



## ENTRANTES / ENTRANTS

Crema de chirivía con aceite de hinojo y espinacas Crema de xirivia amb oli de fonoll i espinacs	8.5 €
Sopa francesa de cebolla con crotones de pan de ajo (1 op) Sopa francesa de ceba amb crostons de pa d'all (1 op)	10 €
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.)	11 €
Ensalada Casareccia con pesto verde de pistachos y col lombarda encurtida (1, 4) Amanida Casareccia amb pesto verd de festucs i col llombarda envinagrada (1, 4)	13,5 €
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.)	12 €

## LA TAQUERÍA VEGANA

2 unidades 10 € | **Tortillas caseras de maíz acompañados de pico de gallo, lima y cilantro fresco. - Tortillas casolanes de blat de moro acompanyats de pico de gallo, llima i coriandre fresc.**

Chorizo y cebolla caramelizada (2) Xoriço i ceba caramel·litzada (2)
Pulled pork en achiote y mayonesa de chipotle (2) Pulled pork amb achiote i maionesa de chipotle (2)
Al pastor. Seitan, cebolla, piña y boniato (1) Al pastor. Seitan, ceba, pinya i moniato (1)

## PRINCIPALES / PRINCIPALS

Arroz jazmín al estilo persa con pétalos de flores secas, sésamo y semillas de cilantro tostado (3, 4)	13,5 €
Arròs gessamí a l'estil persa amb pètals de flors seques, sèsam i llavors de coriandre torrades (3, 4)	
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)	16 €
Tofu tandoori sobre dal de lentejas con papadum crujiente (2, 3) Tofu tandoori sobre dal de llenties amb papadum cruixent (2, 3)	14,7 €
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)	15 €
Pastel de polenta, cilantro y lima con salsa satay (7) Pastís de polenta, coriandre i llima amb salsa satai (7)	14,5 €

## POSTRES / POSTRES

Mousse de chocolate y almendra (4) Mousse de xocolata i ametlla (4)	8,5 €
Carrot cake (1, 2) Pastís de pastanaga (1, 2)	9 €
Flan de café y cacao (2) Flam de cafè i cacau (2)	8 €
Yogur de mango con crujiente de galleta Lotus (2, 1 op.) logurt de mango amb cruixent de galeta Lotus (2, 1 op.)	7,5 €
Compota de frutas secas con semillas de chía (sin azúcar añadido) Compota de fruites seques amb llavors de xia (sense sucre afegit)	7 €
<b>Avellana Remix:</b> Lo más parecido que vas a encontrar a un Kinder Bueno y un Ferrero Rocher, pero vegano. (2,4) <b>Avellana Remix:</b> El més semblant que trobaràs un Kinder Bueno i un Ferrero Rocher, però vegà (2, 4)	12 €

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](http://www.lamujerdeverde.com) 871 17 37 39

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