



STARTERS / VORSPEISEN

Gazpacho with melon pesto
Gazpacho mit Melonenpesto
Courgette cream (served cold or hot)
Zucchini cremesuppe (kalt oder warm)
Sicilian pasta salad with mixed leaves, sun-dried tomatoes, gherkins, capers and nuts (1, 4)
Sizilianischer Nudelsalat mit Blattsalat, getrockneten Tomaten, Gewürzgurken, Kapern und Nüssen (1, 4)
Japanese nori taco with watermelon tartare, sriracha-wasabi mayonnaise and radish sprouts (2, 3)
Japanischer Nori-Taco mit Wassermelonen-Tatar, Sriracha-Wasabi-Mayonnaise und Radieschensprossen (2, 3)
Blue tomato bouquet with Blue Forte cashew cheese and walnut vinaigrette (4)
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)
Pâté aus weißen Bohnen und Fenchel mit misoglasierter Karotte und Mais-Totopos (2, 3)

DESSERTS / DESSERTS

Cold lemon cream with cocoa crumble (2, 1) Kalte Zitronencreme mit Kakaocrumble (2, 1)
Carob flan with passion fruit cream (2) Johanniskbrot-Flan mit Passionsfrucht-Sahne (2)
(+2€) Chocolate and strawberry cake (1) (+2€) Schokoladen-Erdbeer-Kuchen (1)
Fresh pineapple with lime and coconut (no added sugar) Frische Ananas mit Limette und Kokos (ohne Zuckerzusatz)
Peanut and chocolate mousse (7) Erdnuss-Schokoladen-Mousse (7)
(+5€) 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)

MAINS / HAUPTGERICHTE

Lebanese-style roasted aubergine with tahini sauce, arugula, pomegranate and beetroot crisps (3)
Libanesische Ofen-Aubergine mit Tahinisaucen, Rucola, Granatapfel und Rote-Bete-Chips (3)
Creamy rice with spinach, figs and almond parmesan (4)
Cremiger Reis mit Spinat, Feigen und Mandelparmesan (4)
Couscous with ras el hanout vegetables, preserved lemon, chickpeas and cucumber-mint raita (1)
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)
Tandoori-Tofu mit rotem Linsen-Dal, Kürbis und Mango-Chutney (2)
Seitan stew with rosemary roasted potatoes (1)
Seitan-Eintopf mit Rosmarinkartoffeln (1)
Indian paratha bread with chickpea chana masala and mint sauce (1)
Indisches Paratha-Brot mit Kichererbsen-Chana-Masala und Minzsauce (1)

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 📸

Book your table www.lamujerdeverde.com 871 17 37 39
Plaça de la Porta de Santa Catalina, 1. Palma. Mallorca