

El Semanal



PRIMEROS

Crema de chirivías

Sopa japonesa de miso y seta shitake (2)

Pakoros de lentejas al curry verde

Ensaladilla rusa trufada con pan de romero (1,2)

Taco de pulled pork vegano con mayonesa de jalapeños y pico de gallo +2€ (2)

PRINCIPALES

Pasta con salsa alfredo de coliflor y acelgas rojas (1)

Brik relleno de tofu al chimichurri (1,2)

Quiche de espinacas a la catalana (1,2)

Escalopes de mijo y alubias blancas con salsa de piquillos

Mezze Platter: combinación de los cuatro principales (1,2)(+2€)

POSTRES

Bizcocho de algarroba con nata de coco

compota de manzana, platano, ciruelas y granola (sin azúcar añadido)

Yogur de caramelo de violetas y gelatina de frambuesa (2)

Avellana Remix: Lo más parecido que vas a encontrar a un Kinder Bueno y un Ferrero Rocher, pero vegano. (2,4) (+3€)

1 Gluten / 2 Soja / 3 Sésamo / 4
Frutos secos / 5 Apio / 6
Mostaza / 7 Cacahuete

19 €

15 € Persona
de verde
(mediodía)



www.lamujerdeverde.com

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

**Bon
Lloc**
GRUPO

The Weekly



STARTER

Parsnip cream

Japanese miso and shitake mushroom soup (2)

Green curry lentil pakoras

Truffled Russian salad with rosemary bread (1,2)

Vegan pulled pork taco with jalapeño mayonnaise and pico de gallo +2€ (2)

MAIN

Pasta with cauliflower alfredo sauce and red chard (1)

Brik stuffed with tofu with chimichurri (1,2)

Catalan spinach quiche (1,2)

Millet escalopes and white beans with piquillo sauce

Mezze Platter: combination of the four main courses (1,2)(+2€)

DESSERTS

Carob cake with coconut cream

Applesauce, banana, plums and granola (no added sugar)

Violet caramel yogurt and raspberry jelly (2)

Hazelnut Remix: The closest thing you'll find to a Kinder Bueno and a Ferrero Rocher, but vegan. (2.4) (+3€)

1 Gluten / 2 Soy / 3 Sesame / 4
Nuts / 5 Celery / 6 Mustard / 7
Peanuts

19 €



www.lamujerdeverde.com

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

**Bon
Lloc**
GRUPO