

ENTRANTES

Crema de calabacín con germinados (fría o caliente)
Crema de carabassó amb germinats (freda o calenta)

Sopa fría de tomate y albahaca (1)
Sopa freda de tomàtiga i alfàbrega (1)

Muhammara - Paté egipcio de pimientos rojos y nueces - con bastones de focaccia de romero (1, 4) (sin gluten opcional)

Muhammara - Paté egipci de pebres vermells i nous - amb bastons de focaccia de romaní (1, 4) (sense gluten opcional)

Ensalada nikkei de arroz y algas con tataki de sandía (2, 3)
Amanida nikkei d'arròs i algues amb tataki de síndria (2, 3)

Ensalada de tomate, queso blue forte y queso feta vegano con aceite de orégano y aceitunas (4)

Amanida de tomàquet, formatge blue forte i formatge vegà amb oli d'orenga i olives (4)

Ensalada thai de papaya, boniato y membrillo con salsa de mango y jengibre

Amanida thai de papaia, boniato i codonyat amb salsa de mango i gíngebre

Niguiris de calabacín y tomate teriyaki con mayonesa de sésamo (1, 2, 3)

Nigiris de carabassó i tomàtiga teriyaki amb maionesa de sèsam (1, 2, 3)

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

PRINCIPALES

Pasta con pesto rojo de tomates secos, anacardos y parmesano de romero (1, 4)

Pasta amb pesto vermell de tomàquets secs, anacards i parmesà de romaní (1, 4)

Moussaka griega (2)

Moussaka grega (2)

Tofu envuelto en maíz crujiente y coliflor saté (2)

Tofu embolicat en blat de moro cruixent i coliflor saté (2)

Hamburguesa de lentejas y arroz con salsa tártara y ensalada de encurtidos (4, 6)

Hamburguesa de lleties i arròs amb salsa tàrtara i amanida d'envinagrats (4, 6)

Risotto de arroz negro y funghi porcini trufado

Risotto d'arròs negre i funghi porcini trufat

Strogonoff de seitán con arroz meloso de calabaza (1, 6)

Strogonoff de seitán amb arròs melós de carabassa (1, 6)

Mezze Platter. Plato combinado de pasta al pesto rojo y strogonoff de seitán (1, 4, 6)

Mezze Platter. Plat combinat de pasta al pesto vermell i strogonoff de seitán (1, 4, 6)

Precio Persona de Verde: 18€. Si tienes la membresía avísanos antes de hacer la comanda

POSTRES

Flan de coco con salsa cremosa de cúrcuma y vainilla (2)
Flam de coco amb salsa cremosa de cúrcuma i vainilla (2)

Tiramisú (1, 2)
Tiramisú (1, 2)

Trufas de chocolate y lima con sal, aceite de oliva virgen y salsa de frambuesas

Trufes de xocolata i llima amb sal, oli d'oliva verge i salsa de gerds

Bizcocho de chocolate y albaricoques (2)
Coca de xocolata i albercocs (2)

Yogur helado de frutos rojos (2)
logurt gelat de fruits vermells (2)

Carrot Cake (1, 4)

Compota de frutas frescas y secas con canela y jengibre (sin azúcar añadido)

Compota de fruites fresques i seques amb canyella i gíngebre (sense sucre afegit)

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

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

23 €

Porfi :) si te ha gustado nuestra comida y servicio déjanos una reseña o compártelo en tus stories

www.lamujerdeverde.com

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

871 17 37 39

La Mujer de Verde

Cocina vegana

MEDIODÍA

MIGDIA

**Bon
Lloc**
GRUPO