

Menú Es Passeig

Aperitivo

Pica Pica

**Tártaro de gambas y lubina/azafrán/rábano/bulgur/
ajo/espárragos/berros**

15,90 E

**Raviolis de carrilleras de buey/espuma de coliflor ahumado/
puerros/nuez pecan/cebolla al vino tinto/pak choi**

16,90 E

**Filete de Merluza asado/salsa vongole (almeja)/
tumbet estilo Es Passeig/
chutney de pimientos rojos/aceitunas**

21,90 E

Chocolate-Naranja-Pistacho

7,50 E

Nuestro equipo creativo bajo la dirección de Marcel Battenberg
les ofrece un menú degustación

A su disposición nuestro servicio para la recomendación del vino.

Menú por persona 44,90 Euro

(El menú se servirá únicamente para la mesa completa)

Servimos el menú

de 13.00-14.30/18.30-21.30

Menú Es Passeig

Amuse-bouche

Pica Pica

**Tartare de crevettes et loupe de mer/safran/
radis/boulghour/ail/asperge/cresson**

15,90 E

**Raviolis farci de joue de boeuf/mousse de chou fleur fumé/
poireau/noir de pecan/oignon au vin rouge/pak choi**

16,90 E

**Filet de merlu rotie/sauce vongole/
tumbet Es Passeig Style/chutney de paprika/olives**

21,90 E

Chocolate-Orange-Pistaches

7,50 E

Notre équipe de cuisine, pleine de créativité et sous la direction
de Marcel Battenberg, vous concocte un menu dégustation.
Notre équipe en salle se fera un plaisir de vous conseiller pour le choix des vins.

Menu par personne 44,90 Euros

(Ce menu est servi à l'ensemble de la table,
nous vous remercions de votre compréhension)

Nous servons ce menu

de 13h00 à 14h30 et de 18h30 à 21h30

Menú Es Passeig

Amuse-bouche

Pica Pica

**Tatar von Garnelen und Wolfsbarsch/Saffran/
Rettich/Bulgur/Zitrone/Kresse/Knoblauch/Spargel**

15,90 E

**Ochsenbackenraviolis/geräucherter Blumenkohlschaum/
Lauch/Pekannüsse/Rotweinperlzwiebeln/Pak Choi**

16,90 E

**Gebratenes Filet vom Sehecht/Vongolesauce/
Tumbet Es Passeig Style/Paprikachutney/Olivencrumble**

21,90 E

Schokolade/Orange/Pistazie

7,50 E

Menú Es Passeig

Appetizer

Pica Pica

**Tartare of prawns and sea bass/saffron/radish/
bulgur/lemon/water cress/garlic/asparagus**

15,90 E

**Raviolis filled with beef cheeks/smoked cauliflower foam/
leek/red wine onion/pecan nut/pak choi**

16,90 E

**Roasted fillet of hake/vongole sauce/tumbet Es Passeig Style/
bell pepper chutney/olive crumble**

21,90 E

Chocolate/Orange/Pistache

7,50 E

Our creative kitchen under the direction of Marcel Battenberg
have prepared a degustacions menu for you.

We can also make wine suggestions to complement the menu.

Menu por person 44,90 Euro

(Please note that this menu is served for the entire table only)

Our menu is served

from 1.00-2.30 p.m./6.30-9.30 p.m.

Unser kreatives Küchenteam unter der Leitung von Marcel Battenberg
stellt Ihnen ein Degustacionsmenü zusammen

Gerne steht Ihnen unser Serviceteam mit einer Weinempfehlung zur Seite.

Menü pro Person 44,90 Euro

(Wir bitten um Ihr Verständnis, dass das Menü nur Tischweise serviert wird.)

**Unser Menü servieren wir
von 13:00-14:30/18:30-21:30**