

ENTRANTES / ENTRANTS

Arepas al estilo criollo (Colombia/Venezuela)	11 €
Arepas a l'estil crioll (Colòmbia/Veneçuela)	
Tacos "pulled plant" de setas con mayonesa de sriracha (Fusión México/Corea) (1, 3, 2)	10 €
Tacos "pulled plant" de bolets amb maionesa de sriracha (Fusió Mèxic/Corea) (1, 3, 2)	
Taco japonés de arroz sushi y tartar de sandía (Japón) (2, 3)	12 € / 15 €
Taco japonès d'arròs sushi i tàrtar de síndria (Japó) (2, 3)	
Muhammara con totopos (Fusión Siria/México) (3, 4)	12 €
Muhammara amb totopos (Fusió Siria/Mèxic) (3, 4)	
Sopa borsch de remolacha (Ucrania) (1)	10 €
Sopa borsch de remolatxa (Ucraïna) (1)	
Ensalada de garbanzos y pepino sobre hummus de guisantes y menta (Líbano, Palestina) (3)	12,5 €
Ensalada de ciurons i cogombre damunt hummus de pèsols i menta (Líban, Palestina) (3)	

PRINCIPALES / PRINCIPALS

Arroz mujaddara con lentejas (Jordania/Irak) (4)	16 €
Arròs mujaddara amb llenties (Jordània/Iraq) (4)	
Penne rigate alla Norma (Italia) (1, 4)	16 €
Penne rigate alla Norma (Itàlia) (1, 4)	
Tofu al curry verde con arroz basmati (Tailandia) (2, 3)	17 €
Tofu al curri verd amb arròs basmati (Tailàndia) (2, 3)	
Cus cús con tajine de verduras, garbanzos y salsa harissa (Túnez/Marruecos/Argelia) (1)	16,5 €
Cus cús amb tajine de verdures, ciurons i salsa harissa (Tunísia/Marroc/Algèria) (1)	
Estofado de calabacín y seitán al estilo noruego (Noruega) (1)	15,5 €
Estofat de carabassí i seitan a l'estil noruec (Noruega) (1)	
Col rellena de arroz, hinojo, pasas y piñones (Mallorca) (4)	17 €
Col farcida d'arròs, fonoll, panses i pinyons (Mallorca) (4)	

POSTRES / POSTRES

Crema catalana de boniato (Cataluña) (2)	8 €
Crema catalana de moniato (Catalunya) (2)	
Arroz con leche de coco y canela (Fusión España/Tailandia)	9 €
Arròs amb llet de coco i canyella (Fusió Espanya/Tailàndia)	
Flan de castañas (Cataluña/Francia) (2, 4)	8 €
Flam de castanyes (Catalunya/França) (2, 4)	
Tarta de limón caramelizada (Mallorca) (2)	9,5 €
Tarta de llimona caramel·litzada (Mallorca) (2)	
Melón con salsa de maracuyá y panela (Colombia)	7 €
Meló amb salsa de maracuià i panela (Colòmbia)	
(+5€) Avellana Remix: Lo más parecido que vas a encontrar a un Kinder Bueno y un Ferrero Rocher, pero vegano. (2,4)	12 €
(+5€) Avellana Remix: El més semblant que trobaràs a 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