



ENTRANTES / ENTRANTS

Crema de calabaza al romero
Crema de carabassa al romaní

Dal indio de lentejas
Dal indi de llenties

Cogollos de lechuga roja a la brasa con tartar de sandía y alga nori (2, 3)
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
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)
Carpaccio de carabassí sobre hummus de mongeta blanca i cacauet (3, 7)

Taco de "pulled-soy" en salsa de chile suave y mayonesa de ssamjang (1, 2, 3)
Taco de "pulled-soy" amb salsa de xili suau i maionesa de ssamjang (1, 2, 3)

POSTRES / POSTRES

Cheesecake de pistacho y frambuesa (1, 2) (+2€) Cheesecake de festuc i gerds (1, 2) (+2€)

Mousse de arroz thai y maracuyá Mousse d'arròs thai i maracuià

Yogur de mango con fresas y almendras (2, 4 opcional) 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)

Trufas de caramelo y sal (2) Trufes de caramel i sal (2)

Compota de frutas secas y albaricoque (sin azúcar añadido) 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) (+5€)
Avellana Remix: El més semblant que trobaràs a un Kinder Bueno i un Ferrero Rocher, però vegà (2, 4) (+5€)

PRINCIPALES / PRINCIPALS

Boniato asado con salsa tahini, granada y garbanzos al za'atar (3)
Moniato rostit amb salsa tahini, magrana i ciurons al za'atar (3)

Linguine al pesto genovese con parmesano de almendras (1, 4 opcional)
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)
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)
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)
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)
Portobello gegant farcit de porro i formatge vegà blue forte amb salsa de fonoll (4, 2)

25 €

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