



ENTRANTES / ENTRANTS

Gazpacho con melón al pesto
Gaspaxo amb meló al pesto

Crema de calabacín (fría o caliente)
Crema de carabassó (freda o calenta)

Ensalada siciliana de pasta con brotes tiernos, tomate seco, pepinillos, alcaparras y frutos secos (1, 4)

Ensalada siciliana de pasta amb brots tendres, tomàtiga seca, cogombrets, tàperes i fruits secs (1, 4)

Taco japonés de alga nori, tártar de sandía, mayonesa de sriracha y wasabi y germinados de rabanito (2, 3)

Taco japonès d'alga nori, tàrtar de síndria, maionesa de sriracha i wasabi i germinats de rave (2, 3)

Bouquet de tomate azul con queso blue forte de anacardos y vinagreta de nueces (4)

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)

Paté de mongetes blanques i fonoll, pastanaga lacada amb miso i totopos de blat de moro (2, 3)

POSTRES / POSTRES

Crema fría de limón con tierra de cacao (2, 1) Crema freda de llimona amb terra de cacau (2, 1)

Flan de algarroba con nata de fruta de la pasión (2) Flam de garrova amb nata de fruita de la passió (2)

(+2€) Tarta de chocolate y fresas (1) (+2€) Tarta de xocolata i maduixes (1)

Piña natural con lima y coco (sin azúcar añadido) Pinya natural amb llima i coco (sense sucre afegit)

Mousse de cacahuete y chocolate tibio (7) Mousse de cacauet i xocolata tèbia (7)

(+5€) **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)

PRINCIPALES / PRINCIPALS

Berenjena asada al estilo libanés con salsa tahini, rúcula, granada y chips de remolacha (3)

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)
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)

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)
Tofu tandoori amb dal de llentia vermella, carabassa i chutney de mango (2)

Estofado de seitán con patata asada al romero (1)

Estofat de seitan amb patata rostida al romaní (1)

Pan indio paratha con chana masala de garbanzos y salsa de hierbabuena (1)

Pa indi paratha amb chana masala de ciurons i salsa d'herba-sana (1)

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