

MUNDO VERDE



BUEN COMER

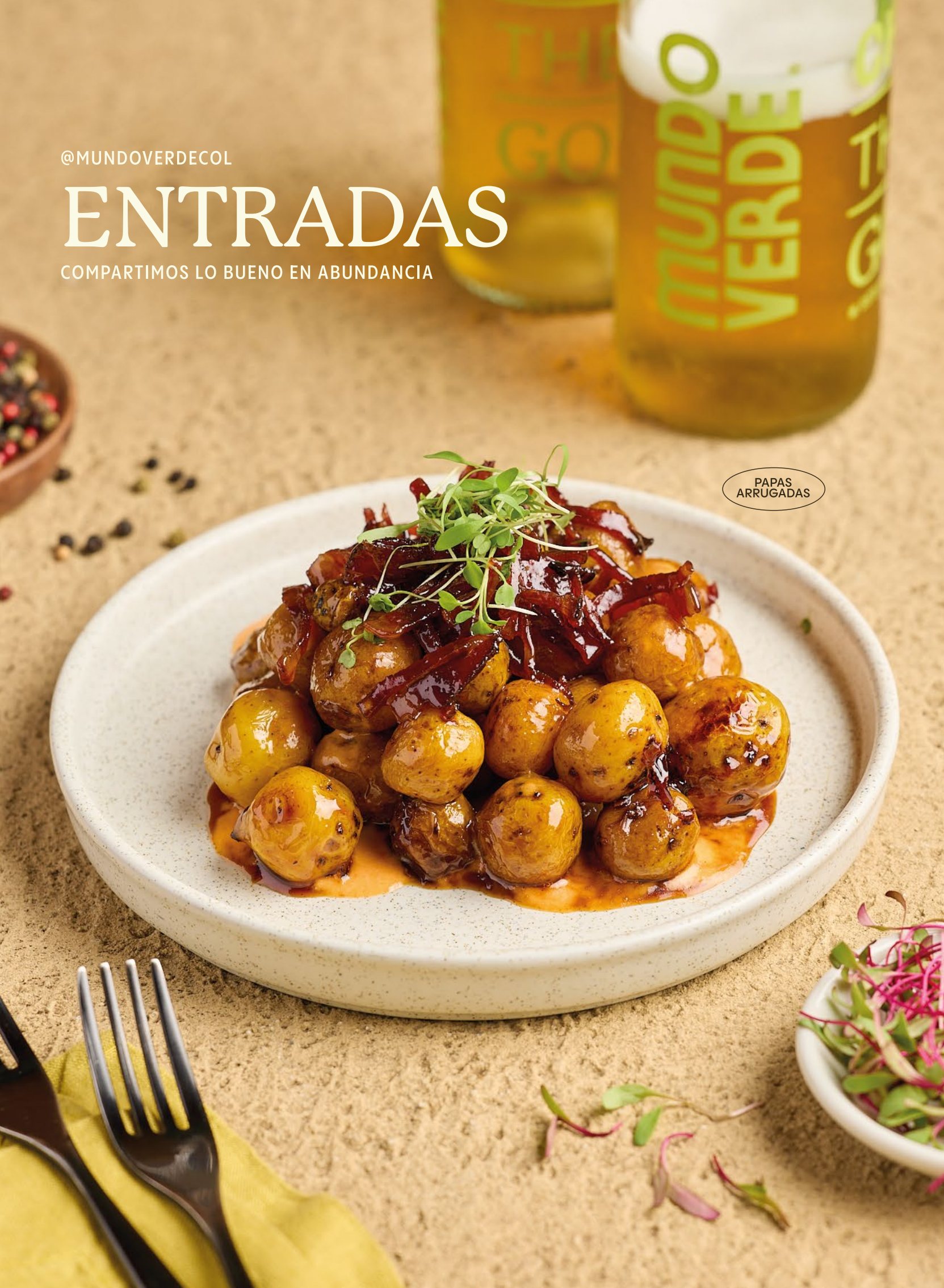
BUEN VIVIR

@MUNDOVERDECOL

ENTRADAS

COMPARTIMOS LO BUENO EN ABUNDANCIA

PAPAS
ARRUGADAS



DIP DE GUACAMOLE NATURAL

Guacamole hecho en casa, acompañado de nachos o platanitos chips (decoración de ajonjolí negro y brotes).
\$20.900

QUESO PAPIALPA ASADO

Queso papialpa a la parrilla acompañado de mermelada de frutos rojos.
\$24.900

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.
\$20.900

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.
\$29.900

CROQUETAS DE PESCADO [ALTO EN PROTEÍNA]

Croquetas de pescado (150 gr.) de tilapia al horno, apanadas en panko, servidas sobre aguacate y hummus árabe hecho en casa.
\$32.900

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.
\$31.900

NACHOS TEXMEX (2-3 PERSONAS) 🔥 [ALTO EN PROTEÍNA]

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.
\$40.500

PAPAS ARRUGADAS AL HORNO (1-2 PERSONAS) 🔥

Papas criollas al horno (180 gr.) con tocineta caramelizada, acompañadas de mayonesa de pimentón ahumado.
\$26.900

CEVICHE DEL PACÍFICO [ALTO EN PROTEÍNA]

Camarones (200 gr.) en sofrito del pacífico, sobre una cama de guacamole con uchuvas, cebolla encurtida y maíz crocante. Acompañado de platanitos chips.
\$39.900

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 y cristales de sal marina. Acompañada de pan de masa madre multigranos.
\$43.900

TARTAR DE SALMÓN (1-2 PERSONAS) [ALTO EN PROTEÍNA]

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.
\$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. Acompañada de pan multigranos con pesto de albahaca. (contiene nueces)

\$15.900

CREMA DE
TOMATE

SOLOMITO
COLESLAW

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.

\$16.900

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.

\$16.900

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.

\$17.900

DESMECHADA
THAI



LIVIANOS

COMBO CON CREMA A ELECCIÓN: +\$12.900
(Tomate tradicional, tomate italiana o tomate mexicana)

PANKO HOT 🔥 [ALTO EN PROTEÍNA]

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

\$35.900

POLLO AJÍ AMARILLO [ALTO EN PROTEÍNA]

Pechuga de pollo (180 gr.) 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.

\$35.900

DESMECHADA THAI

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

\$39.900

SOLOMITO COLESLAW

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

\$38.900

ATÚN EN SALSA DE PIMENTÓN [ALTO EN PROTEÍNA]

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

\$41.500

ATÚN EN SALSA
DE PIMENTÓN

ADICIONA A TU LIVIANO

PASTA
ARTESANAL RIGATONI

POMODORO: \$9.500
PESTO: \$12.500
CHAMPIÑONES: \$12.500
4 QUESOS: \$13.500

PANKO
COLESLAW

MIXTOS

MIXTO MEDITERRÁNEO PANKO [ALTO EN PROTEÍNA]

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

\$40.900

MIXTO POLLO & PASTA PESTO [ALTO EN PROTEÍNA]

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

\$40.900

MIXTO ALBÓNDIGAS ITALIANAS

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

\$41.900

POLLO
RIGATONI


PASTA
ARTESANAL RIGATONI

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

SALMÓN
ROSE

CAMARÓN
CARIBENO

**MIXTO SOLOMITO GRILLÉ
& PASTA PESTO**

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

\$46.900

**MIXTO CAMARÓN CARIBEÑO 🔥
[ALTO EN PROTEÍNA]**

Camarones (200 gr.) 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).

\$46.900

MIXTO SALMÓN ROSÉ

Salmón (150 gr.) 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).

\$48.900

MIXTO POLLO RIGATONI [ALTO EN PROTEÍNA]

Pechuga de pollo (180 gr.) sellada a la parrilla, acompañada 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).

\$43.500

PASTAS

PASTA RAGÚ & ALBÓNDIGAS

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

\$38.900

4 QUESOS & MADURITOS

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

\$34.900

CHAMPIÑONES

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

\$34.900

NUEVO

PASTA AMALFITANA [ALTO EN PROTEÍNA]

Pasta rigatoni artesanal salteada con camarones (200 gr.) en mantequilla, ajo y cilantro. Finalizada con vino, queso parmesano y brotes frescos.

\$41.900

PASTA RAGÚ &
ALBÓNDIGAS

ADICIONA PROTEÍNA

Tocineta +\$6.900 / Pollo parrillado +\$13.900
Pollo cocinado +\$13.900 / Pollo panko +\$13.900
Albóndigas italianas +\$14.900
Carne desmechada +\$15.900

CHAMPIÑONES

4 QUESOS &
MADURITOS

VEGETARIANOS

VEGAN

BOWL CROQUETAS DE FRIJOL NEGRO

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

\$39.900

ENSALADAS

ENSALADA CÉSAR MUNDO VERDE

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

\$39.900

ENSALADA THAI

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

\$40.900

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



WRAPS

REY
TATAKIWRAP
AGUACATE

ADICIONA

DOBLE PROTEÍNA + \$13.900
(solo wraps de pollo)
TOCINETA + \$6.900PANKO
HOT

ACOMPAÑAMIENTOS SÁNDUCHES & WRAPS

ENSALADA DE LA CASA

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

COLESLAW

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

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 + \$5.500

PLATANITOS CHIPS + \$5.500

NACHOS + \$5.500

WRAP BBQ

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

\$39.900 (con tocineta +\$6.900 | con doble pollo +\$13.900)

WRAP TERIYAKI

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

\$39.900 (con tocineta +\$6.900 | con doble pollo +\$13.900)

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.)

\$39.900 (con tocineta +\$6.900 | con doble pollo +\$13.900)

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.)

\$39.900 (con tocineta +\$6.900 | con doble pollo +\$13.900)

WRAP CÉSAR

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

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

\$39.900 (con tocineta +\$6.900 | con doble pollo +\$13.900)

WRAP POLLO NARANJA

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

\$39.900 (con tocineta +\$6.900 | con doble pollo +\$13.900)

WRAP COLOMBIANO

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

\$39.900 (con tocineta +\$6.900)

WRAP POLLO PANKO HOT

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

\$41.900 (con tocineta +\$6.900 | con doble pollo +\$13.900)

WRAP REY TATAKI

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

\$41.900 (con tocineta +\$6.900)

SÁNDUCHES

SÁNDUCHE CARNE DESMECHADA

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

\$39.900 (con tocineta +\$6.900)

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.

\$39.900 (con tocineta +\$6.900)

BOWLS

BOWL MEDIO
ORIENTE

BASE

ARROZ DE CILANTRO
Y LIMÓN

QUINOA REAL
ORGÁNICA PREMIUM

HOJAS VERDES

ESPINACA

CREMOSO [+\$6.900]

CREMOSO THAI

CREMOSO MEDITERRÁNEO

CREMOSO CURRY

BOWL MEDIO ORIENTE

Pechuga de pollo (180 gr.) 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.

\$44.900

BOWL SALMÓN Y AGUACATE

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

\$48.500

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.

\$42.900

BOWL MI TIERRA

Pechuga de pollo (180 gr.) 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.

\$43.900

BOWL
COLOMBIANO

BOWL COLOMBIANO

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

\$43.900

BOWL D.F. 🔥

Solomito de res 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.

\$44.900



BOWL ORIENTAL

Solomito de res 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.

\$44.900

MI TIERRA

SALMÓN Y
AGUACATE

ESPECIALES

SOLOMITO DE CERDO EN MIEL DE VINO

Solomito de cerdo (170 gr.) 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.

\$44.900

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.

\$46.900

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.

\$47.900

SALMÓN ENCOSTRADO EN SALSA DE NARANJA

Salmón encostrado (150 gr.) 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.

\$51.900

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 cilantro y limón, acompañado de ensalada César.

\$51.900

ESPECIAL SOLOMITO POSTA

Solomito de res (170 gr.) 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.

\$47.900

ESPECIAL DE PECHUGA MEDITERRÁNEA

Pechuga de pollo a la plancha (180 gr.) 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

NUEVO

CREMOSO DE AGUACATE

Arroz cremoso con aguacate, acompañado de la proteína a elección, guacamole fresco, crocante de parmesano y mantequilla de romero.

Salmón horneado (150 gr.) : \$47.900 | Solomito encostrado (170 gr.) : \$52.900

POLLO AL
CURRY



SALMÓN ENCOSTRADO
EN SALSA DE NARANJA



SOLOMITO
POSTA





ARMA TU
ENSALADA O BOWL

TAMAÑO

PEQUEÑO

\$39.900

1 base
1 proteína
4 vegetales
1 salsa

MEDIANO

\$41.900

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

GRANDE

\$45.900

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 +\$6.900
CREMOSO MEDITERRÁNEO +\$6.900
CREMOSO CURRY 🍲 +\$6.900

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	

MENÚ INFANTIL

ELIGE EL JUGO (EN AGUA O LECHE)

FRESA / MANGO / MORA / GUANÁBANA
MARACUYÁ / 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
+\$5.500

PLATANITOS CHIPS
+\$5.500

NACHOS
+\$5.500

POLLO PANKO

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

\$32.400

POLLO COCIDO

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

\$34.200

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.

\$35.400

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.

\$35.400

ADICIONES PARA TUS PLATOS

PROTEÍNA ANIMAL

Tocineta	\$6.900
Pollo cocinado finas hierbas	\$13.900
Pollo parrillado	\$13.900
Pollo panko	\$13.900
Pollo panko miel picante	\$13.900
Pollo en salsa thai	\$13.900
Pollo en salsa miel picante	\$13.900
Pollo en salsa curry	\$13.900
Pollo en salsa chimichurri	\$13.900
Pollo en salsa BBQ	\$13.900
Albóndigas de res	\$14.900
Albóndigas italianas	\$14.900
Carne desmechada	\$15.900
Croquetas de pescado horneadas	\$14.900
Roast beef	\$14.900
Solomito grillé con pimentón	\$16.900
Solomito en mayonesa de soya	\$17.900
Atún fresco	\$22.900
Salmón al horno	\$22.900
Solomito encostrado	\$23.900
Camarones en salsa de ajo	\$23.900

PROTEÍNA VEGETAL

Croquetas de frijol negro	\$9.900
Frijoles rojos	\$6.900
Frijoles negros	\$6.900
Garbanzos cocinados	\$5.500
Hummus árabe natural	\$5.900

PASTAS

Pasta pomodoro	\$9.500
Pasta pesto	\$12.500
Pasta champiñones	\$12.500
Pasta 4 quesos	\$13.500

ADICIONES PARA LOS WRAPS

Tocineta	\$6.900
Doble pollo	\$13.900

VEGETALES

Cebolla morada	\$1.900
Cebolla frita	\$2.900
Cebolla grillé	\$3.300
Cebolla encurtida	\$2.500
Cebolla caramelizada	\$3.500
Espinaca	\$3.000
Zanahoria	\$2.500
Zucchini	\$3.300
Pepino	\$2.200
Tomate rostizado	\$3.500
Tomate cherry	\$3.000
Tomate chonto	\$2.900
Aguacate	\$4.500
Plátano maduro	\$4.000
Maíz tierno	\$3.500

PREPARADOS

Crotones	\$3.000
Pico de gallo	\$2.500
Plátano maduro	\$4.000
Arroz de cilantro y limón	\$4.500
Quinoa	\$4.500
Almendras laminadas	\$3.900
Lentejas crocantes	\$3.000
Garbanzos crocantes	\$3.000
Hogao	\$2.600

QUESOS

Queso americano	\$4.900
Parmesano	\$3.900
Mozzarella tajado	\$4.900
Mozzarella cubos	\$4.900
Queso campesino	\$5.900
Queso crema	\$4.900

ADICIONA A TU POSTRE

Bola de helado vainilla	\$7.900
-------------------------	---------

* Estas adiciones no se venden por aparte. Deben ir atadas a la compra de un plato o de una entrada como mínimo.

* 2 adiciones de proteína animal máximo por plato o entrada.

20 gr.
de proteína

BATIDOS CON PROTEÍNA

20 gr.
de proteína

EN LECHE ENTERA / DESLACTOSADA / ALMENDRAS

Proteína aislada de suero de leche, libre de azúcar, certificado grassfed, libre de grasas saturadas, libre de químicos y sabores artificiales, 20 gramos de proteína por porción

CHAI PROTEIN ⚡

Proteína **(20 gr)** + Té chai + medio
banano + leche a elección

\$19.900

MATCHA PROTEIN ⚡

Proteína **(20 gr)** + Té Matcha + medio
banano + leche a elección

\$19.900

CHOCOCHAI PROTEIN ⚡

Proteína **(20 gr)** + Té chai + syrop de
chocolate + cocoa + medio banano +
leche a elección

\$22.900

MILO PROTEIN ⚡

Proteína **(20 gr)** + Milo + medio
banano + cocoa + leche a elección

\$19.900

COLDBREW PROTEIN ⚡

Proteína **(20 gr)** + coldbrew + medio
banano + syrop de chocolate +
leche a elección

\$22.900

GREEN POWER ⚡⚡

Proteína **(20 gr)** + espirulina + Té
matcha + medio banano +
leche a elección

Proteína total: 24 gr.

\$22.900

CACAO PROTEIN ⚡

Proteína **(20 gr)** + cacao + medio
banano + syrop de chocolate +
leche a elección

\$19.900

BATIDOS ESPECIALES



ESPIRULINA & AGUACATE

[+20 GR. DE PROTEÍNA]

Leche de almendras, espirulina, cacao
nibs, aguacate hass, dátiles y
sal marina.

\$22.800



FRESAS & ARÁNDANOS

[+20 GR. DE PROTEÍNA]

Leche de almendras, fresa, banano,
arándanos y dátiles.

\$24.700



ALMENDRAS & BANANO

[+20 GR. DE PROTEÍNA]

Leche de almendras, mantequilla de
almendras, banano, dátiles, sal marina
y cacao.

\$26.400

COMBOS WAFFLES

CON MASA DE YUCA O ALMOJÁBANA

20

COMBO PERSONAL

ELIGE ENTRE:

2 waffles de pandeyuca o 2 waffles de almojábana

+

ELIGE 1 BEBIDA:

Cappuccino

Americano

Aromática (pepino / frutos amarillos / frutos rojos)

Latte frío +\$1500 (Leche entera / leche deslactosada)

\$16.900

COMBO COMPARTIR (PARA 2)

ELIGEN ENTRE:

4 waffles de pandeyuca o 4 waffles de almojábana

+

ELIGEN 2 BEBIDAS:

Cappuccino

Americano

Aromática (pepino / frutos amarillos / frutos rojos)

Latte frío +\$1500 c/u (Leche entera / leche deslactosada)

\$21.900



LA ALIMENTACIÓN CONSCIENTE
TRANSFORMA TU VIDA EN ABUNDANCIA

BEBIDAS

HATSU

AGUA HATSU CON GAS	\$9.400
AGUA HATSU 300 ML.	\$9.400
BRETAÑA	\$9.400
HATSU	\$13.900

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

PEPINO	\$16.900
TAMARINDO	\$16.900
FRUTOS AMARILLOS	\$16.900
FLOR DE JAMAICA	\$16.900
MARACUYÁ	\$16.900
SANDÍA	\$16.900
LYCHEE	\$16.900

AROMÁTICAS

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

COCTELES SIN LICOR

LIMONADA ROSÉ

Limón, Juniper rosé, almíbar, mora y fresa.
\$19.900

COCO Y HIERBABUENA

Limón, jugo de piña, hierbabuena, coco deshidratado, almíbar y Juniper de coco.
\$19.900

JENGIBRE Y MARACUYÁ

Limón, maracuyá, almíbar, ginger beer y hierbabuena.
\$19.900

COCTELES CON LICOR

MOSCOW MULE	\$30.900
GIN TONIC	\$30.900
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
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, 20 gramos de proteína por porción.	+ \$9.900
--	-----------

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 / MANGO / MARACUYÁ
MORA / NARANJA

OTRAS
BEBIDAS

MILO FRÍO	\$11.900
MILO CALIENTE	\$11.900
GRANIZADO DE CAFÉ	\$11.900

ADICIÓN DE
PROTEÍNA

+ \$9.900

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

MOSCOW
MULE

COPA DE VINO
TINTO

CERVEZA
3 CORDILLERAS

NUEVAS OPCIONES SIN AZÚCAR

BEBIDAS MATCHA

EN LECHE ENTERA O DESLACTOSADA
LECHE DE ALMENDRAS +\$2.000

STRAWBERRY MATCHA

Té matcha con hielo, mermelada de frutos rojos sin azúcar y leche a elección.

\$14.500

MARACUYÁ MATCHA

Té matcha con hielo, mermelada de frutos amarillos sin azúcar y leche a elección.

\$13.500

DIRTY MATCHA

Té matcha con hielo, leche a elección y vainilla chocoana.

\$14.500

LATTE MATCHA FRÍO

Matcha, hielo y leche a elección.

\$12.500

LATTE MATCHA CALIENTE

Matcha y leche caliente a elección.

\$12.500

BEBIDAS CHAI

EN LECHE ENTERA O DESLACTOSADA
LECHE DE ALMENDRAS +\$2.000

CHAI TRADICIONAL CALIENTE

Té chai tradicional y leche a elección caliente.

\$11.500

AFFOCHAI FRÍO

Té chai con hielo, leche a elección y sirope de chocolate.

\$14.500

GRANIZADO CHAI FRÍO

Té chai con helado de vainilla y leche a elección.

\$12.500

CHOCOCHAI CALIENTE

Té chai con chocolate puro y leche a elección.

\$14.500

LATTE CHAI FRÍO

Té chai con hielo y leche a elección.

\$12.500

COLD BREW

JUGO DE NARANJA

Cold brew con hielo y jugo de naranja.

\$12.500

DULCE DE LECHE

Cold brew con hielo, arequipe y leche a elección.

\$12.500

MACADAMIA

Cold brew con hielo, macadamia y leche a elección.

\$12.500

A tall glass filled with a vibrant orange liquid, topped with ice cubes. The glass has the words "Mundo Verde." printed vertically in green.

COLDBREW
NARANJA

A tall glass with a purple base, a white foam layer, and a green matcha top. A small wooden spoon with red liquid is nearby. The glass has "GOOD LIFE." and "RECICLADAS. CHEERS!" printed on it. It sits on a green textured coaster.

MATCHA
FRUTOS ROJOS

A tall glass filled with a brown liquid, topped with a thick layer of white foam. The glass has "Mundo Verde." printed vertically in green.

GRANIZADO
CHAI

A tall glass filled with a yellow liquid, topped with a green matcha layer and fruit slices. It sits on a green textured coaster. To the left is a bamboo whisk and a small metal cup with matcha powder.

MATCHA FRUTOS
AMARILLOS

A glass mug filled with a green liquid, topped with a swirl of white foam. The glass has "Mundo Verde." printed vertically in green.

MATCHA
CALIENTE

A glass mug filled with a light green liquid, topped with a thick layer of white foam. Two cinnamon sticks are placed next to it.

CHAI
TRADICIONAL

A brown ceramic mug filled with a brown liquid, topped with a swirl of white foam.

CHOCOCHAI



WAFFLE
MIXTO



TORTA DE
BANANO

MUNDO
VERDE

BROOKIE
VOLCÁN



TARTA
VASCA



TORTA
ZANAHORIA



TARTA RAW
CHOCOLATE

@MUNDOVERDECOL

POSTRES

ADICIÓN DE HELADO DE VAINILLA
+ \$7.900



TORTA DE BANANO

Bizcocho de banana con trozos de chocolate y una generosa cobertura de ganache de chocolate.

\$15.500

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!

\$18.900

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.

\$15.900

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.

\$15.900

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.

\$17.900

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.

\$17.900

TORTA VEGANA SNICKERS

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

\$17.900

NUEVO **PIE DE LIMÓN NATURA**

Pie de limón cremoso sobre base crocante de galleta y avena. Decorado con crema suave y ralladura de limón fresco.

\$18.900

PARA
COMPARTIR**WAFFLES**

\$18.500

2-3
PERSONAS**WAFFLE MIX**

Nutella, arequipe, fresas y banana natural

WAFFLE DE AREQUIPE Y FRESAS**WAFFLE DE AREQUIPE Y BANANO****WAFFLE DE NUTELLA Y FRESAS****WAFFLE DE NUTELLA Y BANANO**

A close-up photograph of a person's hand holding a bunch of fresh beets. The beets have vibrant purple roots and bright green, leafy tops. The person is wearing a dark green, textured apron. The background is a plain, light-colored wall.

Mundo Verde m

SOMOS DISFRUTE Y EQUILIBRIO

WWW.MUNDOVERDECOL.COM

[@MUNDOVERDECOL](https://www.instagram.com/mundoverdecol)