



## STARTERS / VORSPEISEN

Parsnip cream with fennel oil and spinach Pastinakencremesuppe mit Fenchelöl und Spinat	8,5 €
French onion soup with garlic bread croutons Zwiebelsuppe mit Knoblauchbrot-Croûtons (1 op)	10 €
Beetroot salad with Sardinian bread slices, black olive aioli, and arugula (2, 1 op.) Rote-Bete-Salat mit sardischen Brotscheiben, schwarzen Oliven-Aioli und Rucola (2, 1 op.)	11 €
Mexican corn tortilla with mint pea pâté, pomegranate, chili threads, and lime (3 op.) Mexikanische Maistortilla mit Minz-Erbesen-Pâté, Granatapfel, Chilifäden und Limette (3 op.)	13,5 €
Casareccia salad with pistachio green pesto and pickled red cabbage (1, 4) Casareccia-Salat mit grünem Pistazienpesto und eingelegtem Rotkohl (1, 4)	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)	
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

Persian-style jasmine rice with dried flower petals, sesame, and toasted coriander seeds (3, 4) Persischer Jasminreis mit getrockneten Blütenblättern, Sesam und gerösteten Koriandersamen (3, 4)	13,5 €
Tandoori tofu on lentil dal with crispy papadum (2, 3) Tandoori-Tofu auf Linsendal mit knusprigem Papadum (2, 3)	16 €
Seitan steak in green pepper sauce on mashed potatoes and beetroot (1) Seitansteak in Grüner Pfeffersauce auf Kartoffel- und Rote-Bete-Püree (1)	14,7 €
Polenta, coriander, and lime cake with satay sauce (7) Polenta, Koriander und Limettenkuchen mit Satay-Sauce (7)	15 €
Paratha bread with cauliflower and pumpkin hummus in red curry (1, 3) Paratha-Brot mit Blumenkohl und Kürbishummus in rotem Curry (1, 3)	14,5 €

## DESSERTS / DESSERTS

Chocolate and almond mousse (4) Schokoladen und Mandelmousse (4)	8,5 €
Carrot cake (1, 2) Karottenkuchen (1, 2)	9 €
Coffee and cocoa flan (2) Kaffee und Kakaoflan (2)	8 €
Mango yogurt with Lotus biscuit crunch (2, 1 op.) Mangojoghurt mit Lotus-Keks-Crunch (2, 1 op.)	7,5 €
Dried fruit compote with chia seeds (no added sugar) Kompott aus Trockenfrüchten mit Chiasamen (ohne Zuckerzusatz)	7 €
<b>Avellana Remix:</b> Closest thing you'll find to a Kinder Bueno and Ferrero Rocher, but vegan (2, 4) <b>Avellana Remix:</b> 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 Febrero

Book your table [www.lamujerdeverde.com](http://www.lamujerdeverde.com) 871 17 37 39

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