

MUNDO VERDE



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).

\$19.400

QUESO PAPIALPA ASADO

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

\$23.400

DIP DE HUMMUS

Hummus árabe hecho en casa acompañado de nachos, platanitos chips o pan pita. Decorado con aceite de oliva, paprika, garbanzos crocantes y brotes.

\$19.400

DIP DE ESPINACA Y QUESO

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

\$28.400

CROQUETAS DE PESCADO

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

\$29.400

QUESO PAPIALPA AL PESTO

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

\$29.900

QUESO PAPIALPA DE FRUTOS ROJOS

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

\$29.900

NACHOS TEXMEX [2-3 PERSONAS] 🔥

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

\$37.500

PAPAS ARRUGADAS AL HORNO [1-2 PERSONAS] 🔥

Papas criollas al horno (180 g.) con tocineta caramelizada, acompañadas de mayonesa de pimentón ahumado.

\$26.900

CEVICHE DEL PACÍFICO

Camarones (200 g.) en sofrito del pacífico, sobre una cama de guacamole con uchucas, cebolla encurtida y maíz crocante. Acompañado de platanitos chips.

\$38.900

BURRATA MEDITERRÁNEA [1-2 PERSONAS] 🔥

Duraznos rostizados, semillas de calabaza, hojas de albahaca sobre una burrata de búfala (160 g.) bañada en miel picante de la casa y cristales de sal marina. Acompañada de pan de masa madre multigranos.

\$42.900

TARTAR DE SALMÓN [1-2 PERSONAS]

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

\$42.900

CREMAS

CREMA DE TOMATE TRADICIONAL

Crema de tomate tradicional, 100% tomates frescos de diferentes variedades, cocidos a fuego lento, con textura cremosa y servida con una galleta de parmesano madurado, tomates cherry y cebollín. Acompañado de pan multigranos con pesto de albahaca. (contiene nueces)

\$14.900

CREMA DE MAÍZ AMARILLO

Una cremosa mezcla de maíz tierno, cocinado a fuego lento para conservar todo su dulzor natural. Acompañada de queso campesino, cebollín, maíz dulce salteado y paprika.

\$15.900

CREMA DE TOMATE ITALIANA

Nuestra base de crema de tomate con aromas a tomillo, albahaca y romero. Servida con crotones de pan, unas gotas de pesto de albahaca (contiene nueces) y brotes de temporada.

\$15.900

CREMA DE TOMATE MEXICANA 🍋

Nuestra base de crema de tomate con aroma a cilantro y un toque de chipotle, acompañada con maíz, aguacate y nachos.

\$16.900

DESMECHADA
THAI

CREMA DE
TOMATE

SOLOMITO
COLESLAW



LIVIANOS

COMBO CON CREMA A ELECCIÓN: +\$10.900
(Tomate tradicional, tomate Italiana o tomate mexicana)

PANKO HOT

Pechuga de pollo panko (180 g.) en miel de la casa (picante cayena) acompañado de ensalada coleslaw de la casa y pan de masa madre multigranos.

\$34.900

POLLO AJÍ AMARILLO

Pechuga de pollo (180 g.) cocida al vapor con finas hierbas en salsa de ají amarillo, acompañado de una ensalada de hojas verdes, uchuvas, pimentón ahumado, aguacate y pan de masa madre multigranos.

\$34.900

DESMECHADA THAI

Carne desmechada (140 g.) (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 acompañada de pan de masa madre multigranos.

\$39.400

SOLOMITO COLESLAW

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

\$37.900

ATÚN EN SALSA DE PIMENTÓN

Atún fresco (150 g.) 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, aguacate, aderezo de amapola y ajonjolí y acompañado de pan de masa madre multigranos.

\$38.900

ATÚN EN SALSA
DE PIMENTÓN

PANKO
COLESLAW

NUEVA PASTA EN TUS MIXTOS

PASTA

ARTESANAL RIGATONI

Elaborada de modo artesanal, con secados lentos y corte en bronce

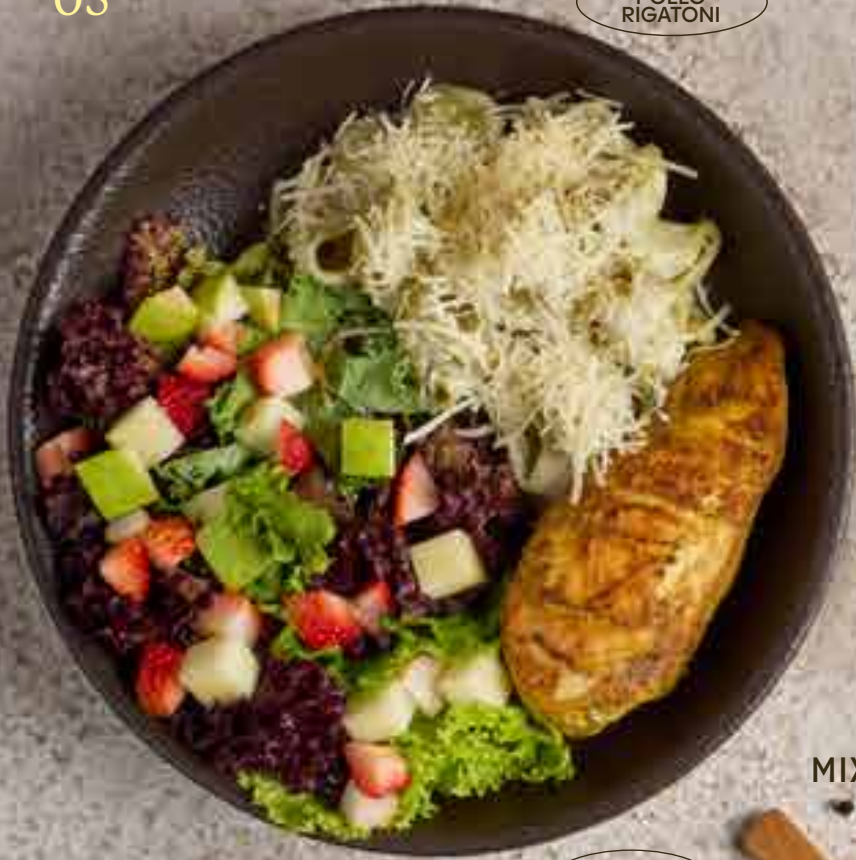
Pomodoro: \$7.500

Ragú: \$7.500

Pesto: \$9.500

4 Quesos: \$10.500



POLLO
RIGATONI

MIXTOS

MIXTO MEDITERRÁNEO PANKO

Pollo panko (180 g.), arroz de cilantro y limón en cremoso mediterráneo y ensalada César.

\$39.400

MIXTO POLLO & PASTA PESTO

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

\$39.900

MIXTO CREMOSO DE CURRY Y CERDO 🔥🔥🔥

Solomito de cerdo oriental (140 g.), arroz de cilantro y limón con cremoso curry y ensalada equilibrio (hojas verdes, tomate concasse, zanahoria, maíz tierno y vinagreta de amapola y ajonjolí).

\$39.900

CAMARÓN
CARIBENO

MIXTO ALBÓNDIGAS ITALIANAS

Albóndigas de res (120 g.) en salsa italiana, pasta rigatoni artesanal 4 quesos con parmesano y ensalada mixta (hojas verdes, cebolla roja, tomate cherry y salsa pesto) (contiene nueces).

\$41.400

SALMÓN
ROSE

NUEVA PASTA EN TUS MIXTOS

PASTA
ARTESANAL RIGATONI

Elaborada de modo artesanal,
con secados lentos y corte
en bronce



MIXTO SOLOMITO GRILLÉ & PASTA PESTO

Julianas de solomito de res (140 g.) marinadas y salteadas en ajo, un toque de jengibre, pimentón tatemado y nuestra cebolla grillé. Acompañadas de pasta artesanal rigatoni bañadas en pesto cremoso, parmesano y ensalada de la huerta. Aderezada con vinagreta de amapola y ajonjolí.

\$44.900

MIXTO CAMARÓN CARIBEÑO 🍷

Camarones (200 g.) salteados con mantequilla de ajo, cilantro y sal marina, acompañado de pasta rigatoni artesanal en salsa mexicana (contiene chipotle), queso parmesano y ensalada caribeña (hojas verdes, cebolla morada en plumas, aguacate, tomate cherry y maíz tostado en vinagreta de amapola y ajonjolí)

\$45.500

MIXTO SALMÓN ROSÉ

Salmón (150 g.) al horno en mantequilla de romero, acompañado de pasta rigatoni artesanal en salsa rosé (contiene lácteos), queso parmesano y ensalada de texturas (hojas verdes, cebolla crispy, maíz dulce y queso campesino en vinagreta de yogur griego).

\$47.900

MIXTO POLLO RIGATONI

Pechuga de pollo (180 g.) sellado a la parrilla, acompañado de pasta rigatoni artesanal en salsa cuatro quesos, queso parmesano y ensalada fresca (hojas verdes, fresas maduras, manzanas verdes, en vinagreta de amapola y ajonjolí)

\$41.500



PASTAS

PASTA RAGÚ & ALBÓNDIGAS

Pasta rigatoni artesanal en salsa ragú de la casa (24 horas de cocción lenta), acompañada con albóndigas de res (120 g.), brotes de temporada y queso parmesano.

\$37.400

4 QUESOS & MADURITOS

Pasta rigatoni artesanal en salsa cuatro quesos (denominación queso paipa), acompañado de platanitos maduros al horno y queso parmesano.

\$33.400

CHAMPIÑONES

Pasta rigatoni artesanal en salsa de champiñones con champiñones asados, cebollín y queso parmesano.

\$32.900

ADICIONA PROTEÍNA

Tocineta: \$6.900 / Pollo parrillado: \$12.500
Pollo cocinado: \$12.500 / Carne desmechada: \$13.900
Solomito de cerdo: \$12.900 / Albóndigas italianas: \$13.900
Solomito grillé con pimentón: \$13.900
Solomito en mayonesa de soya: \$15.900

PASTA RAGÚ &
ALBÓNDIGAS

CHAMPIÑONES

4 QUESOS &
MADURITOS



VEGETARIANOS

VEGAN

BOWL CROQUETAS DE FRIJOL NEGRO

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

\$41.500

MIXTO CROQUETAS & PASTA 4 QUESOS

Croquetas vegetarianas (150 g.) (frijol negro, almendras y arroz intgral), en salsa italiana, pasta rigatoni artesanal 4 quesos y parmesano y ensalada mixta (hojas verdes, cebolla roja, tomate cherry y salsa pesto). (Contiene nueces)

\$38.500

VEGAN

BOWL CURRY ROJO 🔥🔥🔥

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.

\$38.500

SOMOS PARTE DE LA DIVERSIDAD,
DEL DISFRUTE Y DEL
BUEN COMER.

CROQUETAS &
PASTA 4 QUESOS

CROQUETAS
DE FRIJOL



WRAPS

REY
TATAKIWRAP
AGUACATEADICIONA
DOBLE PROTEÍNA + \$9.500
(solo wraps de pollo)
TOCINETA + \$4.500PANKO
HOT

ACOMPAÑAMIENTOS SÁNDUCHES & WRAPS

ENSALADA DE LA CASA

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

ENSALADA CÉSAR

Hojas verdes, crotones, queso parmesano y salsa de queso azul.

ENSALADA EQUILIBRIO

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

COLESLAW

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

PAPAS CHIPS + \$4.000

PLATANITOS CHIPS + \$4.000

NACHOS + \$4.000

WRAP BBQ

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

\$40.900 (con tocineta +\$4.500 | con doble pollo +\$9.500)

WRAP TERIYAKI

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

\$40.900 (con tocineta +\$4.500 | con doble pollo +\$9.500)

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 G.) / CON POLLO PANKO (200 G.)

\$40.900 (con tocineta +\$4.500 | con doble pollo +\$9.500)

WRAP AGUACATE

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

CON POLLO COCINADO (180 G.) / CON POLLO PANKO (200 G.)

\$40.900 (con tocineta +\$4.500 | con doble pollo +\$9.500)

WRAP CÉSAR

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

CON POLLO COCINADO (180 G.) / CON POLLO PANKO (200 G.)

\$40.900 (con tocineta +\$4.500 | con doble pollo +\$9.500)

WRAP POLLO NARANJA

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

\$40.900 (con tocineta +\$4.500 | con doble pollo +\$9.500)

WRAP COLOMBIANO

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

\$40.900 (con tocineta +\$4.500)

WRAP POLLO PANKO HOT

Pollo (200 g.) apanado en panko con miel picante de la casa, tocineta, queso mozzarella, lechuga, tomate y pepino fresco

\$40.900 (con tocineta +\$4.500 | con doble pollo +\$9.500)

WRAP REY TATAKI

Solomito tataki (140 g.) salteado en cebolla grillé y pimentón asado, queso mozzarella, cebolla crispy de la casa, lechuga y mayonesa de soya.

\$40.900 (con tocineta +\$4.500)

SÁNDUCHES

SÁNDUCHE CARNE DESMECHADA

Pan multigranos, carne desmechada (150 g.), mozzarella, tomates rostizados, cebolla grillé, espinaca y salsa Mundo Verde.

\$40.900 (con tocineta +\$4.500)

SÁNDUCHE PHILLY CHEESE STEAK

Pan de masa madre multigranos dorado con mantequilla de romero, chatas de res cortadas finamente, cebolla grillé, champiñones, queso americano y mayonesa.

\$40.900 (con tocineta +\$4.500)



BOWL MEDIO ORIENTE

BASE

ARROZ DE CILANTRO Y LIMÓN

QUINOA REAL ORGÁNICA PREMIUM

HOJAS VERDES ESPINACA

CREMOSO

CREMOSO THAI \$5.900

CREMOSO MEDITERRÁNEO \$4.500

CREMOSO CURRY \$4.500

BOWL MEDIO ORIENTE

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

\$43.900

BOWL POLLO Y FRIJOLES

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

\$41.500

BOWL SALMÓN Y AGUACATE

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

\$47.500

BOWL CARIBE 🔥

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

\$41.900

BOWL MI TIERRA

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

\$43.400

BOWLS

BOWL COLOMBIANO

Carne desmechada (150 g.) (coccción lenta) con cebolla y tomate, aguacate, plátano maduro, frijol negro y vinagreta de amapola y ajonjolí

\$43.400

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 g.) \$41.400

CON RES (150 g.) \$43.400

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 g.) \$41.400

CON RES (150 g.) \$43.400

SALMÓN Y AGUACATE



MEDIO COLOMBIANO



BOWL PESTO

Pechuga de pollo parrillada (180 g.) bañada en salsa pesto con un salteado de tomate rostizado, cebolla grillé y garbanzos cocidos, zucchini, brócoli y queso campesino. Acompañado de salsa pesto (contiene nueces).

\$42.400

MI TIERRA



ESPECIALES

SOLOMITO DE CERDO EN MIEL DE VINO

Solomito de cerdo (170 g.) sellado y bañado en miel de vino, acompañado de un crumble 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.

\$44.400

ESPECIAL DE POLLO AL CURRY 🔥🔥

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

\$45.900

SOLOMITO EN SALSA CHIMICHURRI

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

\$46.900

SALMÓN ENCOSTRADO EN SALSA DE NARANJA

Salmón encostrado (150 g.) en quinoa con toques cítricos, en cama de puré de papas criollas, 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.

\$50.900

ESPECIAL DE SOLOMITO ENCOSTRADO

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

\$50.900

ESPECIAL DE SALMÓN Y QUINOA ASIÁTICA

Salmón (150 g.) 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).

\$51.900

ESPECIAL SOLOMITO POSTA

Solomito de res (170 g.) en salsa posta (22 horas de cocción lenta) sobre una cama de hummus de berenjena, acompañado de papas arrugadas en horno y vegetales rostizados (tomates, cebollas echalote, brócoli).

Acompañado de salsa de pimentón.

\$46.900

ESPECIAL DE ATÚN 🔥

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

\$45.900

ESPECIAL DE PECHUGA MEDITERRÁNEA

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

\$49.900

ESPECIAL BEEF MUNDO VERDE

Solomito de res encostrado (170 g.) 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.

\$49.900

POLLO AL CURRY



SALMÓN ENCOSTRADO EN SALSA DE NARANJA



SOLOMITO POSTA



INGREDIENTES
NATURALES

ARMA TU ENSALADA O BOWL

TAMAÑO

PEQUEÑO

\$38.400

1 base
1 proteína

4 vegetales
1 salsa

MEDIANO

\$40.400

1 base
1 proteína
1 preparado

4 vegetales
2 frutas
1 salsa

GRANDE

\$44.900

1 base
1 proteína
1 queso
2 frutas

1 preparado
1 crunch
3 vegetales
1 salsa

1

BASE

ARROZ CILANTRO Y LIMÓN
QUINOA REAL ORGÁNICA PREMIUM
HOJAS VERDES
ESPINACA

CREMOSO

CREMOSO THAI +\$4.900
CREMOSO MEDITERRÁNEO +\$3.500
CREMOSO CURRY 🍷 +\$3.500

2

PROTEÍNA

Pollo panko	Pollo cocinado chimichurri	Solomito Tataki	+\$8.900
Pollo parrillado	Pollo cocinado miel picante	Camarones	+\$12.900
Pollo cocido a las finas hierbas	Albóndigas de res	Salmón	+\$12.900
Pollo cocido en salsa BBQ	Solomito de cerdo oriental	Atún fresco	+\$12.900
Pollo cocido en salsa Thai	Croquetas de pescado	Carne desmechada	+\$8.900
Pollo cocinado curry		Roast Beef	+\$8.900

PROTEÍNA VEGETAL

Hummus árabe
Garbanzos
Frijoles negros
Croquetas de frijol

3

PREPARADO

Cebolla crispy Cebolla encurtida
Cebolla caramelizada Ahuyama rostizada
Cebolla grillé
Zucchini
Plátano maduro
Tomate rostizado

4

QUESO

Queso mozzarella
Queso campesino
Queso parmesano

5

CRUNCH

Crotones
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	Mundo Verde	Aceite de oliva
Pesto (contiene nuez)	Queso azul	Pimentón ahumado
Aderezo ranch	Amapola y ajonjolí	Mayonesa de soya
Reducción balsámica	Vinagreta balsámica	
Reducción teriyaki	Guacamole	

ENSALADAS



ARMA TU
ENSALADA



ENSALADA
THAI

ENSALADA CÉSAR MUNDO VERDE

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

\$39.500



ENSALADA THAI

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

\$40.500

ENSALADA
CESAR



ENSALADA LOMO CAMPESINO

Hojas verdes, solomito de res (140 g.) marinado en salsa soya, jengibre y ajonjolí, queso campesino, champiñones asados, tomates cherry, zucchini salteado, aguacate, lentejas crocantes, cebolla crispy y brotes.

\$47.700

ABUNDANCIA DE
COLORES SIGNIFICA
ABUNDANCIA DE
NUTRIENTES.



MENÚ INFANTIL

ELIGE EL JUGO (EN AGUA O LECHE)

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

ELIGE EL ACOMPAÑAMIENTO

ENSALADA DE LA CASA

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

ENSALADA CÉSAR

Hojas verdes, crotones,
queso parmesano y salsa
de queso azul.

ENSALADA EQUILIBRIO

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

PAPAS CHIPS

+\$4.000

PLATANITOS CHIPS

+\$4.000

NACHOS

+\$4.000

POLLO PANKO

Pollo apanado (150 g.) en panko, acompañado de media manzana
verde con miel de abejas.

\$32.400

POLLO COCIDO

Pollo cocido (180 g.), acompañado de media manzana verde con miel de abejas.

\$34.200

ROLLITO DE POLLO COCIDO

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

\$35.400

ROLLITO DE POLLO PANKO

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

\$35.400

BEBIDAS

HATSU

AGUA HATSU CON GAS	\$9.400
AGUA HATSU 300 ML.	\$9.400
BRETAÑA	\$9.400
HATSU	\$13.500

OTRAS BEBIDAS

MR TEA	\$9.400
MR TEA LIGHT	\$9.400
PEPSI CERO	\$9.400

CERVEZAS

HEINEKEN	\$14.400
3 CORDILLERAS MESTIZA	\$15.400
3 CORDILLERAS ROSÉ	\$15.400
SOL	\$15.400

Sodas naturales de la casa

PEPINO	\$16.900
TAMARINDO	\$16.900
FRUTOS AMARILLOS	\$16.900
FLOR DE JAMAICA	\$16.900

SODAS CON Bretaña

MARACUYÁ	\$16.900
SANDÍA	\$16.900
KIWI & FEIJOA	\$16.900
CHULUPA PIÑA	\$16.900
LYCHEE	\$16.900

AROMÁTICAS

PEPINO	\$8.500
FRUTOS AMARILLOS	\$8.500
FLOR DE JAMAICA	\$8.500
ANTIGRI PAL	\$8.500
DE LA CASA	\$8.500

COCTELES SIN LICOR

LIMONADA ROSÉ

Limón, Juniper rosé, almíbar, mora y fresa.
\$18.500

COCO Y HIERBABUENA

Limón, jugo de piña, hierbabuena, coco deshidratado, almíbar y Juniper de coco.
\$18.500

JENGIBRE Y MARACUYÁ

Limón, maracuyá, almíbar, ginger beer y hierbabuena.
\$18.500

COCTELES CON LICOR

MOSCOW MULE	\$30.900
GIN TONIC	\$30.900
MARGARITA	\$27.900
MOJITO DE COCO	\$28.900

SODA DE FRUTOS AMARILLOS

SODA FLOR DE JAMAICA

SODA DE PEPINO

BATIDOS FUNCIONALES	ESPIRULINA Y AGUACATE	Leche de almendras, espirulina, cacao nibs, aguacate hass, dátiles y sal.	\$12.900
	ALMENDRAS Y BANANO	Leche de almendras y mantequilla de almendras, banano, dátiles, sal y cacao.	\$16.500
	CACAO Y AGUACATE	Leche de almendras, cacao, banano, aguacate, dátiles, nibs de cacao y sal.	\$14.800
	FRESAS Y ARÁNDANOS	Leche de almendras, fresa, banano, arándanos y dátiles.	\$14.800

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. **+\$11.900**

BATIDOS DE FRUTAS	EN AGUA	\$14.400
	EN KUMIS (RECOMENDADO)	\$14.400
	LECHE DESLACTOSADA	\$13.900
	LECHE ENTERA	\$13.900

ENERGÍA / MANGO, BANANO Y MANZANA VERDE / MARACUYÁ Y HIERBABUENA ROJO / FRESA Y MORA AMARILLO / MANGO, BANANO Y JENGIBRE ROSADO / FRESA Y BANANO PASIÓN / FRESA Y MANGO TROPICAL / PIÑA, FRESA, LIMÓN Y BANANO

JUGOS	EN AGUA	\$13.400
	EN LECHE DESLACTOSADA	\$13.900
	EN LECHE ENTERA	\$13.900
	EN LECHE DE ALMENDRAS	\$14.900

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

LIMONADAS LIMONADA NATURAL LIMONADA HIERBABUENA \$13.900 LIMONADA DE COCO

SANGRÍAS (FRESA / LYCHEE)	COPA	\$28.900
	MEDIA JARRA	\$52.900
	JARRA	\$89.900

VINO (MALBEC / CHARDONNAY / CABERNET)	COPA	\$17.900
	BOTELLA	\$87.900

JARRA DE SANGRÍA DE LYCHEE

COPA DE VINO TINTO

MOSCOW MULE

CERVEZA 3 CORDILLERAS

BROOKIE
VOLCÁN

@MUNDOVERDECOL

POSTRES

ADICIÓN DE HELADO DE VAINILLA
+ \$7.900

TARTA RAW
DE CHOCOLATE

TORTA DE
ZANAHORIA

TORTA DE
BANANO

TORTA DE
YOGURT

WAFFLE
MIXTO

TORTA DE BANANO

Biscocho de banano con trozos de chocolate y una generosa cobertura de ganache de chocolate.

\$14.400

BROOKIE VOLCÁN

Galleta de chips de chocolate combinada con una mezcla de brownie de Milo y chocolate. Servida con una bola de helado de vainilla y salsa tibia de arequipe. ¡Una explosión de sabor!

\$17.900

TORTA DE YOGURT ARTESANAL

Torta artesanal con base de yogur, esponjosa y sutilmente dulce. Ideal para los amantes de los sabores ligeros.

\$14.900

TORTA DE ZANAHORIA

Deliciosa torta de zanahoria rellena con arequipe, cubierta con una suave crema de cheesecake de limón, ralladura de limón y un toque crujiente de almendras.

\$14.900

TARTA RAW VEGANA DE CHOCOLATE (SIN GLUTEN, VEGANA Y SUGAR FREE)

Base de galleta hecha con nueces y dátiles, rellena de cacao puro. Un postre nutritivo, intenso y delicioso.

\$15.400

TARTA VASCA (SUGAR FREE)

Clásica y cremosa tarta vasca con un sutil toque caramelizado. Su interior suave y textura sedosa se derrite en la boca. Una opción refinada, sin azúcar añadida, perfecta para los paladares más exigentes.

\$17.900

TORTA DE CHOCOLATE (SUGAR FREE)

Esponjosa, húmeda y suave torta de chocolate y arequipe, elaborada sin azúcar refinada. Un clásico reinventado para disfrutar sin culpa.

\$17.400

BROWNIE DUBAI DE PISTACHO (SUGAR FREE)

Brownie artesanal elaborado con chocolate oscuro y pasta de pistacho premium, sin azúcar refinada. Húmedo, intenso y con notas exóticas que evocan los sabores del Medio Oriente. Un lujo saludable.

\$17.400

TORTA VEGANA SNICKERS

Torta vegana de chocolate, rellena de crema de maní con arequipe vegano y cubierta de tropezones de maní.

\$17.400

PARA
COMPARTIR

WAFFLES

2-3
PERSONAS

\$18.500

WAFFLE MIX

Nutella, arequipe, fresas y banano natural

WAFFLE DE AREQUIPE Y FRESAS
WAFFLE DE AREQUIPE Y BANANO

WAFFLE DE NUTELLA Y FRESAS
WAFFLE DE NUTELLA Y BANANO



MUNDO
VERDE[®] m

SOMOS DISFRUTE Y EQUILIBRIO

WWW.MUNDOVERDECOL.COM

@MUNDOVERDECOL