



STARTERS / VORSPEISEN

Creole-style arepas (Colombia/Venezuela)

Arepas nach kreolischer Art (Kolumbien/Venezuela)

"Pulled plant" mushroom tacos with sriracha mayonnaise (Mexico/Korea Fusion) (1, 3, 2)

"Pulled plant"-Pilztacos mit Sriracha-Mayonnaise (Fusion Mexiko/Korea) (1, 3, 2)

Japanese sushi rice taco with watermelon tartare (Japan) (2, 3)

Japanischer Sushi-Reis-Taco mit Wassermelonen-Tatar (Japan) (2, 3)

Muhammara with totopos (Siria/Mexico Fusion) (3, 4)

Muhammara mit Totopos (Fusion Siria/Mexiko) (3, 4)

Beetroot borscht soup (Ukraine) (1)

Borschtsuppe mit Roter Bete (Ukraine) (1)

Chickpea and cucumber salad on pea and mint hummus (Lebanon, Palestine) (3)

Kichererbsen-Gurkensalat auf Erbsen-Minze-Hummus (Libanon, Palästina) (3)

DESSERTS / DESSERTS

Sweet potato crema catalana (Catalonia) (2) Crema Catalana aus Süßkartoffel (Katalonien) (2)

Coconut rice pudding with cinnamon (Spain/Thailand Fusion) Kokosmilchreis mit Zimt (Fusion Spanien/Thailand)

Chestnut flan (Catalonia/France) (2, 4) Kastanienflan (Katalonien/Frankreich) (2, 4)

(+2€) Caramelised lemon tart (Mallorca) (2) (+2€) Karamellisierte Zitronentarte (Mallorca) (2)

Melon with passion fruit and panela sauce (Colombia) Melone mit Passionsfruchtsauce und Panela (Kolumbien)

(+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

MAINS / HAUPTGERICHTE

Mujaddara rice with lentils (Jordan/Iraq) (4)

Mujaddara-Reis mit Linsen (Jordanien/Irak) (4)

Penne rigate alla Norma (Italy) (1, 4)

Penne rigate alla Norma (Italien) (1, 4)

Green curry tofu with basmati rice (Thailand) (2, 3)

Tofu mit grünem Curry und Basmatireis (Thailand) (2, 3)

Couscous with vegetable tagine, chickpeas and harissa sauce (Tunisia/Morocco/Algeria) (1)

Couscous mit Gemüse-Tajine, Kichererbsen und Harissa-Sauce (Tunesien/Marokko/Algerien) (1)

Norwegian-style courgette and seitan stew (Norway) (1)

Norwegischer Zucchini-Seitan-Eintopf (Norwegen) (1)

Stuffed cabbage with rice, fennel, raisins and pine nuts (Mallorca) (4)

Gefüllter Kohl mit Reis, Fenchel, Rosinen und Pinienkernen (Mallorca) (4)

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