

Restaurante Es Passeig

Entrantes

Salmón " Mojito" adobado casero con lima cremosa y sofrito 16,90
croquettas de garbanzos/cogollo marinado/hinojo verde/caviar

Berenjena ahumada con crema de ajo negro y cebolla al limón 15,90
Crème fraîche al naranja/mermelada de tomate/alcaparras/berros/falafel



Tártaro de buey biológico de Angus de Mallorca

preparado en la mesa

servido con pan tostado

Entrante : 100 g Tártaro

ración grande : 180 g Tártaro

15,50


22,50


Conejo braseado con trufa cremosa y paté de hígado de pato 16,90
reducción de naranja/zanahoria al horno/almendras/quinoa

Carpaccio de gambas de Sóller con cremoso de Kimchi y pepino al jengibre 19,90
croqueta de gamba/aguacate al curry/col rizada/gel de limón

Sopa de pescado "Es Passeig" 15,90
pescado Mediterráneo salteado/verduras/espuma de ajo y azafrán/crostini al ajo

Platos principales

"Es Passeig Vegetariano"	21,90
Polenta cremosa con ceps al trufa y verduras al horno pesto de semillas de calabaza/semillas mixtas crujientes/gel de limón/reducción de vino	
Filete de pescado Mediterraneo con mantequilla de mostaza Dijon	27,90
tomate/chip crujiente de aceitunas al ajo/puré de calabacín	
Bistec de atún asado poco hecho con verduras asiáticas y citronela	25,90
espuma de langosta/caldo de curry/hojas de lima/couscous	
Espaguetis caseras estilo Cabonara con trufa	17,90
Jamón bellota/yema/puré de guisantes/parmesano/aceite de oliva	
Solomillo de buey asado con costra de celbolla al vino tinto y salsa de balsámico	29,90
zanahorias al horno/sofrito/puré de apio al naranja ahumado	
 "especial edición"	
Hamburguesa de buey Angus de Mallorca	21,90
con pan casero de pasas/ensalada de apio y naranja/nuez/cebolla asada higado de pato/salsa de vino tinto/patatas fritas con mayonesa de trufada y parmesano	
Lechona braseada con espuma de patata al carbón	24,90
gel de limón/sofrito/tirabeques/reducción de pimienta roja	

	Tártaro de buey biológico de Angus de Mallorca	
preparado en la mesa servido con pan tostado		
	ración grande : 180 g Tártaro	22,50
Ración de patatas fritas		3,50
Ración de patatas fritas con mayonesa trufada y parmesano		5,00

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

Tenemos el placer de darle la bienvenida

Desde 2005, déjese mimar 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 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 Ca'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 y Yvonne


Nuestro pan Mediterraneo integral con especias, limón y naranja con tapenade de olivas y dip 4,20 € por cada ración

Restaurante Es Passeig

Vorspeisen

Hausgebeizter Mojito Lachs mit Frühlingszwiebel und Limettencreme 16,90
Kichererbsenkrokette/marinierte Salatherzen/Fenchelgrün/Kaviar

Am Tisch geräucherte Aubergine mit schwarzer Knoblauchcreme und Zitronenzwiebel 15,90
Orangen Crème Fraîche/Tomatenmarmelade/Karpern/Falafel

	Rindertatar von Mallorquinischem Bio Angusrind	
wird am Tisch zubereitet	Vorspeise : 100 g Tatar	15,50
mit geröstetem Brot serviert	Hauptgang : 180 g Tatar	22,50

Geschmortes Mallorquinisches Kaninchen mit Trüffelcreme und Entenleberparfait 16,90
Orangenreduktion/Ofenkarotte/geröstete Mandel/Brunnenkresse/Quinoa-Pop

Carpaccio von Garnelen aus Port Sóller mit Kimchicreme und Ingwergurken 19,90
Garnelenkrokette/Avocado mit Curry/fermentierter Wirsing/Zirtonengel

Mediterrane Fischsuppe "Es Passeig" 15,90
gebratener Mittelmeerfisch/Gemüse/Safran-Knoblauchschaum/Knoblauchcrostini

Hauptgänge


Es Passeig Veggi Style 21,90
Cremige Steinpilz-Trüffelpolenta mit geschmortem Ofengemüse
Kürbiskernpesto/Kräuter/knusper Körnermischung/Rotweinreduktion/Zirtonengel

Gebratenes Filet von Mittelmeerfisch mit Dijonsenfutter 27,90
Cherrytomate/Oliven-Knoblauchchips/Zucchini-püree

Kurz angebratener Thunfisch mit asiatischem Gemüse und Zitronengras 25,90
Currysud/Limettenblätter/Couscous/Langustenschaum


Hausgemachte Spaghetti Carbonara Deluxe mit Trüffel und Bellotaschinken 17,90
Eigelb/Erbsencreme/Schnittlauch/Parmesan/Olivenöl

Rinderfilet mit Rotweinzwiebelkruste und Balsamicojus 29,90
Ofenkarotten/Frühlingslauch/geräuchertes Sellerie-Orangenpüree

 **"Spezial Edition "**
Hamburger von Mallorquinischem Bio Angusrind 21,90

mit hausgebackenem Rosinenbrot/Sellerie-Orangensalat/Walnüsse/Röstzwiebel/
Rotweinsauce/Entenstopfleber/Pommes Frites mit Trüffelmayonnaise und Parmesan

Geschmortes Mallorquinisches Spanferkel mit Holzkohle-Kartoffelschaum 24,90
Kaiserschoten/Paprikareduktion/Zitronengel/Frühlingszwiebel

 **Rindertatar von Mallorquinischem Bio Angusrind**
wird am Tisch zubereitet
mit geröstetem Brot serviert **Hauptgang : 180 g Tatar** 22,50

Portion Pommes frites 3,50

Portion Pommes frites mit Trüffelmayonnaise und Parmesan 5,00

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

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 Deiá gearbeitet hat.

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


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

Restaurante Es Passeig

Starter

Home pickled Mojito salmon with spring onion and lime cream 16,90
chickpeas croquette/marinated lettuce/fennel green/caviar

Smoked aubergine with black garlic cream and lemon onion 15,90
watercress/orange crème fraîche/tomato marmelade/capers/falafel

	Raw beef steak tartare of Majorcan, biological Angus beef	
prepared at the table	starter : 100 g tartare	15,50
served with toastet bread	main : 180 g tartare	22,50

Braised Majorcan rabbit with creamy truffle and duck liver pâté 16,90
orange reduction/oven carrot/almond/watercress/quinoa

Carpaccio of Sóller prawns with creamy Kimchi and ginger cucumbers 19,90
prawn croquette/curry avocado/savoy cabbage/lemon gel

Mediterranen fish soup "Es Passeig" 15,90
with roasted Mediterranean fish/safron-garlic foam/vegetables/garlic crostini

Main dishes

Es Passeig "Vegetarian Style" 21,90
Creamy truffle-cep mushroom polenta with braised vegetables
pumpkin seed pesto/fine herbs/crispy seeds/red wine reduction/lemon gel

Roasted fillet of Mediterranean fish with djon mustard butter crust 27,90
cherry tomato/olive-garlic chips/zucchini mash

Short roasted tuna steak with asian vegetables and lemongrass 25,90
curry broth/lime leaf/couscous/lobster foam


Home made Spaghetti Carbonara deluxe with truffle and cured bellota ham 17,90
egg yolk/creamy green peas/parmesan/olive oil

Roasted fillet of beef with red wine onion crust and balsamic sauce 29,90
braised carrot/spring onion/smoked celery-orange mash

 **"Spezial Edition"**
Hamburger of Majorcan, biological Angus beef 21,90

with home baked raisin bread/celery-orange salad/walnut/roasted onion
duck foi gras liver/red wine sauce/french fries with truffle mayonnaise and Parmesan

Braised Majorcan suckling pig with charcoal potato foam 24,90
lemon gel/spring onion/sugar peas/bell pepper reduction

 **Raw beef steak tartare of Majorcan, biological Angus beef**
prepared at the table
served with toastet bread **main : 180 g tartare** 22,50

Side portion of french fries 3,50

Side portion of french fries with truffled mayonnaise and parmesan 5,00

If you have any allergy or incompatibility please contact our staff and we will inform you about our food and products.

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 Deiá.

We wish you a great time in our Restaurant
With sunny greetings Marcel and Yvonne

Our mediterranean wholemeal bread with spices, lemon and orange, olive tapenade and dip 4,20 € per portion

Restaurante Es Passeig

Entrées

Saumon "Mojito" mariné de maison avec oignon printemps et crémeux de lime 16,90
crouquette de pois chiche/coeur de laitue mariné/vert fenouil/caviar

Aubergine fumé avec crémeux de ail noir et oignon au citron 15,90
cresson/ crème fraîche d'orange/confiture de tomate/câpres/falafel



Tartare de boeuf Angus majorquin bio

préparé à table

en entrée : 100 g de tartare

15,50

servi avec du pain grillé

en plat : 180 g de tartare


22,50


Lapin de Mallorca braisé avec crémeux de truffé et parfait de foie de canard 16,90
réduction d'orange/carotte au four/amande/cresson/quinoa

Carpaccio de crevettes de Port Sóller avec crémeux de kimchi et concombre au gingembre 19,90
crouquette de crevette/curry avocat/savoie/gel de citron/krupuk (chips de crevette)

Soupe de poisson méditerranée "Es Passeig" 15,90
poisson de méditerranée sautés/légumes/mousse de safran et ail/croûtons aillés

Plat principal

Es Passeig "Végétarien Style"	21,90
Polenta au truffe et cèpe crémeux avec pesto de graines de citrouille croustillant de grains/réduction de vin rouge/gel de citron	
Filet de poisson Méditerranée avec beurre de mutarde dijon	27,90
tomate cerise/chips de olive au ail/purée de courgette	
Steak de thon brièvement rôtie avec légumes asiatiques et lemongrass	25,90
fond de curry/couscous/feuilles de lime/mousse de écrevisse	
Spaghetti fait maison Carbonara Deluxe avec truffe	17,90
jambon bellota/vitellus/crémeux de petit pois/parmesan/huile de olive	
Filet de boeuf rôti avec croute de oignon au vin rouge et jus balsamique	29,90
carrote au four/oignon printemps/purée de céleri et d'orange fumé	
 "Édition spéciale"	21,90
Hamburger au boeuf Angus majorquin bio	
avec pain fait maison de raisin/salade de celeries et d'orange/ noix/oignons rôties/foie gras de canard rôti/sauce au vin rouge/ Pommes Frites avec mayonnaise de truffé et Parmesan	
Cochon de lait de Majorque braisé	
avec mousse de pomme de terre au charbon de bois	24,90
gel de citron/oignon printemps/pois gourmand/réduction de paprika	

	Tartare de boeuf Angus majorquin bio		
préparé à table			
servi avec du pain grillé		en plat :	180 g de tartare
			22,50
Portion de frites			3,50
Portion de frites avec mayonnaise truffée et parmesan			5,00

En cas d'intolérances ou d'allergies, notre personnel en salle est à votre disposition pour vous assister.

Nous sommes heureux de vous accueillir dans notre restaurant

Le parcours professionnel de notre chef Marcel Battenberg, en cuisine depuis 2005, l'a amené à travailler au Festival de Bayreuth, au Palace Bellevue en Suisse, ainsi qu'au restaurant 3 étoiles de Dieter Müller au Schlosshotel Leerbach en Allemagne. En 2002, il s'est installé à Majorque où il a été le chef remplaçant du restaurant Ca's Puers à Soller. Il y a fait la connaissance de son épouse Yvonne Battenberg, qui est responsable du service en salle au restaurant Es Passeig. Elle a commencé sa formation au Schlosshotel Bühlerhöhe à Baden-Baden. Son chemin l'a ensuite amenée à Londres et Hambourg, puis enfin à Majorque où elle s'installe en 2001 pour travailler à l'hôtel La Residencia à Deia.

Avec nos salutations ensoleillées
Marcel et Yvonne

Es Passeig Pain Méditerranée avec épices, citron et orange, tapenade d'olive et dip pour une portion 4,20 €