

Restaurante Es Passeig

Estimados clientes,

En los últimos años, muchas veces me han preguntado cuál es mi estilo de cocina. 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 nuestros menús, pero también puede elegir nuestro menú a la carta. Disfruten de su estancia en nuestro Restaurante,
Marcel Battenberg

Menú "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 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 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

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

Por respeto a todos nuestros huéspedes, nos gustaría pedirles educadamente que se abstengan de fumar puritos y cigarros, muchas gracias.

Entrantes

Tártaro de buey biológico de Angus, preparado recién hecho, servido con pan tostado	100 g Tártaro	15,50
Ración de patatas fritas caseras con mayonesa trufada, parmesano y cebollino		6,90
Cogollos de lechuga marinados con salsa balsámica y tomates al horno maíz, espárragos verdes, aceite de perejil y crutones		10,90
Dim Sum relleno de lechóna con puré de garbanzos y aceite de sésamo caldo de hojas de limón, salsa hoisin, tirabeques		12,90
Salmón adobado casero con crema de perejil y tartaleta crujiente de patatas gel de remolacha, naranja, berros marinados		14,90
3 Canelones crujientes relleno de tártaro crudo de gambas de Sóller con salsa de pimienta verde		16,90
Nuestra sopa de pescado Es Passeig 2020 con puré de hinojo al limón y albondigas de paella		15,90

Platos principales

Spaghetis convertido en una rueda de parmesano trufa negra/salsa de trufa/cebollino		19,90
Filete de pescado mediterráneo gratinado con costra de hierbas y ñoquis de rúcula Salsa de oliva, tomates cherry, rúcula, alcachofas, ajo asado		24,90
Calamar de Mallorca asado con espuma de patatas bravas, cogollos salteados ensalada de pimentón, nieve de aceitunas al ajo y patatas al horno		21,90
Chuleta de cerdo "Turoc" (250 g.) con mantequilla de tomate y ravioles de champiñones, cebolletas, setas y chutney de pimiento		22,90
Solomillo de buey asado con salsa balsámica y polenta trufada espárragos verdes, holandesa, tomates secos		25,90
Tártaro de buey biológico de Angus preparado recién hecho, servido con pan tostado	180 g Tártaro	24,50
Ración de patatas fritas caseras con mayonesa trufada, parmesano y cebollino		6,90

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

Postres caseros

Mousse de chocolate blanco y negro con ragú de bayas y helado de chocolate blanco al frambuesa		8,50
Crema quemada de fruta de la pasión con helado de citronela y chutney de piña		8,50
Sorbete de limón con Angel D'or licor de naranja		6,90
Ganache de chocolate con ragú de manzana y vainilla crumble y helado de haba tonka		8,50

Restaurante Es Passeig

Liebe Gäste,

in den letzten Jahren bin ich des öfteren gefragt worden, was mein Kochstil ist. Ich habe 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 Weltreise ein. Die Geschmacksvielfalt lässt sich am besten durch eines unserer Menüs erleben aber gerne können Sie auch aus unserer á la Carte Speisekarte auswählen.

Ihr Marcel Battenberg

Menü "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

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

Aus Respekt gegenüber allen unseren Gästen möchten wir Sie höflichst bitten, auf das Rauchen von Zigarillos und Zigarren zu verzichten. Vielen Dank.

Vorspeisen

Unser Rindertatar vom Angus Rind frisch zubereitet, mit geröstetem Brot serviert	100 g Tatar	15,50
Hausgemachte Trüffelkartoffeln mit Trüffelmayonnaise, Parmesan und Schnittlauch		6,90
Marinierte Salatherzen mit Balsamico sauce und Ofentomaten, Mais grüner Spargel, Petersilien Öl und Crôtons		10,90
Spanferkel Dim Sum mit geräuchertem Kichererbsenpüree und Sesamöl Zitronenblätter Sud, Hoisinsauce, Zuckerschoten		12,90
Hausgebeizter Lachs mit Petersiliencreme und Kartoffel Rösti Rote Beten Gel, Orange, marinierte Brunnenkresse		14,90
3 kalte knusper Cannelloni gefüllt mit rohem Tatar von Sóller Garnelen mit grüner Pfeffercreme		16,90
Unser Mediterranes Fischeis Es Passeig 2020 mit Zitronen-Fenchel Püree und Paella Bällchen		15,90

Hauptgänge

Spaghetti im Parmesanlaib gewendet mit schwarzem Trüffel Trüffelsauce/Schnittlauch		19,90
Filet vom Mittelmeer Fisch mit Kräuterkruste gratiniert und Rucola Gnocchis Oliven Sauce, Cherrytomaten, Rucola, Artischocken, gerösteter Knoblauch		24,90
Mallorquinischer Kalamar mit Patatas Bravas Espuma, gebratenen Salatherzen Paprika Salat, Oliven-Knoblauch Schnee und Ofenkartoffeln		21,90
"Turoc" Schweinekotelette (250 Gr.) mit Tomatenbutter und Pilz Ravioli Frühlingszwiebel, Kräuterseitlinge und Paprika Chutney		22,90
Gebratenes Rinderfilet mit Balsamicosauce und getrüffelter Polenta grüner Spargel, Hollandaise, getrocknete Tomaten		25,90
Unser Rindertatar vom Angus Rind frisch zubereitet, mit geröstetem Brot serviert	180 g Tatar	24,50
Hausgemachte Trüffelkartoffeln mit Trüffelmayonnaise, Parmesan und Schnittlauch		6,90
Unser Mediterranes Brot gebacken mit Orange und Zitrone, mit Oliventapenade und Dip 4,20 € pro Portion		

Dessert

Weisses und dunkles Schokoladenmousse mit Beerenragout und weißes Schokoladen-Himbeereis		8,50
Passionsfrucht Creme Brulee mit Zitronengrüseis und Ananas Chutney		8,50
Zitronensorbet mit Angel D'or Orangenlikör		6,90
Schokoladen Ganache mit Apfel-Vanille Ragout, Streusel und Tonkabohneneis		8,50

Restaurante Es Passeig

Dear guests,

In recent years, I've been asked many times what my cooking style is. 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 menus, but you are also welcome to choose from our à la carte menu.

Your Marcel Battenberg

Menu "Culinary world trip" 48,00 E p.P.

Menu "Culinary profi world tour" 58,00 E p.P.



Your 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

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

Out of respect for all our guests we would like to ask you politely to refrain from smoking cigarillos and cigars. Many Thanks.

Starters

Our raw beef steak tartare of Angus Beef freshly made, served with toasted bread	100 g tartare	15,50
Side portion of home made truffle potatoes with truffled mayonnaise, parmesan and chives		6,90
Marinated lettuce hearts with balsamic sauce and oven tomatoes, sweet corn green asparagus, parsley oil and croutons		10,90
Dim Sum stuffed with suckling pig, smoked chickpea puree and sesame oil lemon leaf broth, hoisin sauce, sugar peas		12,90
Home-pickled salmon with parsley cream and potato "Rösti" beetroot gel, orange, marinated watercress		14,90
3 crispy, cold Cannelloni filled with raw tartar of Sóller prawns and green pepper sauce		16,90
Our Mediterranean fish soup Es Passeig 2020 with lemon-fennel puree/paella balls		15,90

Main dishes

Spaghettis turned in a Parmesan wheel with black truffle truffle sauce/chives		19,90
Fillet of Mediterranean fish gratinated with a herb crust and rocket gnocchis Olive sauce, cherry tomatoes, arugula, artichokes, roasted garlic		24,90
Majorcan squid with Patatas Bravas Espuma and roasted lettuce hearts bell pepper salad, olive-garlic snow and baked potatoes		21,90
"Turoc" pork chop (250 g) with tomato butter and mushroom ravioli spring onion, mushrooms and bell pepper chutney		22,90
Roasted fillet of beef with balsamic sauce and truffled polenta green asparagus, hollandaise, dried tomatoes		25,90
Our raw beef steak tartare of Angus Beef freshly made, served with toasted bread	180 g tartare	24,50
Side portion of home made truffle potatoes with truffled mayonnaise, parmesan and chives		6,90

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

Homemade Dessert

Dark and white chocolate mousse with berry ragout and raspberry-white chocolate ice cream		8,50
Passion fruit creme brulee with lemongrass ice cream and pineapple chutney		8,50
Lemon sorbet with Angel D'or orange liqueur		6,90
Chocolate ganache with apple-vanilla ragout, crumble and tonka bean ice cream		8,50

Restaurante Es Passeig

Chers invités,

Ces dernières années, on m'a souvent demandé quel était mon style de cuisine. 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 menus, mais vous pouvez également choisir parmi notre menu à la carte.

Votre Marcel Battenberg

Menu "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

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

Par respect pour tous nos clients, nous aimerions vous demander poliment
s'abstenir de fumer des cigarillos et des cigares. Merci beaucoup

Entrées

Tartare de boeuf Angus, fraîchement préparé servi avec du pain grillé	100 g de tartare	15,50
Portion de frites fait maison avec mayonnaise truffée, parmesan et ciboullete		6,90
Coeurs de laitue marinés avec sauce balsamique et tomates au four maïs, asperges vertes, huile de persil et croutons		10,90
Dim sum farci aux cochon de lait avec purée de pois chiches fumés huile de sésame, bouillon de feuilles de citron, sauce hoisin, pois mange-tout		12,90
Saumon mariné à la maison avec crème de persil et rösti de pommes de terre gel de betterave, orange, cresson mariné		14,90
3 Cannellonis croquants froids fourrés au tartare cru de crevettes Söllner avec sauce au poivre vert		16,90
Soupe de poisson méditerranéenne Es Passeig 2020 avec purée de fenouil au citron et boules de paella		15,90

Plat principal

Spaghettis tourné en une roue de Parmesan avec truffe noir sauce au truffe/ciboullete		19,90
Filet de poisson méditerranéen gratiné d'une croûte aux herbes et de gnocchis de roquette, sauce aux olives, tomates cerises, roquette, artichauts, ail rôti		24,90
Calmar de Majorque avec Patatas Bravas Espuma et coeurs de laitue rôtie laitue au paprika, neige d'olive et pommes de terre au four		21,90
Côtelette de porc "Turoc" (250 g) avec beurre de tomate et raviolis aux champignons oignons de printemps, champignons et chutney de poivrons		22,90
Filet de boeuf rôtie avec sauce balsamique et polenta truffée asperges vertes, hollandaise, tomates séchées		25,90
Tartare de boeuf Angus, fraîchement préparé servi avec du pain grillé	180 g de tartare	24,50
Portion de frites fait maison avec mayonnaise truffée, parmesan et ciboullete		6,90

Notre pain méditerranéen cuit à l'orange et citron avec tapenade d'olive et dip - 4.20 € par portion

Dessert maison

Mousse au chocolat noir et blanc avec ragoût de baies et glace au chocolat blanc framboise		8,50
Crème brûlée au fruit de la passion avec glace à la citronnelle et d'ananas		8,50
Sorbet au citron avec liqueur d'orange Angel D'or		6,90
Ganache au chocolat avec ragoût pomme-vanille, crumble et glace à la fève tonka		8,50