

El Semanal



PRIMEROS

Guisado de lentejas y quinoa

Crema de coliflor y limón

Paté de pimientos de piquillo con pan de semillas, crudités y pico de gallo (1 op.)

Ensalada de pasta al pesto rojo de cacahuets (1-3-7)

Raviolis de remolacha rellenos de queso de anacardos sobre crema de calabaza y jengibre (3-4)(+2€)

PRINCIPALES

Tofu masala con dal de lenteja roja, aceite de cilantro y chutney de mango (2)

Arroz integral con champiñones y eneldo

Pastel de polenta y espinacas con boloñesa de soja y cebolla crujiente (2)

Quiche de lombarda ahumada con berros y salsa chili (1,2,3)

Mezze Platter: Plato combinado de tofu masala y arroz integral(+2 €)

POSTRES

Yogur de mango con galleta lotus (1-2)

Compota de frutas secas, manzana y Açaí (sin azúcar añadido)

Brownie de avellanas con nata de vainilla (1-2-4)

Carrot Cake (1)

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

El Setmanal



PRIMERS

Cuinat de llenties i quinoa

Crema de coliflor i llimona

Paté de pebrots de piquillo amb pa de llavors, crudités i pico de gallo (1 op.)

Amanida de pasta al pesto vermell de cacauets (1-3-7)

Raviolis de remolatxa farcits de formatge d'anacards sobre crema de carbassa i gíngebre (3-4)(+2€)

PRINCIPALS

Tofu massala amb dal de llentia vermella, oli de coriandre i chutney de mango (2)

Arròs integral amb xampinyons i anet

Pastís de polenta i espinacs amb bolonyesa de soja i ceba cruixent (2)

Quiche de llombarda fumada amb créixens i salsa xili (1,2,3)

Mezze Platter: Plat combinat de tofu massala i arròs integral (+2 €)

POSTRES

logurt de mango amb galeta lotus (1-2)

Compota de fruites seques, poma i Açai (sense sucre afegit)

Brownie d'avellanes amb nata de vainilla (1-2-4)

Carrot Cake (1)

Avellana Remix: El més semblant que trobaràs un Kinder Bueno i un Ferrero Rocher, però vegà (2,4) (+3€)

1 Gluten / 2 Soja / 3 Sèsam / 4
Fruits secs / 5 Api / 6
Mostassa / 7 Cacauet

19 €

15 € Persona
de verd
(mitgdia)

www.lamujerdeverde.com

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

**Bon
Lloc**
GRUP

The Weekly



STARTER

Lentil and quinoa stew

Cauliflower and lemon cream

Piquillo pepper pâté with seed bread, crudités and pico de gallo (1 op.)

Red Peanut Pesto Pasta Salad (1-3-7)

Beetroot ravioli stuffed with cashew cheese on pumpkin and ginger cream (3-4)(+2€)

MAIN

Tofu masala with red lentil dal, coriander oil and mango chutney (2)

Brown rice with mushrooms and dill

Polenta and spinach cake with soy bolognese and crispy onion (2)

Smoked red cabbage quiche with watercress and chili sauce (1,2,3)

Mezze Platter: Combined plate of masala tofu and brown rice (+2 €)

DESSERTS

Mango yogurt with lotus biscuit (1-2)

Dried Fruit, Apple and Açai Compote (no added sugar)

Hazelnut brownie with vanilla cream (1-2-4)

Carrot Cake (1)

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