



ENTRANTES / ENTRANTS

Guisado de garbanzos y setas ostra

Cuinat de ciurons i bolets ostra

Crema de chirivía con aceite de hinojo y espinacas

Crema de xirivia amb oli de fonoll i espinacs

Sopa francesa de cebolla con crotones de pan de ajo

Sopa francesa de ceba amb crostons de pa d'all

Ensaladilla de remolacha con láminas de pan sardo, alioli de aceitunas negras y rúcula (2, 1 op.)

Ensaladilla russa de remolatxa amb làmines de pa sard, allioli d'olives negres i rúcula (2, 1 op.)

Tortilla mexicana de maíz con paté de guisantes a la menta, granada, hebras de chile y lima (3 op.)

Tortilla mexicana de blat de moro amb paté de pèsols a la menta, magrana, brins de xili i llima (3 op.)

Ensalada Casareccia con pesto verde de pistachos y col lombarda encurtida (1, 4)

Amanida Casareccia amb pesto verd de festucs i col llombarda

POSTRES / POSTRES

Mousse de chocolate y almendra (4) Mousse de xocolata i ametlla (4)

Carrot cake (1, 2) Pastís de pastanaga (1, 2)

Flan de café y cacao (2) Flam de cafè i cacau (2)

Yogur de mango con crujiente de galleta Lotus (2, 1 op.) logurt de mango amb cruixent de galeta Lotus (2, 1 op.)

Compota de frutas secas con semillas de chía (sin azúcar añadido) Compota de fruites seques amb llavors de xia (sense sucre afegit)

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€)

PRINCIPALES / PRINCIPALS

Arroz jazmín al estilo persa con pétalos de flores secas, sésamo y semillas de cilantro tostado (3)

Arròs gessamí a l'estil persa amb pètals de flors seques, sèsam i llavors de coriandre torrades (3)

Tofu tandoori sobre dal de lentejas con papadum crujiente (2, 3)

Tofu tandoori sobre dal de llenties amb papadum cruixent (2, 3)

Steak de seitán en salsa de pimienta verde sobre puré de patata y remolacha (1)

Steak de seitan en salsa de pebre verd sobre puré de patata i remolatxa (1)

Pastel de polenta, cilantro y lima con salsa satay (7)

Pastís de polenta, coriandre i llima amb salsa satai (7)

Pan paratha con hummus de coliflor y calabaza al curry rojo (1, 3)

Pa paratha amb hummus de coliflor i carabassa al curri vermell (1, 3)

Mezze: plato combinado de arroz y polenta (7)

Mezze: plat combinat d'arròs i polenta (7)

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 febrero

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

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