

STARTERS / VORSPEISEN

Pumpkin and rosemary cream Kürbiscreme mit Rosmarin	9 €
Grilled red lettuce hearts with watermelon tartare and nori seaweed (2, 3) Gegrillte rote Salatherzen mit Wassermelonen-Tartar und Nori-Algen (2, 3)	11 €
Tex-mex salad with beans, corn, nopales, pickled onion, pico de gallo, totopos and lime-avocado vinaigrette Tex-Mex-Salat mit Bohnen, Mais, Nopales, eingelegten Zwiebeln, Pico de Gallo, Totopos und Limetten-Avocado-Vinaigrette	13,5 €
Zucchini carpaccio on white bean and peanut hummus (3, 7) Zucchini-Carpaccio auf Hummus aus weißen Bohnen und Erdnüssen (3, 7)	11 €

FINGER FOOD

Bao buns with shiitake mushrooms, hoisin mayo, arugula and pickled onion (1, 2, 3) Bao-Buns mit Shiitakepilzen, Hoisin-Mayonnaise, Rucola und eingelegter Zwiebel (1, 2, 3)	11 €
"Pulled-soy" taco with mild chili sauce and ssamjang mayo (1, 2, 3) „Pulled-Soja“-Taco mit milder Chilisauce und Ssamjang-Mayonnaise (1,2, 3)	10 €
Japanese "tuna" tomato taco with mild chili mayo - Two or three units (2,3) Japanischer "Tuna" Tomaten—Taco mit milder Chili-Mayonnaise - Zwei oder drei Einheiten (2,3)	12 € / 15 €
Blue corn tacos with achiote Heura, pico de Gallo and lime Blaue-Mais-Tacos mit Heura in Achiote, Pico de Gallo und Limett	10 €

MAINS / HAUPTGERICHTE

Roasted sweet potato with tahini sauce, pomegranate and za'atar chickpeas (3) Geröstete Süßkartoffel mit Tahinisauce, Granatapfel und Za'atar-Kichererbsen (3)	15,5 €
Linguine with genovese pesto and almond parmesan (1, 4 optional) Linguine mit Genovese-Pesto und Mandel-Parmesan (1, 4 optional)	16 €
Korean-style tofu with coconut-lime sauce, jasmine rice and cabbage kimchi (2, 3) Tofu nach koreanischer Art mit Kokos-Limetten-Sauce, Jasminreis und Kohl-Kimchi (2, 3)	15 €
Indian paratha bread with sweet potato and beetroot paté, curry beluga lentils and pickled lemon carrot (1, 3) Indisches Paratha-Brot mit Süßkartoffel-Rote-Bete-Pastete, Beluga-Linsen-Curry und eingelegter Karotte mit Zitrone (1, 3)	15,5 €
Pepper seitan steak with baked potato (1, 6) Seitan-Steak mit Pfeffersauce und Ofenkartoffel (1, 6)	16 €
Giant portobello stuffed with leek and vegan blue forte cheese, fennel sauce (4, 2) Gefüllter Riesen-Portobello mit Lauch und veganem Blue-Forte-Käse, dazu	16,5 €

DESSERTS / DESSERTS

Pistachio and raspberry cheesecake (1, 2) Pistazien-Himbeer-Cheesecake (1, 2)	9,5 €
Thai rice and passion fruit mousse Thai-Reis-Maracuja-Mousse	8 €
Mango yogurt with strawberries and almonds (2, 4 optional) Mangojoghurt mit Erdbeeren und Mandeln (2, 4 optional)	7 €
Coconut panna cotta with walnuts (2, 4) Kokos-Panna-Cotta mit Walnüssen (2, 4)	7,5 €
Salted caramel truffles (2) Salzkaramell-Trüffel (2)	9 €
Dried fruit and apricot compote (no added sugar) Kompott aus Trockenfrüchten und Aprikosen (ohne Zuckerzusatz)	6 €
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: Menú actual 📸

Book your table www.lamujerdeverde.com 871 17 37 39
Plaça de la Porta de Santa Catalina, 1. Palma. Mallorca