

STARTERS / VORSPEISEN

Sweet potato and green apple cream with pesto Süßkartoffel und grüner Apfelcreme mit Pesto	8,5 €
Japanese soup with shiitake mushrooms, seaweed, and rice noodles (2, 3) Japanische Suppe mit Shiitake-Pilzen, Algen und Reisnudeln (2, 3)	10 €
Muhammara with tortilla chips and walnut vinaigrette (4, 3) Muhammara mit Tortillachips und Walnussvinaigrette (4, 3)	11 €
Beetroot and daikon radish ravioli with almond cream and chives, persimmon tartare, and pea shoots (4, 1, 3) Rote-Bete- und Daikon-Rettich-Ravioli mit Mandelcreme und Schnittlauch, Kaki-Tatar und Erbsensprossen (4, 1, 3)	13,5 €
Glazed carrots with miso, vegan ricotta, and mild chili oil (2, 4) Glasierete Karotten mit Miso, veganer Ricotta und mildem Chiliöl (2, 4)	11,5 €
Winter salad - white cabbage, red cabbage, fennel, papaya, crispy corn strips, quince, and mint-clementine vinaigrette (3) Wintersalat - Weißkohl, Rotkohl, Fenchel, Papaya, knusprige Maisstreifen, Quitte und Minze-Clementinen-Vinaigrette (3)	10,5 €

THE VEGAN TAQUERIA / DIE VEGANE TAQUERIA

2 units 10€ Homemade corn tortillas served with pico de gallo, lime, and fresh cilantro. - Hausgemachte Maistortillas mit Pico de Gallo, Limette und frischem Koriander
Chorizo and caramelized onion (2) Chorizo und karamellisierte Zwiebeln (2)
Refried beans, bbq onion, and oyster mushrooms Bohnenpüree, BBQ-Zwiebeln und Austernpilze
Pulled pork in achiote and chipotle mayo (2) Pulled Pork in Achiote und Chipotle-Mayonnaise (2)
Al pastor. Seitan, onion, pineapple, and sweet potato (1) Al Pastor. Seitan, Zwiebeln, Ananas und Süßkartoffeln (1)

MAINS / HAUPTGERICHTE

Tofu with red cabbage in coconut-lime sauce and jasmine rice (2, 3) Tofu mit Rotkohl in Kokos-Limetten-Sauce und Jasminreis (2, 3)	13,5 €
Giant portobello stuffed with onion and blue cheese, breaded in panko, and fine herb sauce (1, 4) Riesen-Portobello gefüllt mit Zwiebeln und Blauschimmelkäse, paniert in Panko und Kräutersauce (1, 4)	16 €
Seitan steak with mushroom sauce and white beans in orange (1) Seitansteak mit Pilzsauce und weißen Bohnen in Orange (1)	14,7 €
Gnocchi with pumpkin carbonara, hazelnuts, and sage (1, 4) Gnocchi mit Kürbiscarbonara, Haselnüssen und Salbei (1, 4)	15 €
Brik stuffed with cauliflower, vegan cheese, and polenta with almond sauce (1, 4) Brik gefüllt mit Blumenkohl, veganem Käse und Polenta mit Mandelsauce (1, 4)	14,5 €

DESSERTS / DESSERTS

Cheesecake and passion fruit tart (2, 1) Käsekuchen und Passionsfruchttorte (2, 1)	8 €
Peanut and chocolate mousse (7) Erdnuss und Schokoladenmousse (7)	8,5 €
Chocolate and almond truffles on nougat cream (4) Schokoladen- und Mandeltrüffel auf Nougatcreme (4)	9 €
Dried fruit compote with flax seeds (sugar-free) Trockenfrüchtekompott mit Leinsamen (ohne Zucker)	7 €
Lemon sponge cake with cinnamon cream and red quinoa crumble (1) Zitronenbiskuit mit Zimtcreme und rotem Quinoa-Crumble (1)	8,5 €
Avellana Remix: Closest thing you'll find to a Kinder Bueno and Ferrero Rocher, but vegan (2, 4) Avellana Remix: Das Ähnlichste, das du zu einem Kinder Bueno und Ferrero Rocher finden wirst (2, 4)	12 €

1 Gluten / 2 Soy - Soja / 3 Sesame - Sesam / 4 Nuts - Nüsse / 5 Celery - Sellerie / 6 Mustard - Senf / 7 Peanuts - Erdnüsse

Book your table www.lamujerdeverde.com IG: [ldv.palma](https://www.instagram.com/ldv.palma) 871 17 37 39

Plaça de la Porta de Santa Catalina, 1. Palma. Mallorca