

PRIMERO

Guisado de lentejas y acelga roja
Cuinat de llenties i bleda vermella

Crema de chirivía y aceite de azafrán
Crema de xirivia i oli de safrà

Ensaladilla de zanahoria, hinojo y caqui con láminas de pan de cristal (2, 1 opcional)

Ensaladilla de pastanaga, fonoll i caqui amb làmines de pa de vidre (2, 1 opcional)

Bouquet de tomates con queso azul vegano y pesto de albahaca (4)

Bouquet de tomàtiques amb formatge blau vegà i pesto d'alfàbrega (4)

Ensalada provenzal de judías blancas, tomate cherry en escabeche y crostones de pan de nueces (1, 4 opcional)

Amanida provençal de mongetes blanques, tomàquet cherry en escabetx i crostons de pa de nous (1, 4 opcional)

Paté de guisantes y hierbabuena con zanahoria glaseada al miso (2)

Paté de pèsols i menta amb pastanaga glacejada al miso (2)

SEGUNDO

Boniato asado con crema de queso de anacardos y garbanzos al curry de Madrás (4, 3)

Moniato rostit amb crema de formatge d'anacards i ciurons al curri de Madrás (4, 3)

Rigatoni con carbonara de lombarda y parmesano de romero (4 opcional, 1, 2)
Rigatoni amb carbonara de col llombarda i parmesà de romaní (4 opcional, 1, 2)

Verduras al estilo indonesio con fideos de arroz y sésamo garrapiñado (3)
Verdures a l'estil indonesi amb fideus d'arròs i sèsam garrapinyat (3)

Brandada de coliflor con seta shiitake, alcachofas al grill, membrillo y brotes de guisantes (3 opcional)

Brandada de coliflor amb shiitake, carxofes a la graella, codonyat i brots de pèsols (3 opcional)

Steak de seitán a la parrilla sobre puré de frijoles al estilo poblano (1)
Steak de seitan a la graella sobre puré de fesols a l'estil poblano (1)

Arroz pilaf con puerro asado y salsa satay (4, 7)

Arròs pilaf amb porro rostit i salsa satay (4, 7)

Mezze: Plato combinado de arroz pilaf y brandada de coliflor (3 opcional, 4, 7)

Mezze: Plat combinat d'arròs pilaf i brandada de coliflor (3 opcional, 4, 7)

POSTRES

Tarta de chocolate y fruta de la pasión (1) Pastís de xocolata i fruita de la passió (1)

Flan de algarroba y mango (2) Flam de garrova i mango (2)

Yogur de lima y menta con crumble de galleta lotus (2, 1 opcional) logurt de llima i menta amb crumble de galeta lotus (2, 1 opcional)

Trufas de naranja y jengibre sobre nata de frambuesa Trufes de taronja i gingebre sobre nata de gerds

Compota de frutas secas, manzana y flor de hibiscus (sin azúcar) Compota de fruites seques, poma i flor d'hibiscus (sense sucre)

Avellana Remix: Lo más parecido que vas a encontrar a un Kinder Bueno y un Ferrero Rocher, pero vegano. (2,4) (+5€) Avellana

Remix: El més semblant que trobaràs a un Kinder Bueno i un Ferrero Rocher, però vegà (2, 4) (+5€)

23 €

1 Gluten / 2 Soja / 3 Sésamo - Sèsam / 4

Frutos secos - Fruits secs / 5 Apio - Api / 6

Mostaza - Mostassa / 7 Cacahuete - Cacauet

Reserva tu mesa www.lamujerdeverde.com

IG: lmdv.palma

871 17 37 39