

STARTERS / VORSPEISEN

Gazpacho with melon pesto	9 €
Gazpacho mit Melonenpesto	
Courgette cream (served cold or hot)	9,5 €
Zucchini-cremesuppe (kalt oder warm)	
Blue tomato bouquet with Blue Forte cashew cheese and walnut vinaigrette (4)	13,5 €
Bouquet aus blauen Tomaten mit Blue-Forte-Cashewkäse und Walnussvinaigrette (4)	
White bean and fennel pâté with miso-glazed carrots and corn totopos (2, 3)	12 €
Pâté aus weißen Bohnen und Fenchel mit misoglasierter Karotte und Mais-Totopos (2, 3)	

FINGER FOOD

Bao buns with shiitake mushrooms, hoisin mayo, arugula and pickled onion (1, 2, 3)	11 €
Bao-Buns mit Shiitakepilzen, Hoisin-Mayonnaise, Rucola und eingelegter Zwiebel (1, 2, 3)	
“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 nori taco with watermelon tartare, sriracha-wasabi mayonnaise and radish sprouts (2, 3)	12 € / 15 €
Japanischer Nori-Taco mit Wassermelonen-Tatar, Sriracha-Wasabi-Mayonnaise und Radieschensprossen (2, 3)	
Blue corn tacos with achiote Heura, pico de Gallo and lime	10 €
Blaue-Mais-Tacos mit Heura in Achiote, Pico de Gallo und	

MAINS / HAUPTGERICHTE

Lebanese-style roasted aubergine with tahini sauce, arugula, pomegranate and beetroot crisps (3)	15,5 €
Libanesische Ofen-Aubergine mit Tahinisaucе, Rucola, Granatapfel und Rote-Bete-Chips (3)	
Creamy rice with spinach, figs and almond parmesan (4)	15,5 €
Cremiger Reis mit Spinat, Feigen und Mandelparmesan (4)	
Couscous with ras el hanout vegetables, preserved lemon, chickpeas and cucumber-mint raita (1)	16 €
Couscous mit Ras-el-Hanout-Gemüse, eingelegter Zitrone, Kichererbsen und Gurken-Minz-Raita (1)	
Tandoori tofu with red lentil dal, pumpkin and mango chutney (2)	15 €
Tandoori-Tofu mit rotem Linsen-Dal, Kürbis und Mango-Chutney (2)	
Seitan stew with rosemary roasted potatoes (1)	16 €
Seitan-Eintopf mit Rosmarinkartoffeln (1)	
Indian paratha bread with chickpea chana masala and mint sauce (1)	16,5 €
Indisches Paratha-Brot mit Kichererbsen-Chana-Masala und Minzsauce (1)	

DESSERTS / DESSERTS

Cold lemon cream with cocoa crumble (2, 1)	8 €
Kalte Zitronencreme mit Kakaocrumble (2, 1)	
Carob flan with passion fruit cream (2)	7,5 €
Johannisbrot-Flan mit Passionsfrucht-Sahne (2)	
Chocolate and strawberry cake (1)	9,5 €
Schokoladen-Erdbeer-Kuchen (1)	
Fresh pineapple with lime and coconut (no added sugar)	6 €
Frische Ananas mit Limette und Kokos (ohne Zuckerzusatz)	
Peanut mousse and warm chocolate sauce (7)	8 €
Erdnuss-Schokoladen-Mousse (7)	
Avellana Remix: Closest thing you'll find to a Kinder Bueno and Ferrero Rocher, but vegan (2, 4)	12 €
Avellana Remix: Das Ähnlichste, das du zu einem Kinder Bueno und Ferrero Rocher finden wirst (2, 4)	

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