

El Semanal

PRIMEROS

Guisado de garbanzos y gírgolas

Crema lombarda con nube de coco (5)

Paté de zanahoria y hinojo con pan sardo (1 op)

Ensalada de otoño: brotes tiernos, champiñones, germinados, vinagreta de castañas, gomasio de sésamo negro, croutons (3, 1 op)

Ensalada libanesa de lentejas y trigo sarraceno con salsa tahini, granada, cilantro y cebolla encurtida (3)

PRINCIPALES

Hamburguesa LMDV con mayonesa de col fermentada y tomate. Servida con pan de hamburguesa o envuelta en hoja brik, ligera y crujiente. (1, 2, 3)

Penne rigate con carbonara de calabaza y parmesano vegano ahumado (1, 2, 4 op)

Arroz glutinoso con verduras chinas al wok y tofu lacado (2, 3)

Bouquet de verduras al horno sobre puré de patatas y albahaca fresca (5)

Mezze Platter: Plato combinado de arroz glutinoso y bouquet de verduras (2, 3, 5)

POSTRES

Bizcocho de chocolate y naranja con nata de almendras (1, 4)

Crumble de manzana y avena (1)

Flan de algarroba y fruta de la pasión (2)

Púding de peras y semillas de chía con orejones en compota (sin azúcar añadido)

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

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

23 €

www.lamujerdeverde.com

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

**Bon
Lloc**
GRUPO

El Setmanal

PRIMERS

Cuinat de ciurons i gírgoles

Crema llombarda amb núvol de coco (5)

Paté de pastanaga i fonoll amb pa sard (1 op)

Amanida de tardor: brots tendres, xampinyons, germinats, vinagreta de castanyes, gomasio de sèsam negre, croutons (3, 1 op)

Amanida libanesa de lleties i fajol amb salsa tahini, magrana, cilantre i ceba adobada (3)

PRINCIPALS

Hamburguesa LMDV amb maionesa de col fermentada i tomàtiga. Servida amb pa d'hamburguesa o embolicada amb fulla bric, lleugera i cruixent. (1, 2, 3)

Penne rigate amb carbonara de carabassa i parmesà vegà fumat (1, 2, 4 op)

Arròs glutinós amb verdures xineses al wok i tofu lacat (2, 3)

Bouquet de verdures al forn sobre puré de patates i alfàbrega fresca (5)

Mezze Platter: Plat combinat d'arròs glutinós i bouquet de verdures (2, 3, 5)

POSTRES

Coca de xocolata i taronja amb nata d'ametlles (1, 4)

Crumble de poma i civada (1)

Flam de garrova i fruita de la passió (2)

Púding de peres i llavors de chía amb orellanes en compota (sense sucre afegit)

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

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

23 €

**Bon
Lloc**
GRUP

www.lamujerdeverde.com

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

The Weekly

STARTER

Chickpea and oyster stew

Lombard cream with coconut cloud (5)

Carrot and fennel pâté with Sardinian bread (1 op)

Autumn salad: baby shoots, mushrooms, sprouts, chestnut vinaigrette, black sesame gums, croutons (3, 1 op)

Lebanese lentil and buckwheat salad with tahini sauce, pomegranate, cilantro and pickled onion (3)

MAIN

LMDV burger with fermented cabbage and tomato mayonnaise. Served with hamburger buns or wrapped in a brik sheet, light and crunchy. (1, 2, 3)

Penne rigate with pumpkin carbonara and smoked vegan parmesan (1, 2, 4 op)

Glutinous rice with wok-cooked Chinese vegetables and lacquered tofu (2, 3)

Bouquet of baked vegetables on mashed potatoes and fresh basil (5)

Mezze Platter: Combined plate of glutinous rice and bouquet of vegetables (2, 3, 5)

DESSERTS

Chocolate and orange sponge cake with almond cream (1, 4)

Apple and oat crumble (1)

Carob and passion fruit flan (2)

Pear and chia seed pudding with dried apricots in compote (no added sugar)

Avellana Remix: The closest thing you will find to a Kinder Bueno and a Ferrero Rocher, but vegan. (2,4) (+€4)

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

23 €

www.lamujerdeverde.com

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

**Bon
Lloc**
GRUPO