

STARTERS / VORSPEISEN

Creole-style arepas (Colombia/Venezuela) Arepas nach kreolischer Art (Kolumbien/Venezuela)	11 €
"Pulled plant" mushroom tacos with sriracha mayonnaise (Mexico/Korea Fusion) (1, 3, 2)	10 €
"Pulled plant"-Pilztacos mit Sriracha-Mayonnaise (Fusion Mexiko/Korea) (1, 3, 2)	
Japanese sushi rice taco with watermelon tartare (Japan) (2, 3)	12 € / 15 €
Japanischer Sushi-Reis-Taco mit Wassermelonen-Tatar (Japan) (2, 3)	
Muhammara with totopos (Siria/Mexico Fusion) (3, 4)	12 €
Muhammara mit Totopos (Fusion Siria/Mexiko) (3, 4)	
Beetroot borscht soup (Ukraine) (1)	10 €
Borschtsuppe mit Roter Bete (Ukraine) (1)	
Chickpea and cucumber salad on pea and mint hummus (Lebanon, Palestine) (3)	12,5 €
Kichererbsen-Gurkensalat auf Erbsen-Minze-Hummus (Libanon, Palästina) (3)	

DESSERTS / DESSERTS

Sweet potato crema catalana (Catalonia) (2) Crema Catalana aus Süßkartoffel (Katalonien) (2)	8 €
Coconut rice pudding with cinnamon (Spain/Thailand Fusion) Kokosmilchreis mit Zimt (Fusion Spanien/Thailand)	9 €
Chestnut flan (Catalonia/France) (2, 4) Kastanienflan (Katalonien/Frankreich) (2, 4)	8 €
Caramelised lemon tart (Mallorca) (2) Karamellisierte Zitronentarte (Mallorca) (2)	9,5 €
Melon with passion fruit and panela sauce (Colombia) Melone mit Passionsfruchtsauce und Panela (Kolumbien)	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)	

MAINS / HAUPTGERICHTE

Mujaddara rice with lentils (Jordan/Iraq) (4)	16 €
Mujaddara-Reis mit Linsen (Jordanien/Irak) (4)	
Penne rigate alla Norma (Italy) (1, 4)	16 €
Penne rigate alla Norma (Italien) (1, 4)	
Green curry tofu with basmati rice (Thailand) (2, 3)	17 €
Tofu mit grünem Curry und Basmatireis (Thailand) (2, 3)	
Couscous with vegetable tagine, chickpeas and harissa sauce (Tunisia/Morocco/Algeria) (1)	16,5 €
Couscous mit Gemüse-Tajine, Kichererbsen und Harissa-Sauce (Tunesien/Marokko/Algerien) (1)	
Norwegian-style courgette and seitan stew (Norway) (1)	15,5 €
Norwegischer Zucchini-Seitan-Eintopf (Norwegen) (1)	
Stuffed cabbage with rice, fennel, raisins and pine nuts (Mallorca) (4)	17 €
Gefüllter Kohl mit Reis, Fenchel, Rosinen und Pinienkernen (Mallorca) (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