



STARTERS / VORSPEISEN

Stew of lentils and red chard Eintopf aus Linsen und rotem Mangold	10 €
Carrot cream with coconut floating island Karottencreme mit Kokos-Floating Island	8,5 €
Winter tomato bouquet with vegan blue cheese and walnut sauce (4) Wintertomaten-Bouquet mit veganem Blauschimmelkäse und Walnusssoße (4)	13,5 €
Sun-dried tomato hummus with sunflower seeds and pita bread (1 optional) Hummus aus getrockneten Tomaten mit Sonnenblumenkernen und Pita-Brot (1 optional)	11 €
Warm pumpkin salad with chestnut vinaigrette and sesame (3) Warmer Kürbissalat mit Kastanienvinaigrette und Sesam (3)	12 €

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 karamellierte Zwiebeln (2)

Roasted sweet potato with beans and pickled onion (2) Gebackener Süßkartoffel, Bohnen und eingelegten Zwiebeln (2)

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

Quinoa with Moroccan tajine of peppers, tomato, and dates Quinoa mit marokkanischem Tajine aus Paprika, Tomaten und Datteln	13,5 €
Seitan stew with roasted patat6 (1) Seitan-Eintopf mit gebackenem Patat6 (1)	16 €
Crispy Korean-style tofu with satay cabbage and green sauce (1,2,3) Knuspriger Tofu nach koreanischer Art mit Sat6-Kohl und grüner Soße (1,2,3)	14,7 €
Black rice risotto with truffled mushrooms and roasted pumpkin Schwarzes Reisorisotto mit getruffelten Pilzen und gebackenem Kürbis	15 €
Penne Rigate with Rioja-style chorizo sauce (1) Penne Rigate mit Rioja-Chorizo-Soße (1)	14,5 €

DESSERTS / DESSERTS

Rice pudding mousse with chocolate and quinoa (2) Milchreis-Mousse mit Schokolade und Quinoa (2)	8,5 €
Coconut and raspberry paste Kokos-Himbeer-Pastete	9 €
Carob flan with toasted almond cream (2,4) Johannisbrotkernflan mit gerösteter Mandelcreme (2,4)	8 €
Cheesecake with quince jelly (1,2) Käsekuchen mit Quittengelee (1,2)	9,5 €
Stewed dried fruit and flaxseed compote Kompott aus Trockenfrüchten und Leinsamen	7 €
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



@lmdv.palma

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

Book your table www.lamujerdeverde.com 871 17 37 39

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