

Restaurante Es Passeig

entrantes, vorseisen, starters, entrées

Terrina de lechona con mousse de rábano picante, ensalada de remolacha pan de patatas ahumado y espuma de judias verdes	10,50
Terrine von mallorquinischem Spanferkel mit Meerrettichmousse rote Beetensalat, hausgeräuchertem Kartoffelbrot und Bohnenwolke	
Terrine of Majorcan suckling pig with horseradish mousse beetroot salad, smoked potato bread and green bean foam	
Terrine de porcelet majorque avec mousse de raifort, salade de betteraves pain de pomme de terre fumé et sauce de haricots verts	
Variado de jamón serrano, fuet y queso de Mahón	7,50
Variation vom spanischen Schinken, Salami und Mahonkäse	
Variation of Spanish Serrano ham, salami and Mahón cheese	
Assortiment de jambon espagnol, saucisses et fromage de Mahón	
Surtido de Tapas español	11,50
Auswahl an spanischen Tapas	
Selection of Spanish tapas	
Assortiment de Tapas espagnoles	
Carpaccio de pulpo tibio con ensalada de patatas y pepino finas hierbas y pesto de rucola	9,50
Lauwarmes Oktopuscarpaccio mit einem Kartoffel-Gurkensalat Kräutern und Rucolapesto	
Lukewarm carpaccio of octopus with potato-cucumber salad fine herbs and rocket salad pesto	
Carpaccio de poulpe tiède aux salade de pommes de terres et concombres pesto de roquette et herbs	
Brucheta de tomate, pan tostado con tomate, ajo y finas hierbas	6,50
Tomatenbruschetta, geröstete Brotscheiben mit Tomaten, Kräutern und Knoblauch	
Tomato bruchetta, toasted bread with tomatoe, garlic and fine herbs	
Brochette aux tomates, pain grillé avec tomates, herbes et ail	
Dos varios de atún	
Tártaro de atún ahumado y atún marinado en salsa soja teriyaki con canelones de curry, ensalada asiática, sésamo y salsa de lima	11,50
Zweierlei vom Thunfisch	
Geräuchertes Thunfischtatar und Thunfisch in Teriyakisojasauce mariniert an Currycannelloni, asiatischem Salat mit gebackenem Sesam und Limonenreduktion	
Variation of tuna	
smoked tartar of tuna and tuna marinated in teriyaki soy sauce with curry cannelloni, asian salad, sesame and lime sauce	
Assortiment de thon	
Tartare de thon fumé et thon marinée en sauce de soja teriyaki avec cannelloni de curry, salade asiatique, sésame et sauce de lime	

ensaladas, salate
salads, salades

- Ensalada mixta con queso de cabra salteado en costra de almendras con bacon, finas hierbas y vinagreta de nueces y balsámico** 9,50
Bunter Salat mit gebratenem Ziegenkäse in Mandelkruste mit Speck, Kräutern und Balsamico-Walnussdressing
Mixed Salad with goat cheese roasted in almond crust with bacon, fine herbs and walnut-balsamic vinaigrette
Salade mixte avec fromage de chèvre roti en crôte de amande avec bacon, herbes et vinaigrette de balsamique et noix
- Ensalada mixta con atún, cebolla roja, aceitunas y salsa de yogur** 8,00
Gemischter Salat mit Thunfisch, roter Zwiebel, Oliven an Joghurtsauce und Croûtons
Mixed salad with tuna, red onions, olives, croûtons and yogurt sauce
Salade mixte au thon, oignons rouges, olives, croûtons et sauce yaourt

entrantes calientes, warme Vorpeisen
warm starters, entrées chaudes

- Dos varios de hígado de oca**
Terrina de foie de oca con pan de chocolate y chutney de pera al especias
Foie de oca asado con puré de apio, cerezas al balsámico y broccoli 17,90
Zweierlei von der Gänseleber
Gänseleberterrinen mit Schokoladenbrot und Chutney von Gewürzbirnen
Gebratene Gänseleber auf Selleriepüree mit Balsamicokirschen und Brokkoliröschen
Variation of goose liver
Terrine of foie gras with chocolate bread and pear-spices chutney
Roasted goose liver with mashed celery, balsamic cherries and broccoli
Assortiment de foie gras
Terrine de foie gras avec pain de chocolate et chutney de poire et d'èpices
Foie gras rôti avec purée de céleries, cerise au balsamique et broccolis
- Vieiras salteadas con puré de maíz, espinacas, espuma de parmesano salsa de vino tinto y raviolis de setas silvestres crujientes** 17,90
Gebratene Jakobsmuscheln auf Maispüree an Spinatnocken mit Parmesanschaum, Rotweinreduktion und knusprigem Waldpilzravioli
Roasted scallops on mashed sweetcorn with spinach and parmesan foam red wine sauce and crispy wild mushroom ravioli
Coquilles Saint-Jaques rôti aux purée de mais doux, épinards et mousse de parmesan sauce de vin rouge et ravioli croustillant de champignons

Sopas, Suppen, soups, soupes

Sopa del día 4,60
Tagessuppe
Soup of the day
Soupe du jour

Sopa de curry y citronela con cilantro, verduras y canelones de atún marinado 6,90
Süppchen von Curry und Zitronengras mit Koriander Gemüse und marinierten Thunfischcannelloni
Curry-lemongrass soup with coriander, vegetable and marinated tuna cannelloni
Soupe de curry et citronnelle avec cannelloni de thon marinée, légume et coriandre

pasta

"Pad Thai" pasta asiática asada con pechuga de pollo verduras, lima, guindilla y huevo 12,50
"Pad Thai" asiatisch gebratene Nudeln mit Hühnchenbrust Limone, Chili, Ei und Gemüse

"Pad Thai" asian noodles, pan fried with chicken breast vegetables, lime, egg and chilli
"Pad Thai" pâtes asiatique rôti avec suprême de poulet, piment rouge, légume, lime et oeuf

Espaguetis con ajo, sofrito, tomate, aceite de oliva y parmesano 8,50
Spaghetti mit Knoblauch, Frühlingslauch, Tomate, Olivenöl und Parmesankäse
Spaghettis with garlic, olive oil, tomato, spring onion and parmesan cheese
Spaghettis à l'ail, huile d'olives, tomates, oignons nouveaux et parmesan

Lasaña de gambas con tomate al horno, salsa cremosa de trufa verduras mediterráneas y parmesano crujiente 16,50
Lasagne von Gambas mit Ofentomaten, Trüffelcreme mediterranem Gemüse und Parmesanchip
Lasagne of prawns with oven tomato, creamy truffle sauce mediterranean vegetable and crispy parmesan
Lasagne des crevettes avec tomate au four, sauce de truffée légume méditerranée et parmesan croustillant

pescado, fisch
fish, poissons

Langostinos (sin el caparazón) salteados en aceite de oliva con finas hierbas y ajo, servido con pan Langostinos (Riesengarnelen, ohne Schale) mit Kräutern und Knoblauch gebraten, serviert mit Baguette	18,50
Langostinos (king prawns, out of the shell) roasted with garlic, olive oil and herbs, served with baguette Gambas grillées aux herbes, ail et huile d'olive, servi avec baguette	
Dorada entera al horno con ajo, tomate seco aceitunas, verduras y patatas Dorade im Ganzen aus dem Ofen mit Knoblauch sonnengetrockneten Tomaten, Oliven, Gemüse und Kartoffeln	17,90
A whole oven sea bream with garlic, sun dried tomatoes olives, vegetable and potatoes Dorade royale entière au four à l'ail, olives, tomates séchées légumes et pommes de terre	
Medallón de rape con espuma de patata ahumado, puré de guisantes salsa de bacon y ragú salteado de zanahoria y judias verdes Medaillons vom Seeteufel mit geräuchertem Kartoffelschaum an Erbsenpüree mit Speckjus und gebratenem Karotten-Keniabohnenragout	21,00
Angler-fish medallion with smoked potato foam, mashed green peas bacon sauce and roasted carrot-green bean ragout Médailon de lotte avec mousse de pomme de terre fumé purée de petits pois, sauce de bacon aux ragout de haricots verts et carottes	
Filete salteado de pescado mediterráneo con tomate y berberechos ñoquis de tomillo, espinacas y pesto de rucola Gebratener Mittelmeerfisch mit Herzmuscheln und Tomate Thymiangnocchis, Blattspinat und Rucolapesto	19,90
Roasted fillet of Mediterranean fish with cockles mussels tomato, thyme gnocchis, spinach and rocket salad pesto Filet de poisson méditerranéen aux coques, tomate gnocchis de thym, épinards et pesto de roquette	

carnes, Fleisch

meat, plats de viande

**Solomillo de ternera blanca gratinado con mantequilla "Café de Paris"
chalotes al vino tinto, setas asadas y graten de patatas** **23,90**

Gebratenes Kalbsfilet gratiniert mit „Café de Paris“ Butter
an Rotweinschalotten, Kräuterseitlingen und Kartoffelgratin

**Roasted fillet of veal gratinated with "Café de Paris" butter
red wine shallots, mushrooms and potato gratin**

Filet de veau gratiné avec beurre de "Cafe de Paris"
échalotes au vin rouge, champignons et gratin de dauphinois

**Carrillos de buey braseados con puré de patatas y perejil
col rizado y salsa de oporto** **18,90**

Geschmorte Ochsenbacken mit Petersilien-Kartoffelpüree
Wirsinggemüse und Portweinjus

**Braised beef cheeks with parsley-potato puree
savoy cabbage and port wine sauce**

Bajoues de boeuf braisés avec purée de pomme de terre au persil
chou frisé et sauce au porto

**Hamburguesa de buey de Kobe de Australia "spezial edición 2010"
con patatas fritas trufadas, pan de bacon casera, ragú de cebolla asada
huevos revueltos ahumados y salsa de miel y mostaza** **21,00**

Hamburger vom Australischem Kobe Rind "Spezial Edition 2010"
mit Trüffel-Pommes, hausgebackenem Speckbrot, geräuchertem Rührei
Röstzwiebelragout und Senf-Honigcreme

**Hamburger of Australien Kobe beef "special edition 2010"
with truffled french fries, home backed bacon bread**

ragout of roasted onions, smoked scramble egg and creamy honey-mustard sauce

Hamburger "Es Passeig" de kobe bouef avec pommes frites truffées
pain fait maison de bacon, oeuf brouillé fumé, ragout d´ognoins et sauce de moutarde et miel

**Un Picanton entero (Pollo pequeño) hecho al horno
y trinchado a la mesa con verduras asiáticas y couscous al almendras** **19,50**

Im Ofen gegarter "Mini Broiler" (kleines Hühnchen) im Ganzen, am Tisch tranchiert
mariniert mit Sojasauce dazu asiatisches Gemüse und Mandel-Couscous

A whole oven little chicken, carved at the table

marinated with soy sauce, served with asian vegetable and almond couscous

*Petit poulet entier au four, découpé á table marinée en sauce de soja
avec légume asiatique et couscous au amande*

postres

Tres bolas de helado variado (vainilla, chocolate y fresa) Drei Kugeln gemischtes Eis (Vanille, Schokolade, Erdbeer) Three scoops of ice-cream (Vanilla, chocolate and strawberry) Coupe Glacée à la vanille, au chocolat et aux fraises	3,60
Tarta Es Passeig con helado de vainilla y nata Es Passeig Kuchen mit Vanilleeis und Sahne Es Passeig cake with vanilla ice-cream and cream Tarte Es Passeig avec glace à la vanille et crème	4,60
Dos bolas de sorbete de limón casero con licor de Angel d´or Zwei Kugeln hausgemachtes Zitronensorbet mit Mallorquinischem Orangenlikör Two scoops of home made lemon sorbet with Majorcan orange liqueur Deux boules de sorbet au citron fait maison avec Liqueur d´orange Angel d´or	6,00
Fondant de chocolate con helado de vainilla y cassis y ragú de narjanja (min. 15 minutos) Halbflüssiges Schokoladensoufflé mit Vanille-Cassiseis und Mallorquinischem Orangenragout (Zubereitungszeit mind. 15 minuten) Warm chocolate soufflé with majorcan orange ragout and vanilla-cassis ice-cream (min. 15 minutes) Soufflé au chocolat avec ragout d´orange et glace de vanille et cassis (min. 15 minutes)	8,50
Crema quemada de fruta de la pasión con helado de coco y chutney de frutas exóticas Passionsfruchtcrème Brûlée mit Kokoseis und Chutney von exotischen Früchten Passion fruit crème brûlée with exotic fruit chutney and coconut ice-cream Crème Brûlée aux fruits de la passion, glace de coco et chutney de fruit exotique	7,50
Surtido de queso con mostaza de higos y pan de nueces casero Käsevariation mit Feigensenf und hausgebackenem Nussbrot Cheese selection with fig mustard and home baked nut bread Assortiment de fromage avec moutarde de figue et pain aux noix fait maison	9,50

tenemos el placer de darle la bienvenida

Déjese mimar y disfrute de los guisos 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

unser team freut sich sie als gäste bei uns zu begrüßen

Aus der Küche heraus verwöhnt Sie 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

our team is very pleased to welcome you in our restaurant

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