

Menú "Estaciones de aprendizaje culinario de mis cocineros y mío"

Menu "Stations d'apprentissage culinaire de mes cuisiniers et moi"

Sorpresa del chef/Surprise du chef

Terrina de foie gras del pato con pan brioche casero

Gel de manzana/mermelada de cebolla/manzana marinada/cebolla frita

Foie Gras Terrine de canard avec pain brioché maison

Gel de pomme/confiture d'oignon/pomme marinée/oignon rôti

(Klaus Menze Restaurant Villa Rothschild - 2 Michelin * 2012)

Tártaro de remolacha en caldo frío de remolacha

con verbena/vinagre de fruta/requesón ahumado

Tatаре de betterave dans un bouillon de betteraves glacé

verveine/vinaigre de framboise/fromage cottage fumé

(Lukas Elböck Restaurant Rittmeier´s nº4 - 1 Michelin * 2018)

Veiras asadas con torta de espinaca y puré de maiz

Parmesano/cebolla de vino tinto/almendras tostadas

Noix Saint-Jacques rôties avec gâteaux aux épinards et purée de maïs

Parmesan/oignons au vin rouge/amandes grillées

(Marcel Battenberg Restaurant Ca´s Puers - 1 Michelin * 2003)

Filete de Merluza Mallorquina salvaje con apio

azafrán/salsa de estragón/tomate/ravioli de bacalao

Filet de Merlu sauvage de Majorque avec céleri

safran/sauce à l'estragon/tomates/ravioli de morue

(Marcel Battenberg Restaurant Dieter Müller - 3 Michelin * 2000)

Poussin "Pollito" oriental con ragú afrutado de garbanzos

Salsa de especias/croquetas de garbanzos/lechuga/queso crema marinado

Poussin "Pollito" oriental con ragú afrutado de garbanzos

Salsa de especias/croquetas de garbanzos/lechuga/queso crema marinado

(Klaus Menze Restaurant Villa Rothschild - 2 Michelin * 2012)

Manzana/finas hierbas/tempura de Croissant

Pomme/fine herbes/tempura de Croissant

(Daniel Meyer - inspired by Will Goldfarb/Bali Room 4 Dessert)

Chocolate blanco /Maracuyá/ Merengue de coco/Crumble/Frambuuesa

Chocolat blanc/ Fruit de la passion/ Baise à la noix de coco

Crumble/Framboise

(Daniel Meyer Restaurant Es Passeig - 2019)

Menú por persona 65,00 Euro

El menú se servirá únicamente para la mesa completa

Ce menu est servi à l'ensemble de la table,

nous vous remercions de votre compréhension

Servimos el menú de 13.00-14.30/18.30-21.30

Menú
Es Passeig



Menú "Pequeño viaje al mundo culinario"

Sorpresa del chef
Surprise du chef

Dim Sum de pato en caldo asiático de Mirini con setas shiitake
Dim Sum de canard avec Mirini Asia fond et champignons shiitake

Entrecote de ternera asado con puré de calabaza y crumble de morcilla
ensalada de col blanca/mostaza/aceite de semilla de calabaza/cebolla perla
Entrecôte de veau rôtie à la purée de potiron et crumble au boudin noir
salade de chou blanc/moutarde/huile de graine de courge/oignon perlé

Higos de Mallorca con hojaldre
Crema de café oriental y gel de bayas de oporto
Figues de Majorque avec pâte feuilletée
Crème de café Oriental et gel de porto

Menú por persona 38,00 Euro

El menú se servirá únicamente para la mesa completa

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

Servimos el menú

de 13.00-15.00/18.30-22.00

Menú "Grande viaje al mundo culinario"

Sorpresa del chef
Surprise du chef

Berenjena ahumada en la mesa con crema de chorizo-miel y aceituna
Tomillo/chorizo/berenjena/vela de ajo
Sur la table fumée aubergine avec crème au miel de chorizo et
aux olives Thym/chorizo/aubergine/voile d'ail

California Roll abierta "Es Passeig Style" con gambas de Sóller
Aguacate/Vinagreta de limón/Arroz de sushi
Miel de bosque/Wasabi/Espuma de bacalao
California Roll overt "Es Passeig Style" aux crevettes de Sóller
Vinaigrette avocat/citron vert/riz à sushi/miel de forêt
mousse au wasabi/mousse de morue

Vieiras asadas con torta de espinaca y puré de maíz
Parmesano/cebolla de vino tinto/almendras tostadas
Noix Saint-Jacques rôties avec gâteau aux épinards et purée de maïs
Parmesan/oignons au vin rouge/amandes grillées

Entrecote de ternera asado con puré de calabaza y crumble de morcilla
ensalada de col blanca/mostaza/aceite de semilla de calabaza/cebolla perla
Entrecôte de veau rôtie à la purée de potiron et crumble au boudin noir
salade de chou blanc/moutarde/huile de graine de courge/oignon perlé

Tiramisú "Es Passeig Style"
Helado de café con leche/espuma de mascarpone
galleta de chocolate/salsa de café/pastel de chocolate
Tiramisu "Es Passeig Style"
Glacée de café au lait/mousse de mascarpone
biscuit au chocolat/sauce café/pastel de chocolat

Menú por persona 48,00 Euro

El menú se servirá únicamente para la mesa completa

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

Servimos el menú

de 13.00-15.00/18.30-22.00

Menu Profi "Wanderjahre von meinen Köchen und mir"

Menu professional "Culinary learning stations of my chefs and me"

Überraschung aus der Küche/Chef's surprise

....

Foie Gras Terrine von der Ente "Berliner Art" mit hausgemachtem Brioche Brot

Apfel Gel/Zwiebelmarmelade/mariniertes Apfel/Röstzwiebel

Foie Gras Terrine of the duck with homemade brioche bread

Apple gel/onion jam/marinated apple/fried onion

(Klaus Menze Restaurant Villa Rothschild - 2 Michelin * 2012)

....

Rote Beeten Tatar im geelsten Rote Beeten Sud mit Eisenkraut

Fruchtessig/geräuchertem Hüttenkäse

Beetroot tatar in iced beetroot broth with verbena

fruit vinegar/smoked cottage cheese

(Lukas Eiböck Restaurant Rittmeier's n°4 - 1 Michelin * 2018)

....

Gebratene Jakobsmuscheln mit Spinatnocken und Maispüree

Parmesan/Rotwein Zwiebel/geröstete Mandeln

Roasted scallops with spinach and sweet corn puree

Parmesan/red wine onions/roasted almonds

(Marcel Battenberg Restaurant Ca's Puers - 1 Michelin * 2003)

....

Filet vom wilden Mallorquinischen Seehecht mit Staudensellerie Schuppen

Safran/Estragon Sauce/Tomate/Stockfisch Ravioli

Filet of wild Mallorcan hake with celery

saffron/tarragon sauce/tomato/codfish ravioli

(Marcel Battenberg Restaurant Dieter Müller - 3 Michelin * 2000)

....

Orientalisches Stubenküken mit fruchtigem Kichererbsen Ragout

Gewürz Sauce/Kichererbsen Krokette/Kopfsalat/mariniertes Frischkäse

Oriental poussin with fruity chickpea ragout

Spice sauce/chickpeas croquette/lettuce/marinated cream cheese

(Klaus Menze Restaurant Villa Rothschild - 2 Michelin * 2012)

....

Apfel/Kräuter/Croissant Tempura

Apple/fine herb/Croissant tempura

(Daniel Meyer - inspired by Will Goldfarb/Bali Room 4 Dessert)

....

Weiße Schokolade/Passionsfrucht/Kokos Baiser/Crumble/Himbeere

White Chocolate/Passion Fruit/Coconut Meringue/Crumble/Raspberry

(Daniel Meyer Restaurant Es Passeig - 2019)

Menu por person 65,00 Euro

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

Our menus served from 1.00-2.30 p.m./6.30-21.30 p.m.

Menú

Es Passeig



Menü "Pequeño viaje al mundo culinario"

Überraschung aus der Küche
Chef's surprise

Gedämpfte Enten Dim Sum im Mirini Asia Sud mit gebratenen Shiitake Pilzen
Steamed Duck Dim Sum in Mirini Asia broth with Shiitake mushrooms

Gebratenes Entrecôte vom Kalb mit Kürbispüree und Blutwurst Crumble

Weißkrautsalat/Senf/Kürbiskern Öl/Perlwiebel
Roasted entrecote of veal with pumpkin puree and black pudding crumble
coleslaw/mustard/pumpkin seed oil/pearl onion

Mallorquinische Feigen mit Blätterteig

Orientalischer Kaffee Creme und Portwein-Beeren Gel
Mallorcan figs with puff pastry

Oriental Coffee Cream and Port Wine Berries Gel

Menü pro Person 38,00 Euro

Wir bitten um Ihr Verständnis,

dass das Menü nur Tischweise serviert wird

Unser Menü servieren wir von 13:00-15:00/18:30-22:00

Menu por person 38,00 Euro

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

Our menu is served from 1.00-3.00 p.m./6.30-22.00 p.m.

Menü "Grande viaje al mundo culinario"

Überraschung aus der Küche
Chef's surprise

Am Tisch geräucherte Aubergine mit Chorizo-Honig Creme und Olive
Thymian/Chorizowurst/Aubergine/Knoblauchsegel

On the table smoked aubergine with chorizo-honey cream and olive
Thyme/chorizo sausage/aubergine/garlic sailing

Offene California Roll "Es Passeig Style" mit Garnelen aus Soller

Avocado/Limetten Vinaigrette/Sushireis/Waldhonig/Wasabi/Kabeljau
Open California Roll "Es Passeig Style" with prawns from Soller
Avocado/Lime Vinaigrette/Sushi rice/Forest honey/Wasabi/Cod foam

Gebratene Jakobsmuscheln mit Spinatnocken und Maispüree

Parmesan/Rotwein Zwiebel/geröstete Mandeln
Roasted scallops with spinach and sweet corn puree
Parmesan/red wine onions/roasted almonds

Gebratenes Entrecôte vom Kalb mit Kürbispüree und Blutwurst Crumble

Weißkrautsalat/Senf/Kürbiskern Öl/Perlwiebel
Roasted entrecote of veal with pumpkin puree and black pudding crumble
coleslaw/mustard/pumpkin seed oil/pearl onion

Tiramisu "Es Passeig Style"

Milchkaffee Eis/Mascarponeschaum/Schokoladenbiscuit
Kaffeesauce/Schokomürbteig

Tiramisu "Es Passeig Style"
Milk coffee ice cream/mascarpone foam/chocolate biscuit
Coffee sauce/chocolate pastry

Menü pro Person 48,00 Euro

Wir bitten um Ihr Verständnis,

dass das Menü nur Tischweise serviert wird

Unser Menü servieren wir von 13:00-15:00/18:30-22:00

Menu por person 48,00 Euro

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

Our menu is served from 1.00-3.00 p.m./6.30-22.00 p.m.