

Restaurante Es Passeig

Estimados clientes,

En los últimos años, muchas veces me han preguntado cuál es mi estilo de cocina. El año pasado, pensé mucho en esta pregunta y llegué a la conclusión de que no puedo decir eso muy bien. A lo largo de mis años de viaje en diferentes establecimientos gastronómicos, es difícil colocarse en un cajón culinario. Como a mí personalmente me gusta comer y me gusta probar muchas cosas nuevas, mi equipo y yo les invitamos a una gira culinaria mundial. La variedad de gustos se experimenta mejor a través de uno de nuestros 3 menús, pero también puede elegir nuestro menú a la carta.

Disfruten de su estancia en nuestro Restaurante,
Marcel Battenberg

Menú "Pequeño viaje al mundo culinario"	38,00 E p.P.
Menú "Grande viaje al mundo culinario"	48,00 E p.P.
Menú "Viaje mundial profesional para culinario"	58,00 E p.P.



Para tener una idea de nuestros menús, puede escanear este código qr en su teléfono móvil y ver algunas imágenes de un menú de ejemplo

Pedimos su comprensión, que los menús se servirán únicamente para la mesa completa

Tenemos el placer de darle la bienvenida

Desde 2005, déjese mirar y disfrute de los gustos de Marcel Battenberg. Quien durante sus diferentes estancias gastronómicas se detuvo, entre otros lugares, en el Festival de Bayreuth, en el Bellevue Palace Bern, de Suiza y en el restaurante de 3 estrellas Michelin Dieter Müller en Alemania. Desde el 2002 reside en Mallorca. Los dos primeros años trabajó como segundo jefe de cocina en el Restaurante Cà's Puers de Sóller,

donde conoció a su mujer Yvonne Battenberg, responsable del servicio del Restaurante Es Passeig. Yvonne Battenberg inició su aprendizaje en el Hotel de 5 estrellas Bühlerhöhe de Baden-Baden (Alemania). Desde ahí partió a lugares como Londres y Hamburgo.

En el 2001 decidió venirse a Mallorca, donde trabajó, entre otros restaurantes, en el Hotel La Residencia de Deià.

Les deseamos unos momentos de placer.

Saludos, Marcel e Yvonne

Es Passeig 2005-2019

Ceviche de atún con bulgúr kofta/espuma de kimchi/cogollos	entrante 14,90
Nuestra sopa de pescado Mediterráneo con ravioli negro de calamar/crema de espinacas/crujiente de Tapioka al ajo	entrante 14,90 Plato 19,90
Bistec de cuello de buey de América cocido sous vide a 72 horas papas canarias/salsa mojo/pimienta verde/BBQ	Plato 25,90

Yummy Yummy

....siempre delicioso para compartir en el medio....

Ración de patatas crujientes con trufa negra de Perigord, mayonesa trufada y parmesano	6,90
Bao Bun Tacos asiáticos rellenos de secreto Ibérico con aguacate/guindilla/sofrito	entrante 14,90
Tártaro de buey Black Angus "Edition especial 2019" patatas crujientes con trufa de Perigord/mayonesa de trufa/parmesano	100 gr. e 16,90 180 gr. p 24,90
Canelones crujientes relleno de tártaro de gambas de Sóller espuma de gazpacho/crumble de aceitunas verdes/ensalada	Precio por unidad 5,50

Primavera en Port Sóller

Falafel al pistacho con aioli de ajo fermentado/ensalada de zanahoria y manzana	entrante 12,90
Ñoquis caseras "Puttanesca" con salsa de tomate picante/albahaca/limón/anchovis/aceitunas	Plato 15,90
Vieiras asadas con espárragos y jamón bellota pan brioche/brotos de soja/almendras/maíz/yema/rábano	Plato 24,90

Mar y Montaña

Calamar de Mallorca con espuma de patatas crumble de aceitunas/pimientos/aceite de finas hierbas	entrante 14,90
Filete de pescado Mediterráneo con costra de marisco pepino al mostaza/caldo de marisco/brotos de mostaza	Plato 25,90
Cordero de Tramuntana braseado al horno con ñoquis al naranja ensalada de finas hierbas/remolacha/tirabeques/cremê fraîche	Plato 23,90

Asia Street food

Salmón adobado en salsa de soja con holandesa al wasabi/rábano/couscous	entrante 14,90
Coliflor asado con sésamo/caldo de curry amarillo y coco	entrante 13,90
Pechuga de pato cocido sous vide, frito en pastel Tempura helado de remolacha al jengibre/guindilla/pesto de nuez anacardo/perejil/pepino	entrante 15,90

Si tienen alguna alergia o incompatibilidad por favor avísenos y le informaremos sobre nuestros alimentos y productos.

Restaurante Es Passeig

Liebe Gäste,

in den letzten Jahren bin ich des öfteren gefragt worden, was mein Kochstil ist. Im letzten Jahr habe ich mir über diese Frage viele Gedanken gemacht und bin zu dem Entschluss gelangt, daß ich das gar nicht so genau sagen kann. Durch meine ganzen Wanderjahre in unterschiedlichen, gastronomischen Betrieben ist es schwierig sich selber in eine kulinarische Schublade zu stecken. Da ich persönlich alles gerne esse und am liebsten viel neues probiere, laden mein Team und ich Sie auf eine kulinarische Weltreisen ein. Die Geschmacksvielfalt lässt sich am besten durch eines unserer 3 Menüs erleben aber gerne können Sie auch aus unserer á la Carte Speisekarte auswählen.

Ihr Marcel Battenberg

Menü "Kleine kulinarische Weltreise"	38,00 E p.P.
Menü "Grosse kulinarische Weltreise"	48,00 E p.P.
Menü "Profiweltreise für Kulinarische"	58,00 E p.P.



Gerne können sie auf ihrem Handy diesen QR Code einscannen und ein paar Bilder eines Menü Beispiels anzuschauen

Wir bitten um Ihr Verständnis, das unsere Menüs nur Tischweise serviert werden

Unser Team freut sich Sie als Gäste bei uns zu begrüßen

Seit 2005 verwöhnt Sie aus der Küche heraus Marcel Battenberg, der in seinen Wanderjahren unter anderem Station bei den Bayreuther Festspielen, im Bellevue Palace in der Schweiz, sowie in dem 3 Michelin Sterne Restaurant Dieter Müller im Schlosshotel Lerbach in Deutschland gemacht hat. Danach zog es ihn im Jahre 2002 nach Mallorca, wo er in den ersten zwei Jahren als Stellvertreter Küchenchef im Restaurant Ca's Puers in Sóller tätig war.

Dort lernte er seine Ehefrau Yvonne Battenberg, die sich um den Servicebereich im Restaurant Es Passeig kümmert, kennen. Sie begann ihre Lehre im Schlosshotel Bühlerhöhe in Baden-Baden. Von dort aus ging es weiter nach London und von Hamburg aus entschied sie sich im Jahre 2001 nach Mallorca zu ziehen, wo sie unter anderem im Hotel La Residencia in Deià gearbeitet hat.

Wir wünschen Ihnen eine schöne Zeit bei uns,
mit sonnigen Grüßen, Marcel und Yvonne

Unser Mediterranes Brot mit Oliventapenade und Dip 4,20 € pro Portion

Es Passeig 2005-2019

Ceviche vom Thunfisch mit Bulgur Köfte/Kimchi/Salatherzen	Vorspeise 14,90
Unser Mediterranes Fischsüppchen mit schwarzem Kalamarravioli Spinatcreme/Knoblauch-Tapioka Chip	Vorspeise 14,90 Hauptgang 19,90
72 Stunden sous vide gegartes US Rindernackensteak mit Kanarischen Kartoffeln/Mojosauce/grüner Pfeffer/BBQ	Hauptgang 25,90

Yummy Yummy

..immer lecker zum Teilen in die Mitte..

Portion knusper Kartoffeln mit Perigord Trüffel, Trüffelmayonnaise und Parmesan	6,90
Asia Bao Bun Tacos gefüllt mit gebeeften Secreto Iberico vom Schwein mit Avocadocreme/Chili/Frühlingslauch	Vorspeise 14,90
Rindertatar "2019 Special Edition" vom Black Angus mit knusprigen Perigord Trüffel Kartoffeln/Trüffelmayonnaise/Parmesan	100 gr. v 16,90 180 gr. HG 24,90
Knusper Cannelloni gefüllt mit Tatar von Sóller Garnelen Gazpacho Espuma/Oliven Streusel/Salat	Preis pro Stück 5,50

Frühling in Port Sóller

Pistazien Falafel mit Aioli von fermentiertem Knoblauch/Karotten-Apfel Salat	Vorspeise 12,90
Hausgemachte Gnocchis "Puttanesca" mit pikanter Tomatensauce/Basilikum/Zitrone/Anchovies/Oliven	Hauptgang 15,90
Gebratene Jakobsmuscheln mit Spargel und Bellota Schinken Sojasprossen/Mandel/Radieschen/Mais/Eigelb/Brioche	Hauptgang 24,90

Meer und Berge

Mallorquinischer Kalamar mit Kartoffelschaum Oliven Streusel/Paprika/Kräuteröl	Vorspeise 14,90
Filet von Mittelmeerfisch mit Muschel Kruste Senf-Gurken-Gemüse/Muschelsud/Senfsprossen	Hauptgang 25,90
Geschmortes Mallorquinisches Tramuntana Lamm mit Orangen Gnocchis/Kräutersalat/rote Beeten/Zuckerschoten/Cremé fraîche	Hauptgang 23,90

Asiatisches Street food

In Sojasauce gebeizter Lachs mit Wasabihollandaise/Rettich/Couscoussalat	Vorspeise 14,90
Gebratener Blumenkohl mit Sesam und gelber Curry-Kokoscreme	Vorspeise 13,90
Sous vide gegarte Entenbrust im Tempurateig mit rote Bete-Ingweweis/Chili/Petersilie/Cashew Pesto/Gurke	Vorspeise 15,90

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden sie sich bitte an unser Servicepersonal wir helfen Ihnen gerne weiter.

Restaurante Es Passeig

Dear guests,

In recent years, I've been asked many times what my cooking style is. Last year, I thought about this question a lot and came to the conclusion that I can not say that very well. Throughout my years of travel in different, gastronomic establishments, it is difficult to put oneself in a culinary drawer. Since I personally like to eat and like to try a lot of new things, my team and I invite you on a culinary world tour. The variety of tastes is best experienced through one of our 3 menus, but you are also welcome to choose from our à la carte menu.

Your Marcel Battenberg

Menu "Small culinary world trip"	38,00 E p.P.
Menu "Big culinary world trip"	48,00 E p.P.
Menu "Culinary profi world tour"	58,00 E p.P.



You are welcome to scan this QR code on your mobile phone and look at some pictures of a menu example

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

Our team is very pleased to welcome you in our Restaurant

Since 2005 from the kitchen Marcel Battenberg is spoiling you. He worked with many great chefs in famous restaurants all over Europe such as the Bellevue Palace in Switzerland, at the Bayreuth Festival as well as in the 3 michelin star Restaurant of Dieter Müller in Germany.

In 2002 he left Germany for Mallorca. For the first two years he worked as a second head chef in the Restaurant Ca's Puers in Sóller.

There he met Yvonne Battenberg, his wife. Yvonne taking care of the service area in the Restaurant Es Passeig.

She began her apprenticeship in a 5 star Hotel in Baden-Baden, in the south west of Germany. Afterwards she moved to London. After that she came 2001 to Mallorca, where she first worked in the Hotel La Residencia in Deià.

We wish you a great time in our Restaurant

With sunny greetings Marcel and Yvonne

Our mediterranean wholemeal bread with olive tapenade and dip 4.20 € per portion

Es Passeig 2005-2019

Ceviche of tuna with Bulgur kofta/kimchi foam/lettuce	starter	14,90
Our Mediterranean fish soup with black squid ravioli creamy spinach/garlic-Tapioka chip	starter	14,90
	Main	19,90
72 hours sous vide cooked US Beef neck steak Canarian potatoes/Mojo sauce/green pepper/BBQ	Main	25,90

Yummy Yummy

..always yummy to share in between...

Side portion of crispy fried potatoes with Perigord truffle, truffled mayonnaise and parmesan		6,90
Asian Bao Bun tacos stuffed with beefed Secreto Iberico of pork with creamy avocado/Chilli/spring onion	starter	14,90
Raw beef steak tartar "Special Edition 2019" of Black Angus with crispy fried Perigord truffle potatoes/truffle cream/Parmesan	100 gr. st	16,90
	180 gr. M	24,90
Crispy Cannelloni filled with raw tartar of Sóller prawns Gazpacho foam/green olive crumble/salad	Price per piece	5,50

Spring in Port Sóller

Pistachio Falafel with aioli of fermented garlic/Carrot-apple salad	starter	12,90
Home made Gnocchis "Puttanesca" with spicy tomato sauce/basil/lemon/anchovies/olives	Main	15,90
Sauteed scallops with asparagus and cured Bellota ham bean sprouts/radish/almond/sweet corn/brioche bread/egg yolk	Main	24,90

Sea and Mountains

Majorcan squid with potato foam olive crumble/bell pepper/fine herb oil	starter	14,90
Fillet of Mediterranean fish with mussel crust mustard cucumber/shell fish broth/mustard sprouts	Main	25,90
Braised Majorcan Tramuntana lamb with orange Gnocchis fine herb salad/beetroot/sugar peas/crem�e fraîche	Main	23,90

Asia Street food

Home pickled salmon marinated in soyasauce with wasabi hollandaise/radish/Couscous salad	starter	14,90
Roasted sesame cauliflower with yellow coconut curry	starter	13,90
Tempura duck breast sous vide cooked with beetroot-ginger ice Cream Cashew pesto/chilli/parsley/cucumber	starter	15,90

In case of allergies or intolerances, please contact our service staff, we are happy to help.

Restaurante Es Passeig

Chers invités,

Ces dernières années, on m'a souvent demandé quel était mon style de cuisine. L'année dernière, j'ai beaucoup réfléchi à cette question et suis parvenue à la conclusion que je ne peux pas le dire très bien. Au cours de mes années de voyage dans différents établissements gastronomiques, il est difficile de se mettre dans un tiroir. Personnellement, comme j'aime bien manger et essayer de nouvelles choses, mon équipe et moi-même vous invitons à un tour du monde culinaire. La variété des goûts est mieux comprise dans l'un de nos 3 menus, mais vous pouvez également choisir parmi notre menu à la carte.

Votre Marcel Battenberg

Menu "Petit tour du monde culinaire"	38,00 E p.P.
Menu "Grand tour du monde culinaire"	48,00 E p.P.
Menu "Tour du monde profi culinaire"	58,00 E p.P.



Vous pouvez scanner ce code QR sur votre téléphone portable et regarder quelques images d'un exemple de menu

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

Notre équipe se réjouit de vous accueillir comme invités

Depuis 2005, Marcel Battenberg, qui pendant ses années comme compagnon, prend soin de vous, entre autres choses, de la cuisine au festival de Bayreuth, au palais de Bellevue en Suisse, ainsi qu'au restaurant 3 étoiles Michelin Dieter Müller au Schlosshotel Lerbach en Allemagne. Il a ensuite déménagé à Majorque en 2002, où il a été pendant deux ans chef adjoint du restaurant Ca's Puers à Sóller. Il y a rencontré sa femme Yvonne Battenberg, responsable de la zone de service du restaurant Es Passeig, qui a commencé son apprentissage au Schlosshotel Bühlerhöhe à Baden-Baden. De là, ils sont allés à Londres. Depuis Hambourg, elle a décidé de s'installer à Majorque en 2001, où elle a travaillé à l'hôtel La Residencia de Deià.

Nous vous souhaitons un bon moment avec nous,
avec mes salutations ensoleillées, Marcel et Yvonne

Es Passeig 2005-2019

Ceviche de thon avec bulgur kofte / kimchi / laitue	entrée	14,90
Soupe de poisson méditerranéenne aux raviolis de calamars noirs crème d'épinard/Tapiokachip au ail	entrée	14,90
	Plat	19,90
72 heures sous vide cuit steak de bœuf américain avec pommes de terre canariennes / mojosauce / poivron / barbecue	Plat	25,90

Yummy Yummy

....**toujours délicieux à partager au milieu...**

Portion de pommes de terres frites croustillants **6,90**

avec truffe noir, mayonnaise truffée et parmesan

Bao Bun Tacos asiatiques fourrés au Secreto ibérique de porc
à la crème d'avocat / chili / oignon entrée 14,90

Tartare de bœuf "2019 Special Edition" de Black Angus avec 100 gr. e 16,90
avec pomme de terre croustillants au truffe Perigord/crème à la truffe/ parmesan 180 gr. p 24,90

Cannellonis croquants fourrés au tartare de crevettes Sóller prix par pièce 5,50
Gaspacho Espuma / crumble d'olive / salade

Primavera en Port Sóller

Falafel à la pistache et aioli de l'ail fermentée / salade de pommes et carotte entrée 12,90

Gnocchis Maison "Puttanesca" Plat 15,90
avec sauce tomate épicée / basilic / citron / anchois / olives

Noix saint Jacques aux asperges et jambon de bellota Plat 24,90
germes de soja / amande / radis / maïs / jaune d'oeuf / Brioche

Mar y Montaña

Calamar de Majorque avec mousse de pomme de terre entrée 14,90
crumble d'olives / paprika / fines herbes

Filet de poisson méditerranéen à la croûte de moule Plat 25,90
moutarde-concombre-légumes / fond de moule / germes de moutarde

Agneau de Majorque Tramuntana braisé Plat 23,90
avec gnocchis à l'orange / salade d'herbes / betterave rouge / mangetout / franiche crémeuse

Asia Street food

Saumon cuit à la sauce soja avec wasabihollandaise/radis/couscous entrée 14,90

Chou-fleur de sésame rôti avec crème de noix de coco au curry jaune entrée 13,90

Magret de canard cuit sous vide en pâte tempura entrée 15,90
avec glace à la betterave au gingembre / chili / persil / pesto de cajou / concombre

En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez contacter notre service clientèle, nous nous ferons un plaisir de vous aider