

ENTRANTES / ENTRANTS

Crema de calabaza al romero	9 €
Crema de carabassa al romaní	
Cogollos de lechuga roja a la brasa con tartar de sandía y alga nori (2, 3)	11 €
Cabdells d'enciam vermell a la brasa amb tàrtar de síndria i alga nori (2, 3)	
Ensalada tex-mex con frijoles, maíz, nopales, cebolla encurtida, pico de gallo, totopos y vinagreta de lima y aguacate	13,5 €
Ensalada tex-mex amb fesols, blat de moro, nopales, ceba encurtida, pico de gallo, totopos i vinagreta de llima i alvocat	
Carpaccio de calabacín sobre hummus de alubia blanca y cacahuete (3, 7)	11 €
Carpaccio de carabassí sobre hummus de mongeta blanca i cacauet (3, 7)	

CON LAS MANOS / AMB LES MANS

Pan bao con seta shiitake, mayonesa hoisin, rúcula y cebolla encurtida (1, 2, 3)	11 €
Pa bao amb bolet xiitake, maionesa hoisin, ruca i ceba en envinagrat (1, 2, 3)	
Taco de "pulled-soy" en salsa de chile suave y mayonesa de ssamjang (1, 2, 3)	10 €
Taco de "pulled-soy" amb salsa de xili suau i maionesa de ssamjang (1, 2, 3)	
Taco japonés "tuna" de tomate y mayonesa suave de chiles - Dos o tres unidades. (2,3)	12 € / 15 €
Taco japonès "tuna" de tomàtiga i maionesa suau de xiles - Dues o tres unitats (2,3)	
Tacos de maíz azul con Heura al achiote, pico de Gallo y lima	10 €
Tacos de blat de moro blau amb Heura a l'achiote, pico de Gallo i llima	

PRINCIPALES / PRINCIPALS

Boniato asado con salsa tahini, granada y garbanzos al za'atar (3)	15,5 €
Moniato rostit amb salsa tahini, magrana i ciurons al za'atar (3)	
Linguine al pesto genovese con parmesano de almendras (1, 4 opcional)	16 €
Linguine al pesto genovès amb parmesà d'ametlles (1, 4 opcional)	
Tofu al estilo coreano con salsa de coco y lima, arroz jazmín y kimchi de col (2, 3)	15 €
Tofu a l'estil coreà amb salsa de coco i llima, arròs gessamí i kimchi de col (2, 3)	
Pan indio paratha con paté de boniato y remolacha, lenteja beluga al curry y zanahoria encurtida con limón (1, 3)	15,5 €
Pa indi paratha amb paté de moniato i remolatxa, llentia beluga al curri i pastanaga adobada amb llimona (1, 3)	
Steak de seitán a la pimienta con patata al horno (1, 6)	16 €
Steak de seitan al pebre amb patata al forn (1, 6)	
Portobello gigante relleno de puerro y queso vegano blue forte con salsa de hinojo (4, 2)	16,5 €
Portobello gegant farcit de porro i formatge vegà blue forte amb salsa de fonoll (4, 2)	

POSTRES / POSTRES

Cheesecake de pistacho y frambuesa (1, 2)	9,5 €
Cheesecake de festuc i gerds (1, 2)	
Mousse de arroz thai y maracuyá Mousse d'arròs thai i maracuià	8 €
Yogur de mango con fresas y almendras (2, 4 opcional)	7 €
logurt de mango amb maduixes i ametlles (2, 4 opcional)	
Panna cotta de coco y nueces (2, 4) Panna cotta de coco i nous (2, 4)	7,5 €
Trufas de caramelo y sal (2) Trufes de caramel i sal (2)	9 €
Compota de frutas secas y albaricoque (sin azúcar añadido)	6 €
Compota de fruites seques i albercoc (sense sucre afegit)	
Avellana Remix: Lo más parecido que vas a encontrar a un Kinder Bueno y un Ferrero Rocher, pero vegano. (2,4)	12 €
Avellana Remix: El més semblant que trobaràs un Kinder Bueno i un Ferrero Rocher, però vegà (2, 4)	

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 actual 📸

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

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