

# El Semanal

De martes a sábado



## PRIMEROS

Ensalada de lentejas con vinagreta de naranja y eneldo (SG)

---

Sopa fría de tomate y albahaca. (SG)

---

Espárragos verdes al chimichurri con humus de remolacha.(SG)(+2€)

## PRINCIPALES

Mix de quinoa blanca y roja con verduras en salsa satay. (SG)

---

Hamburguesa de legumbres y arroz con hojas verdes, cebolla morada encurtida y queso de curry. (SG)

---

Mezze Platter Líbano: Berenjena y tomate asado, taboule de trigo sarraceno, berros y salsa tahin. (SG) (+2€)

## POSTRES

Ceviche de frutas con yogur de lima. (SG)

---

Bizcochito de té matcha. (SG)

---

Avellana Remix: lo más parecido que vas a encontrar a un Ferrero Rocher y un Kinder Bueno, pero vegano. (SGO) (+5€)

15 €



[www.lamujerdeverde.com](http://www.lamujerdeverde.com)

IG: lmdv.palma

**Bon  
Lloc**  
GRUPO

# El Setmanal

De dimarts a dissabte

(13h-16h)



## PRIMERS

Amanida de lleties amb vinagreta de taronja i anet (SG)

---

Sopa freda de tomàquet i alfàbrega. (SG)

---

Espàrrecs verds al chimichurri amb humus de remolatxa. (SG) (+2€)

## PRINCIPALS

Mix de quinoa blanca i vermella amb verdures amb salsa satay. (SG)

---

Hamburguesa de llegums i arròs amb fulles verdes, ceba estada encurtida i formatge de curri. (SG)

---

Mezze Platter Líban: Albergínia i tomàquet rostit, taboule de blat sarraí, créixens i salsa tahin. (SG) (+2€)

## POSTRES

Ceviche de fruites amb iogurt de llima. (SG)

---

Biscuit de te matxa. (SG)

---

Avellana Remix: el més semblant que trobaràs un Ferrero Rocher i un Kínder Bueno, però vegà. (SGO) (+5€)

# 15 €



[www.lamujerverde.com](http://www.lamujerverde.com)

IG: [lmdv.palma](https://www.instagram.com/lmdv.palma)

**Bon  
Lloc**  
GRUP

# The Weekly

From Tuesday to Saturday  
1pm-4pm



## STARTER

Lentil salad with orange and dill vinaigrette (GF)

---

Cold tomato and basil soup. (GF)

---

Green asparagus chimichurri with beet hummus. (GF) (+2€)

## MAIN

Mix of white and red quinoa with vegetables in satay sauce. (GF)

---

Vegetable and rice burger with green leaves, onion pickled purple and curry cheese. (GF)

---

Mezze Platter Lebanon: Roasted eggplant and tomato, buckwheat tabouleh, watercress and tahini sauce. (GF) (+2€)

## DESSERTS

Fruit ceviche with lime yogurt. (GF)

---

Matcha tea cake. (GF)

---

Avellana Remix: the closest thing you will find to a Ferrero Rocher and a Kinder Bueno, but vegan. (OGF) (+5€)

# 15 €



[www.lamujerdeverde.com](http://www.lamujerdeverde.com)

IG: [lmdv.palma](https://www.instagram.com/lmdv.palma)

**Bon  
Lloc**  
GRUPO

# Die Wöchentliche

Von Dienstag bis Samstag  
13-16 Uhr



## ERSTER KURS

Linsensalat mit Orangen-Dill-Vinaigrette (GF)

---

Kalte Tomaten-Basilikum-Suppe. (GF)

---

Grüner Spargel-Chimichurri mit Rüben-Hummus. (GF) (+2€)

## HAUPTGERICHT

Mischung aus weißem und rotem Quinoa mit Gemüse in Satay-Sauce. (GF)

---

Gemüse- und Reisburger mit grünen Blättern, Zwiebeln eingelegter Purpur und Currykäse. (GF)

---

Mezze-Platte Libanon: Geröstete Auberginen und Tomaten, Buchweizen-Taboule, Brunnenkresse und Tahini-Sauce. (GF) (+2€)

## NACHSPEISEN

Frucht-Ceviche mit Limettenjoghurt. (GF)

---

Matcha-Tee-Kuchen. (GF)

---

Avellana Remix: Das, was einem Ferrero Rocher und einem Kinder Bueno am nächsten kommt, aber vegan. (GFO) (+5€)

15 €



[www.lamujerdeverde.com](http://www.lamujerdeverde.com)

IG: [lmdv.palma](#)

**Bon  
Lloc**  
GRUPO