


# Restaurante Es Passeig

## Entrantes

**Berenjena ahumada con sobrasada y miel** 13,90  
romero/caviar de pimientos rojos/crostones/aioli negro/aguacate/idiázabal

**Rollo de atún y rábano asiático con calamar en tempura** 15,90  
helado de remolacha y jengibre/mousse de guisantes/guindilla/coliflor con almendra

**Un metro de Tapas „estilo Es Passeig“ para dos personas** 24,90

	<b>Tártaro de buey biológico de Angus de Mallorca</b>	
preparado en la mesa	<b>Entrante : 100 g Tártaro</b>	<b>15,50</b>
servido con pan tostado	<b>ración grande : 180 g Tártaro</b>	<b>22,50</b>

**Carpaccio de gambas de Sóller** 17,90  
espaguetis de calabacín marinadas/cremoso de albahaca y naranja/ensalada

**Sopa de pescado "Es Passeig"** 13,90  
pescado mediterráneo salteado/verduras/finas hierbas/crostini al ajo

**Anillo de cebolla frito, relleno de queso taleggio al trufa** 14,90  
ensalada de espinacas/ketchup de champiñones/salsa de nuez/trufa de verano

## Platos principales

**Espaguetis caseras al albahaca "a la puttanesca"** 15,90  
tomate/guindilla/alcaparras/aceitunas/anchoas/idiazábal/oregano

**Lomo de rape a la plancha con lentejas al curry** 23,90  
espuma de jengibre/anacardo/berros/piña


**Vieiras asadas con mantequilla de piñones y salsa holandesa al limón** 23,90  
albóndiga de ricotta y espinacas/limón caramelizado/tirabeques

**Calamar de Mallorca con "patatas Bravas"** 19,90  
espuma de sobrasada y miel/patatas al horno con romero y tomillo/  
tapenada de aceitunas/ajo/salsa Brava/ajo

**Carrillera de buey estofada con espuma de coliflor y trufa de verano** 22,90  
guisantes/cebolla roja/setas/yema/gel de apio y manzana

**Pechuga de pollo coral marinada con yogúr de citronella y nuez macadamia** 19,90  
puré de patatas al wasabi/piña/pak choi/gel de guindilla

 **"especial edición 2017/1"**  
**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 crema de trufada y parmesano

 **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**

Pan Es Passeig, tapenada de olivas y dip 3,90 € por cada ración

# Restaurante Es Passeig

## Vorspeisen

<b>Geräucherte Aubergine mit Sobrasada und Honig</b>	<b>13,90</b>
Rosmarin/Paprikakaviar/Crôutons/schwarze Alioli/Avocado/Idiazabal Käse	
<b>Asiatisches Thunfisch-Rettichröllchen mit Kalamar im Tempurateig</b>	<b>15,90</b>
Rote Beeten-Ingweweis/Erbsemmousse/Chili/gebratener Blumenkohl mit Mandel	
<b>Ein Meter Tapas „Es Passeig Style“ für zwei Personen</b>	<b>24,90</b>



### **Rindertatar von Mallorquinischem Bio Angusrind**

wird am Tisch zubereitet  
mit geröstetem Brot serviert

**Vorspeise : 100 g Tatar**  
**Hauptgang : 180 g Tatar**

**15,50**  
**22,50**

<b>Carpaccio von Garnelen aus Port Sóller</b>	<b>17,90</b>
marinierte Zucchini spaghetti/Orangen-Basilikumcreme/Salat	
<b>Mediterrane Fischsuppe "Es Passeig"</b>	<b>13,90</b>
gebratener Mittelmeerfisch/Gemüse/Kräuter/Knoblauchcrostini	
<b>Gebackener Zwiebelring gefüllt mit Taleggio-Trüffelkäse</b>	<b>14,90</b>
Spinatsalat/Champignonketchup/Nussdressing/Sommertrüffel	

## Hauptgänge

<b>Hausgemachte Basilikumspaghettis " al la puttanesca"</b> Tomate/Chili/Karpern/Oliven/Anchovis/Idiazabalkäse/Oregano	15,90
<b>Seeteufelmedaillon auf Currylinsen</b> Ingwerschaum/Cashewkerne/Wasserkresse/Ananas	23,90
<b>Gebratene Jackobsmuscheln mit Pinienkern-Zitronenhollandaise</b> Spinat-Ricottanocken/kandierte Zitronenzesten/Kaiserschoten	23,90
<b>Mallorquinischer Kalamar a la "Patata Brava"</b> Sobrasada-Honigschaum/Rosmarin-Thymian Ofenkartoffeln/ Oliventapenade/Knoblauch/Kresse/Bravasauce/Knoblauch	19,90
<b>Geschmorte Ochsenbäckchen mit Blumenkohlschaum und Sommertrüffel</b> Erbsen/Zwiebel-Pilzkonfit/Apfel-Selleriegel/Eigelb	22,90
<b>Marinierte Maishähnchenbrust mit Zitronengrasjoghurt und Macadamianüssen</b> Wasabikartoffelpüree/Ananas/Pak choi/Chiligel	19,90



"Spezial Edition 2017/1"

**Hamburger von Mallorquinischem Bio Angusrind**

21,90

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



**Rindertatar von Mallorquinischem Bio Angusrind**

wird am Tisch zubereitet  
mit geröstetem Brot serviert

**Vorspeise : 100 g Tatar**

15,50

**Hauptgang : 180 g Tatar**

22,50

<b>Portion Pommes frites</b>	3,50
<b>Portion Pommes frites mit Trüffelmayonnaise und Parmesan</b>	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**

# Restaurante Es Passeig

## Starter

**Smoked aubergine with sobrasada and honey** 13,90  
rosemary/bell pepper caviar/croutons/black aioli/avocado/Idiazabal cheese

**Asian tuna-radish roll with tempura squid** 15,90  
beetroot-ginger ice cream/green peas mousse/chilli/roasted cauliflower with almond

**One meter of tapas „Es Passeig style“ for two people** 24,90



**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

**Carpaccio of Sóller prawns** 17,90  
marinated zucchini spaghetti/orange-basil cream/salad

**Mediterranen fish soup "Es Passeig"** 13,90  
with roasted Mediterranean fish/fine herbs/vegetables/garlic crostini

**Baked onion ring filled with taleggio-truffle cheese** 14,90  
spinach salad/champignon ketchup/nut dressing/summer truffle

## Main dishes

**Home made basli spaghettis "a la puttanesca" with serrano ham** 15,90  
tomato/olive/capers/anchovis/oregano/Idiazabal cheese/chilli


**Roasted medaillon of angler fish with curry lentils** 23,90  
ginger foam/cashew nuts/watercress/pineapple

**Scallops with pine nuts-lemon hollandaise sauce** 23,90  
spinach-ricotta dumpling/caramelized lemon/sugar peas


**Majorcan Squid a la "Patata Brava"** 19,90  
sobrasada sausage-honey foam/rosemary-thyme oven potatoes/  
olive tapenade/garilc/Brava sauce

**Braised beef cheeks with cauliflower foam and summer truffle** 22,90  
green peas/onion-mushroom confit/apple-celery gel/yolk

**Marinated corn chicken breast with lemongrass jogurt and macadamia nut** 19,90  
wasabi mashed potato/pineapple/pak choi/chilli gel

 **"Spezial Edition 2017/1"**  
**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 creamy truffle and Parmesan

 **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**

# Restaurante Es Passeig

## Entrées

<b>Aubergine fumé avec sobrasada et miel</b>	<b>13,90</b>
romarin/caviar de paprika/crôtons/ailoi noir/avocat/fromage Idiazabal	
<b>Rouleau asiatique au thône et radis avec calmars en tempura</b>	<b>15,90</b>
glace de betterave au gingembre/chilli/mousse de petit pois /chou fleur au amande	
<b>Un mètre de Tapas „Es Passeig“ pour deux personnes</b>	<b>24,90</b>



### **Tartare de boeuf Angus majorquin bio**

préparé à table

servi avec du pain grillé

en entrée : 100 g de tartare

en plat : 180 g de tartare

**15,50**

**22,50**

<b>Carpaccio de crevettes de Port Sóller</b>	<b>17,90</b>
spaghetti de courgette marinées/crèmeuse d´orange et basilic/salade	
<b>Soupe de poisson méditerranée "Es Passeig"</b>	<b>13,90</b>
poisson de méditerranée sautés/légumes/fine herbes/crôtons aillés	
<b>Anneau d´oignon en friture farci de fromage taleggio au truffe</b>	<b>14,90</b>
salade de épinards/ketchup de champignons/dressing de noix/truffe de été	

## Plat principal

<b>Spaghettis au basilic fait maison " a la puttanesca"</b>	<b>15,90</b>
tomate/olives/câpres/anchos/oregano//chili/frommage Idiazabal	
<b>Médailon de lotte avec lentilles au curry</b>	<b>23,90</b>
mousse de gingembre/noix de cashew/cresson/ananas	
<b>Coquilles St. Jacques avec beurre de pignons de pin et hollandaise au citron</b>	<b>23,90</b>
boulette de épinards et ricotta/citron caramélise/pois mange-tout	
<b>Calamar de Majorque à la "Patata Brava"</b>	<b>19,90</b>
mousse de sobrasada et miel/pomme de terre au four aux romarin et thym/ tapenade d'olives/ail/cresson/sauce Bravas	
<b>Joue de boeuf au four avec mousse de chou fleur et truffe de été</b>	<b>22,90</b>
petit pois/confit d'oignon et champignon/gel de celeri et pomme/vitellus	
<b>Blanc de poulet de maïs avec yaourt de citronnelle et noix macadamia</b>	<b>19,90</b>
purée de pomme de terre au wasabi/ananas/pak choi/chili	



**"Édition spéciale 2017/1"**

**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 crème de truffé et Parmesan

**21,90**



**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, tapenade d'olive et dip pour une portion 3,90 €