



STARTERS / VORSPEISEN

Stew of lentils and red chard

Eintopf aus Linsen und rotem Mangold

Carrot cream with coconut floating island

Karottencreme mit Kokos-Floating Island

Porrusalda (Basque leek soup)

Porrusalda (baskische Lauchsuppe)

Sun-dried tomato hummus with sunflower seeds and pita bread (1 optional)

Hummus aus getrockneten Tomaten mit Sonnenblumenkernen und Pita-Brot (1 optional)

Roasted sweet potato tacos with beans and pickled onion (2)

Tacos mit gebackener Süßkartoffel, Bohnen und eingelegten Zwiebeln (2)

Warm pumpkin salad with chestnut vinaigrette and sesame (3)

Warmer Kürbissalat mit Kastanienvinaigrette und Sesam (3)

DESSERTS / DESSERTS

Rice pudding mousse with chocolate and quinoa (2) Milchreis-Mousse mit Schokolade und Quinoa (2)

Coconut and raspberry paste Kokos-Himbeer-Pastete

Carob flan with toasted almond cream (2,4) Johannisbrotkernflan mit gerösteter Mandelcreme (2,4)

Cheesecake with quince jelly (1,2) Käsekuchen mit Quittengelee (1,2)

Stewed dried fruit and flaxseed compote Kompott aus Trockenfrüchten und Leinsamen

Avellana Remix: Closest thing you'll find to a Kinder Bueno and Ferrero Rocher, but vegan (2, 4) (+5€)

Avellana Remix: Das Ähnlichste, das du zu einem Kinder Bueno und Ferrero Rocher finden wirst (2, 4) (+5€)

MAINS / HAUPTGERICHTE

Quinoa with Moroccan tajine of peppers, tomato, and dates

Quinoa mit marokkanischem Tajine aus Paprika, Tomaten und Datteln

Seitan stew with roasted patató (1)

Seitan-Eintopf mit gebackenem Patató (1)

Crispy Korean-style tofu with satay cabbage and green sauce (1,2,3)

Knuspriger Tofu nach koreanischer Art mit Saté-Kohl und grüner Soße (1,2,3)

Black rice risotto with truffled mushrooms and roasted pumpkin

Schwarzes Reisrisotto mit getrüffelten Pilzen und gebackenem Kürbis

Penne Rigate with Rioja-style chorizo sauce (1)

Penne Rigate mit Rioja-Chorizo-Soße (1)

Mezze: mix of Seitan and Penne (1)

Mezze: Seitan und Penne (1)

23 €

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



@lmdv.palma

Follow us and find all the photos of each plate
in our Instagram highlights: Menu Enero

Lunch menu. Tuesday - Saturday 13h - 16h
Book your table www.lamujerdeverde.com 871 17 37 39

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