



ENTRANTES / ENTRANTS

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

Crema de zanahoria con isla flotante de coco
Crema de pastanaga amb illa flotant de coco

Porrusalda
Porrusalda

Hummus de tomates secos con pipas de girasol y pan pita (1 opcional)
Hummus de tomàtiga seca amb pipes de gira-sol i pa pita (1 opcional)

Tacos de boniato asado, frijoles y cebolla encurtida (2)
Tacos de moniato al forn, fesols i ceba encurtida (2)

Ensalada templada de calabaza con vinagreta de castañas y sésamo (3)
Amanida tèbia de carbassa amb vinagreta de castanyes i sèsam (3)

Bouquet de tomates de invierno con queso azul vegano y salsa de nueces (4)

Bouquet de tomàquets d'hivern amb formatge blau vegà i salsa de nous (4)

POSTRES / POSTRES

Mousse de arroz con leche, chocolate y quinoa (2) Mousse d'arròs amb llet, xocolata i quinoa (2)

Pastel de coco y frambuesa Pastís de coco i gerds

Flan de algarroba con nata de almendra tostada (2,4) Flam de garrova amb nata d'ametlla torrada (2,4)

Tarta de queso y dulce de membrillo (1,2) Pastís de formatge i codonyat (1,2)

Compota de frutas secas y semillas de lino Compota de fruta seca i llavors de lli

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



@lmdv.palma

Síguenos y encuentra todas las fotos de cada plato en nuestro destacado de Instagram: Menú enero

Reserva tu mesa www.lamujerdeverde.com 871 17 37 39

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