



STARTERS / VORSPEISEN

Pumpkin and rosemary cream
Kürbiscreme mit Rosmarin

Indian lentil dal
Indisches Linsen-Dal

Grilled red lettuce hearts with watermelon tartare and nori seaweed
(2, 3)

Gegrillte rote Salatherzen mit Wassermelonen-Tartar und Nori-Algen
(2, 3)

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

Zucchini carpaccio on white bean and peanut hummus (3, 7)

Zucchini-Carpaccio auf Hummus aus weißen Bohnen und Erdnüssen
(3, 7)

"Pulled-soy" taco with mild chili sauce and ssamjang mayo (2, 3)

„Pulled-Soja“-Taco mit milder Chilisauce und Ssamjang-Mayonnaise
(2, 3)

DESSERTS / DESSERTS

Pistachio and raspberry cheesecake (1, 2) (+2€) Pistazien-Himbeer-Cheesecake (1, 2) (+2€)

Thai rice and passion fruit mousse Thai-Reis-Maracuja-Mousse

Mango yogurt with strawberries and almonds (2, 4 optional) Mangojoghurt mit Erdbeeren und Mandeln (2, 4 optional)

Coconut panna cotta with walnuts (2, 4) Kokos-Panna-Cotta mit Walnüssen (2, 4)

Salted caramel truffles (2) Salzkaramell-Trüffel (2)

Dried fruit and apricot compote (no added sugar) Kompott aus Trockenfrüchten und Aprikosen (ohne Zuckerzusatz)

Avellana Remix: Closest thing you'll find to a Kinder Bueno and Ferrero Rocher, but vegan (2, 4) (+5€)

Avellana Remix: Das Ähnlichste, das du zu einem Kinder Bueno und Ferrero Rocher finden wirst (2, 4) (+5€)

MAINS / HAUPTGERICHTE

Roasted sweet potato with tahini sauce, pomegranate and za'atar chickpeas (3)

Geröstete Süßkartoffel mit Tahinisaucе, Granatapfel und Za'atar-Kichererbsen (3)

Linguine with genovese pesto and almond parmesan (1, 4 optional)
Linguine mit Genovese-Pesto und Mandel-Parmesan (1, 4 optional)

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)

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)

Pepper seitan steak with baked potato (1, 6)

Seitan-Steak mit Pfeffersauce und Ofenkartoffel (1, 6)

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 Fenchelsauce (4, 2)

25 €

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 📸

Lunch menu. Tuesday - Saturday 13h - 16h

Book your table www.lamujerdeverde.com 871 17 37 39

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