

Restaurante Es Passeig

entrantes, vorseisen, starters, entrées

**Torre de remolacha relleno con mousse de rábano picante
ensalada de judías verdes y bacon, serviola tibia ahumado con pan focaccia 12,50**
Rote Beetetürmchen gefüllt mit Meerrettichmousse an Speckbohnsensalat
lauwarm geräucherter Serviola (Gelbschwanzfisch) und hausgebackenem Kräuterfocacciabrot
**Beetroot tower filled with horseradish mousse, bacon-green bean salad
warm smoked serviola (yellow tail fish) and home baked focaccia bread**
Betteraves farci avec mousse de raifort, salade de haricots verts au bacon, serviola fumé
et ain focaccia de herbes fines

Un metro de Tapas españolas para dos personas 18,90
Ein Meter spanische Tapas für zwei Personen
One meter of Spanish tapas for two persons
une mètre de Tapas espagnoles pour deux personnes

**Ensalada "Cesar" freestyle Es Passeig
lechuga romana con espuma de parmesano, helado de bacon
gambas crujientes, crostones y vinagreta de alcaparras, mostaza y anchoas 13,50**
Cesarsalat Freestyle Es Passeig
Römersalat mit Parmesanschaum an Speckeis mit Knuspergarnelen
Croûtons und Karpfern-Sardellen-Senf vinaigrette
**Cesar salad freestyle Es Passeig
Romaine salad with parmesan espuma, bacon ice-cream, croûtons
crispy prawns and capers-mustard-anchovies vinaigrette**
Salade Cesar freestyle Es Passeig
Salade romaine avec mousse de parmesan, glace de bacon
croûtons, crevette croustillant et vinaigrette de moutarde, câpres et anchois



**Tártaro de solomillo de buey biológico de Angus de Mallorca
preparado a la mesa con pan tostado**
Rindertatar von Mallorquinischem Bio Angusrind, am Tisch zubereitet mit geröstetem Brot
**Beef steak tartare of Majorcan, biological Angus beef
prepared at the table with toasted bread**
Steak tartare de boeuf biologique de Angus de Mallorca préparé à la table avec pain grillé
entrante/Vorspeise/starter : 100 g Tártaro 13,50
ración grande/Hauptgang/main course : 180 g Tártaro 22,50

**Carpaccio de gambas de Sóller con salsa cremosa de wasabi
pancetta braseada y marinado en salsa teriyaki
ensalada de algas al sésamo y atún en curry tempura 16,50**
Carpaccio von Garnelen aus Sóller mit Wasabicreme, Algen-Sesamsalat
geschmorte Pancetta vom Schwein in Teriyakisauce mariniert und Thunfisch im Currytempurateig
**Carpaccio of Sóller prawns with creamy wasabi, seaweed-sesame salad
braised pancetta of pork in teriyaki sauce marinated and tuna in curry tempura**
Carpaccio de crevettes de Sóller avec sauce de wasabi, salade de algues et sésame

Restaurante Es Passeig

entrantes calientes, warme Vorpeisen

warm starters, entrées chaudes

**Sopa de pescado "Es Passeig" con pescado mediterráneo salteado
verduras, finas hierbas y croustini al ajo** 8,90
Mediterrane Fischsuppe "Es Passeig"
mit gebratenen Mittelmeerfisch, Gemüse, Kräutern und Knoblauchcroustini
Fisch soup "Es Passeig"
with roasted Mediterranean fish, herbs, vegetables and garlic croustini
Soupe de poisson "Es Passeig"
avec poisson méditerranée rôti, légumes et croustini ail

**Huevo de campo de Mallorca escalfado con salsa holandesa ahumada
setas, cebolla asada, tirabeques y puré de almendras y patatas trufado** 13,90
Pochiertes Mallorquinisches Freilandhühnerei an geräucherter Hollandaise
mit gebratenen Kräuterseitlingen, Zuckerschoten und getrüffeltem Mandel-Kartoffelpüree
**Poached Majorcan free land egg with smoked hollandaise
roasted mushrooms, sugar peas and truffled almond-potato puree**
Oeuf de volaille de Majorque pocher avec sauce hollandaise fumée
champignons, pois gourmands et purée de pomme de terre truffe au amandes

pasta

**Raviolis caseros rellenos de tomate y queso fresco con setas silvestres
verduras mediterráneas, aceitunas y espuma de balsámico blanco** 11,50
Hausgemachte Tomaten-Frischkäseraviolis mit Waldpilzen, mediterranem Gemüse
Oliven, rote Zwiebel und weißem Balsamicoschaum
**Home made tomato-fresh cheese raviolis with wild mushrooms
mediterranean vegetable, olives and white balsamic espuma**
Raviolis de tomate et fromage frais fait maison avec olives, oignons rouges
légumes méditerranéas, champignons et mousse de balsamique blanc

**Espaguetis con gambas asadas, ajo, sofrito,
tomate, aceite de oliva y parmesano** 13,50
Spaghetti mit gebratenen Garnelen, Knoblauch
Frühlingslauch, Tomate, Olivenöl und Parmesankäse
**Spaghettis with roasted prawns, garlic, olive oil
tomato, spring onion and parmesan cheese**
Spaghettis à l'ail avec crevettes rôtis, huile d'olives, tomates, oignons nouveaux et parmesan

**"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 crevettes, piment rouge, légumes, lime et oeuf

pescado, fisch
fish, poissons

**Dorada entera al horno con ajo, tomate seco
aceitunas, verduras y patatas** 18,90

Dorade im Ganzen aus dem Ofen mit Knoblauch
sonnengetrockneten Tomaten, Oliven, Gemüse und Kartoffeln

**A whole oven gilthead with garlic, sun dried tomatoes
olives, vegetables and potatoes**

Dorade royale entière au four à l´ail, olives, tomates séchées
légumes et pommes de terre

**Vieiras salteadas con puré de maíz, espinacas, espuma de parmesano
salsa de vino tinto y raviolis de setas crujientes** 22,90

Gebratene Jakobsmuscheln auf Maispüree an Spinatnocken
mit Parmesanschaum, Rotweinreduktion und knusprigem Pilzravioli

**Roasted scallops on mashed sweetcorn with spinach and parmesan foam
red wine sauce and crispy 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

**Langostinos (sin el caparazón) salteados en aceite de oliva
con finas hierbas, tomate y ajo, servido con pan** 21,50

Riesengarnelen (ohne Schale) gebraten in Olivenöl
mit Kräutern, Tomate und Knoblauch, serviert mit Baguette

**Langostinos (king prawns, out of the shell) roasted in olive oil
with garlic, tomato and fine herbs, served with baguette**

Gambas grillées aux fine herbes, tomate, ail et huile d´olive, servi avec baguette

carnes, fleisch meat, plats de viande

**Solomillo de buey de Argentina con croquettas rellenas de patata y gorgonzola
chutney de bacon y tomate, tirabeques
salsa de pimienta verde y reduction de vinagre de cereza** 25,90
Argentinisches Rinderfilet mit Gorgonzola-Kartoffelkroketten, Tomaten-Speckchutney
Kaiserschoten, grüne Pfeffersauce und Kirschessigreduktion

**Roasted fillet of Argentinian beef with gorgonzola-potato croquettes
bacon-tomato chutney, sugar peas
green pepper sauce and cherry vinegar reduction**
Filet de boeuf l'Argentine avec croquettes farcis de gorgonzola et pomme de terre
chutney de bacon et tomate, sauce de poivre vert et pois gourmands

**Un Picanton entero (Pollo pequeño) hecho al horno
y trinchado a la mesa con espuma de garbanzos asiáticos
verdura de apio al sésamo caramelizado y salsa de ciruela con jengibre** 19,90
Im Ofen gegarter "Mini Broiler" (kleines Hühnchen) im Ganzen, am Tisch tranchiert
mit asiatischem Kichererbseschäum
karamelisiertes Sesam-Selleriegemüse und Ingwer-Pflaumensauce

**A whole oven little chicken, carved at the table
with asian chickpeas espuma, caramelized sesame-celery and plum-ginger sauce**
Petit poulet entier au four, découpé á table avec mousse de pois chiches asiatique
céleris et sésame au caramell et sauce de prune au gingembre



**Hamburguesa de buey Angus de Mallorca "spezial edición 2012"
con pan casero de romero y tomillo, verduras a la parilla
alioli de pimientos rojos, ragú de almendras y chorizo
y patatas fritas "country" trufadas con pimientos de padron y queso Idiazabal** 21,90
Hamburger vom Mallorquinischem Bio Angusrind "Spezial Edition 2012"
mit hausgebackenem Rosmarin-Thymianbrot, Paprikaaioli, Grillgemüse, Chorizo-Mandelragout
dazu getrüffelte Country Pommes mit Pimientos de Padron und Idiazabalkäse

**Hamburger of Majorcan Angus beef "special edition 2012"
with home baked thyme-rosemary bread, grilled vegetables
bell pepper aioli, chorizo-almond ragout
and truffled country fries with Pimientos de Padron and Idiazabal cheese**
Hamburger "Es Passeig" de bouef de Angus de Mallorca avec
pain ménage de thym et romarin, légume grillée, sauce ail oli, ragout de chorizo et amandes
et pommes frites "country" truffées aux fromage Idiazabal et pimientos de padron

postres

- Tres bolas de helado variado (vainilla, chocolate y fresa)** 3,60
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
- Fondant de chocolate con helado de vainilla y cassis y frutas marinadas (min. 15 minutos)** 8,50
Halbflüssiges Schokoladensoufflé mit Vanille-Cassiseis und marinierten Früchten (Zubereitungszeit mind. 15 minuten)
Warm chocolate soufflé with marinated fruits and vanilla-cassis ice-cream (min. 15 minutes)
Soufflé au chocolat avec fruits marinées et glace vanille aux cassis (min. 15 minutes)
- Tarta Es Passeig con helado de vainilla y nata** 4,60
Es Passeig Kuchen mit Vanilleeis und Sahne
Es Passeig cake with vanilla ice-cream and whipped cream
Tarte Es Passeig avec glace à la vanille et crème
- Crema quemada de fruta de la pasión con helado de chocolate blanco al jengibre y ragú de citronela y cerezas** 7,50
Passionsfruchtcrème Brûlée mit weißem Schokoladen-Ingwereis und Zirtonengras-Kirschragout
Passion fruit crème brûlée with lemongrass-cherry ragout and white chocolate-ginger ice-cream
Crème Brûlée aux fruits de la passion avec glace de chocolate blanc et gingembre ragout de cerise et citronnelle
- Dos bolas de sorbete de limón casero con licor de Angel d´Or** 6,00
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
- Queso Manchego viejo con motaza de higos y pan de nueces casero** 8,50
Gereifter Manchegokäse mit Feigensenf und hausgebackenem Nussbrot
Manchego cheese with fig mustard and home baked nut bread
Fromage Manchego avec moutarde de figue et pain aux noix

tenemos el placer de darle la bienvenida

Desde 2005, 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

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

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