinagreta de amapola y ajonjolí).

\$35.900

## MIXTO ALBÓNDIGAS ITALIANAS

Albóndigas de res (120 gr) en salsa italiana, pasta penne 3 quesos con parmesano y ensalada mixta (hojas verdes, cebolla roja, tomate cherry y salsa pesto) (contiene nueces).

\$36.900

ALBÓNDIGAS  
ITALIANAS



# VEGETARIANOS

10

## ESPECIAL COLIFLOR **VEGAN**

Steak de coliflor (250 gr) marinada en paprika dulce, sal, pimienta, tomillo, zumo de limón y sellada en plancha con una cama de hummus y garbanzos crocantes, acompañada de ensalada con hojas verdes, cebolla grille, tomate, nueces y vino blanco.

\$30.500

## BOWL CROQUETAS DE FRIJOL NEGRO **VEGAN**

Croquetas vegetarianas (150 gr) (frijol negro, almendras y arroz integral), hummus, coliflor, calabaza rostizada, aguacate, ajonjolí negro y almendras tostadas. Acompañado con aderezo de tahini.

\$36.900

## WRAP TOMATE ROSTIZADO **VEGAN**

Croquetas vegetarianas (150 gr) (frijol negro, almendras y arroz integral), hummus de la casa, tomate rostizado, aguacate y lechuga.

\$32.900

## MIXTO CROQUETAS & PASTA 3 QUESOS

Croquetas vegetarianas (150 gr) (frijol negro, almendras y arroz integral) en salsa italiana, pasta penne 3 quesos y parmesano y ensalada mixta (hojas verdes, cebolla roja, tomate cherry y salsa pesto) (contiene nueces).

\$34.500

## 🔥🔥🔥 BOWL CURRY ROJO **VEGAN**

Salteado de garbanzos, champiñones, coliflor y calabaza rostizada, curry rojo (picante) acompañado de una ensalada fresca de rábano, pepino, tomate cherry, cebolla roja aderezada con una limoneta.

\$34.900



ESPECIAL COLIFLOR

## **NUEVO** LIVIANO VEGGIE BALLS **VEGAN** 🔥

Croquetas vegetarianas (100 gr) (frijol negro, almendras y arroz integral) apanadas en panko con salsa napolitana (ligeramente picante), acompañada de ensalada con hojas verdes, chutney de camote, chucrut de la casa, acompañado con pan masa madre multigranos.

\$28.900



BOWL CURRY ROJO





INGREDIENTES NATURALES

# ARMA TU ENSALADA O BOWL



## TAMAÑO

## MEDIANO

\$35.900

1 base  
1 proteína  
1 preparado  
4 vegetales  
2 frutas  
1 salsa

## GRANDE

\$40.900

1 base  
1 proteína  
1 queso  
1 preparado  
1 crunch  
3 vegetales  
2 frutas  
1 salsas

## ① BASE

ARROZ CILANTRO Y LIMÓN  
QUINOA REAL ORGÁNICA PREMIUM  
HOJAS VERDES  
ESPINACA

## CREMOSO

CREMOSO THAI +\$4.900  
CREMOSO MEDITERRANEO +\$3.500  
CREMOSO CURRY 🔥 +\$3.500

## ② PROTEÍNA

Pollo cocido en finas hierbas  
Pollo parrillado / salsas BBQ, thai  
Pollo panko  
Albóndigas de res  
Solomito de cerdo oriental  
Croquetas de pescado

Camarones +\$5.900  
Salmón +\$12.900  
Atún fresco +\$10.900  
Carne desmechada +\$6.900  
Roast Beef +\$7.900

## PROTEÍNA VEGETAL

Hummus árabe  
Garbanzos  
Frijoles negros  
Croquetas veggie panko  
Croquetas de frijol

## ③ QUESO

Queso mozzarella  
Queso campesino  
Queso parmesano

## ④ PREPARADO

Cebolla crispy Chucrut blanco y rojo  
Cebolla caramelizada Cebolla encurtida  
Cebolla grille  
Zucchini  
Plátano maduro  
Tomate rostizado  
Ahuyama rostizada  
Berenjena rostizada

## ⑤ CRUNCH

Croutones  
Ajonjolí  
Almendras laminadas  
Nueces  
Garbanzos crocantes  
Lentejas crocantes

## ⑥ VEGETALES

Pepino  
Tomate cherry  
Tomate chonto  
Maíz tierno  
Aguacate  
Brócoli  
Champiñones asados  
Cebolla morada  
Zanahoria

## ⑦ FRUTAS

Mango  
Fresa  
Naranja  
Manzana

## ⑧ SALSAS

Finas hierbas  
Pesto (contiene nuez)  
Aderezo ranch  
Reducción balsámica  
Reducción teriyaki

Mundo Verde  
Queso azul  
Amapola y ajonjolí  
Vinagreta balsámica  
Guacamole

Aceite de oliva  
Pimentón ahumado  
Vinagre balsámico



# ENSALADAS



LOMO  
CAMPESINO

## ENSALADA CÉSAR MUNDO VERDE

Hojas verdes, pechuga de pollo (180 gr) parrillada, queso parmesano, croutones y salsa de queso azul.

\$35.900

## ENSALADA THAI

Hojas verdes, pechuga de pollo (180 gr) cocida con salsa thai, champiñones, tomates cherry, albahaca, encurtido de zanahoria y cebolla morada, almendras laminadas, ajonjolí blanco y negro, brotes. Vinagreta balsámica

\$37.900



ENSALADA  
THAI

## ENSALADA LOMO CAMPESINO

Hojas verdes, solomito de res (150 gr) marinado en salsa soya, jengibre, ajo y ajonjolí, queso campesino, champiñones, tomates cherry, zucchini salteado, aguacate, lentejas crocantes, cebolla crispy y brotes. Salsa ranch.

\$47.700

## ENSALADA SALMÓN

Hojas verdes, salmón a la parrilla (150 gr) y salteado de champiñones, brócoli, tomates cherry y espinaca, aguacate, garbanzos crocantes, ajonjolí blanco y negro con brotes. Vinagreta de finas hierbas.

\$49.900



ENSALADA  
CESAR



# MENÚ INFANTIL

## ELIGE EL JUGO (EN AGUA O LECHE)

FRESA / MANGO / MORA / LULO / GUANÁBANA /  
MARACUYÁ / PIÑA / NARANJA / LIMONADA

## ELIGE EL ACOMPAÑAMIENTO

### ENSALADA DE LA CASA

Hojas verdes, tomate cherry,  
cebolla caramelizada,  
parmessano y vinagreta  
balsámica.

### ENSALADA CÉSAR

Hojas verdes, croutones,  
queso parmessano y salsa  
de queso azul.

### ENSALADA EQUILIBRIO

Hojas verdes, tomate concasse,  
zanahoria, maíz tierno y  
vinagreta de amapola y ajonjolí.

### PAPAS CHIPS

### PLATANITOS CHIPS

+\$900

### NACHOS

### POLLO PANKO

Pollo apanado en panko acompañado de media manzana verde con  
miel de abejas.

\$29.900

### POLLO COCIDO

Pollo cocido acompañado de media manzana verde con miel de abejas.

\$31.700

### ROLLITO DE POLLO COCIDO

Pollo cocido (180 gr) en finas hierbas, tortilla de harina, queso mozzarella,  
acompañado de media manzana verde y salsa Mundo Verde.

\$32.900

### ROLLITO DE POLLO PANKO

Pollo apanado (150 gr) en panko, en tortilla de harina con queso  
mozzarella, acompañado de media manzana verde y salsa Mundo Verde.

\$32.900



# BEBIDAS

## HATSU

AGUA HATSU CON GAS	\$6.900
AGUA HATSU 300 ML.	\$6.900
BRETAÑA	\$6.900
TÉ HATSU	\$11.300

## OTRAS BEBIDAS

MR TEA	\$6.900
MR TEA LIGHT	\$6.900
PEPSI CERO	\$6.900

## CERVEZAS

HEINEKEN	\$11.900
3 CORDILLERAS MESTIZA	\$12.900
3 CORDILLERAS ROSE	\$12.900
SOL	\$12.900

## NUEVO

### *Sodas naturales de la casa*

PEPINO	\$13.900
TAMARINDO	\$13.900
FRUTOS AMARILLOS	\$13.900
FLOR DE JAMAICA	\$13.900

## SODAS CON *Breña*

MARACUYÁ	\$13.900
SANDÍA	\$13.900
KIWI & FEIJOA	\$13.900
CHULUPA PIÑA	\$13.900
LYCHEE	\$13.900

## AROMÁTICAS **NUEVO**

PEPINO	\$5.900
FRUTOS AMARILLOS	\$5.900
FLOR DE JAMAICA	\$5.900
ANTIGRI PAL	\$5.900

## COCTELES SIN LICOR

### LIMONADA ROSE

Limón, Juniper rose, almíbar, mora y fresa.  
\$15.900

### COCO Y HIERBABUENA

Limón, jugo de piña, hierbabuena, coco deshidratado, almíbar y Juniper de coco.  
\$15.900

### JENGIBRE Y MARACUYÁ

Limón, maracuyá, almíbar, ginger beer y hierbabuena.  
\$15.900

## COCTELES CON LICOR

MOSCOW MULE	\$31.900
GIN TONIC	\$31.900

SODA DE FRUTOS AMARILLOS

SODA DE PEPINO

SODA FLOR DE JAMAICA



# BATIDOS DE FRUTAS

<b>BATIDOS FUNCIONALES</b>	<b>SPIRULINA Y AGUACATE</b> Leche de almendras, spirulina, cacao nibs, aguacate hass, dátiles y sal. <b>\$11.200</b>
	<b>ALMENDRAS Y BANANO</b> Leche y mantequilla de almendras, banano, dátiles, sal y cacao. <b>\$14.800</b>
	<b>CACAO Y AGUACATE</b> Leche de almendras, cacao, banano, aguacate, dátiles, nibs de cacao y sal. <b>\$12.800</b>
	<b>FRESAS Y ARÁNDANOS</b> Leche de almendras, fresa, banano, arándanos y dátiles. <b>\$12.900</b>
	<b>ESPINACA Y COCO</b> Leche de almendras, piña, espinaca, yogurt de coco, jengibre y canela. <b>\$19.200</b>

**ADICIÓN DE PROTEÍNA**

Proteína aislada de suero de leche, libre de azúcar, certificado grassfed, libre de grasas saturadas, libre de químicos y sabores artificiales, 26 gramos de proteína por porción. **+\$10.900**

## BATIDOS DE FRUTAS

EN AGUA	\$11.900	ENERGÍA / MANGO, BANANO Y MANZANA VERDE / MARACUYÁ Y HIERBABUENA
EN KUMIS (RECOMENDADO)	\$12.500	ROJO / FRESA Y MORA
LECHE DESLACTOSADA	\$12.500	AMARILLO / MANGO, BANANO Y JENGIBRE
		ROSADO / FRESA Y BANANO
		PASIÓN / FRESA Y MANGO
		TROPICAL / PIÑA, FRESA, LIMÓN Y BANANO

## JUGOS

EN AGUA	\$11.900
EN LECHE DESLACTOSADA	\$12.500
EN LECHE DE ALMENDRAS	\$14.000
	+\$6.900

FRESA / GUANÁBANA / LULO  
/ MANGO / MARACUYÁ /  
MORA / PIÑA / NARANJA

## LIMONADAS

\$11.900	LIMONADA NATURAL
	LIMONADA HIERBABUENA
	LIMONADA DE COCO



JARRA DE SANGRÍA DE LYCHEE

COPA DE VINO TINTO



MOSCOW MULE



CERVEZA 3 CORDILLERAS





# MUNDO VERDE

SOMOS DISFRUTE Y EQUILIBRIO

