

ENTRANTES / ENTRANTS

Gazpacho con melón al pesto	9 €
Gaspatxo amb meló al pesto	
Crema de calabacín (fría o caliente)	9,5 €
Crema de carabassó (freda o calenta)	
Bouquet de tomate azul con queso blue forte de anacardos y vinagreta de nueces (4)	13,5 €
Bouquet de tomàtiga blava amb formatge blue forte d'anacards i vinagreta de nous (4)	
Paté de alubias blancas e hinojo, zanahoria rama lacada al miso y totopos de maíz (2, 3)	12 €
Paté de mongetes blanques i fonoll, pastanaga lacada amb miso i totopos de blat de moro (2, 3)	

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 de alga nori, tártar de sandía, mayonesa de sriracha y wasabi y germinados de rabanito (2, 3)	12 € / 15 €
Taco japonès d'alga nori, tàrtar de síndria, maionesa de sriracha i wasabi i germinats de rave (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

Berenjena asada al estilo libanés con salsa tahini, rúcula, granada y chips de remolacha (3)	15,5 €
Albergínia rostida a l'estil libanès amb salsa tahini, ruca, magrana i xips de remolatxa (3)	
Arroz meloso con espinacas, higos y parmesano de almendras (4)	15,5 €
Arròs melós amb espinacs, figues i parmesà d'ametlles (4)	
Cus cús con verduras ras el hanout, limón encurtido, garbanzos y ensalada raita de pepino y menta (1)	16 €
Cus cús amb verdures ras el hanout, llimona encurtida, ciurons i ensalada raita de cogombre i menta (1)	
Tofu tandoori con dal de lenteja roja, calabaza y chutney de mango (2)	15 €
Tofu tandoori amb dal de llentia vermella, carabassa i chutney de mango (2)	
Estofado de seitán con patata asada al romero (1)	16 €
Estofat de seitan amb patata rostida al romaní (1)	
Pan indio paratha con chana masala de garbanzos y salsa de hierbabuena (1)	16,5 €
Pa indi paratha amb chana masala de ciurons i salsa d'herba-sana (1)	

POSTRES / POSTRES

Crema fría de limón con tierra de cacao (2, 1)	8 €
Crema freda de llimona amb terra de cacau (2, 1)	
Flan de algarroba con nata de fruta de la pasión (2)	7,5 €
Flam de garrova amb nata de fruita de la passió (2)	
Tarta de chocolate y fresas (1)	9,5 €
Tarta de xocolata i maduixes (1)	
Piña natural con lima y coco (sin azúcar añadido)	6 €
Pinya natural amb llima i coco (sense sucre afegit)	
Mousse de cacahuete y chocolate tibio (7)	8 €
Mousse de cacauet i xocolata tèbia (7)	
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