

Menú "Viaje al mundo culinario"

Menu "Tour du monde culinaire"

Tártaro de buey biológico de Angus, servido con pan tostado

Tartare de boeuf Angus, servi avec du pain grillé

Salmón adobado casero con crema de perejil y tartaleta crujiente de patatas

maíz, espárragos verdes, aceite de perejil y crutones

Saumon mariné à la maison avec crème de persil et rösti
de pommes de terre, gel de betterave, orange, cresson mariné

Nuestra sopa de pescado Es Passeig 2020 con puré de hinojo al limón y albondígas de paella

Soupe de poisson méditerranéenne Es Passeig 2020
avec purée de fenouil au citron et boules de paella

Calamar de Mallorca asado con espuma de patatas bravas cogollos salteados, ensalada de pimentón, nieve de aceitunas al ajo y patatas al horno

Calmar de Majorque avec Patatas Bravas Espuma et coeurs de laitue rôtie
laitue au paprika, neige d'olive et pommes de terre au four

Chuleta de cerdo "Turoc" con mantequilla de tomate y raviolos de champiñones, cebolletas, setas y chutney de pimiento

Côtelette de porc "Turoc" avec beurre de tomate et raviolis aux champignons
oignons de printemps, champignons et chutney de poivrons

Queso/Frommage

Mousse de chocolate blanco y negro con ragú de bayas y helado de chocolate blanco al frambuesa

Mousse au chocolat noir et blanc avec ragoût de baies
et glace au chocolat blanc framboise

Menú por persona 48,00 Euro

El menú se servirá únicamente para la mesa completa

Ce menu est servi à l'ensemble de la table,
nous vous remercions de votre compréhension

**Servimos el menú
de 13.00-15.00/18.30-22.00**

Menú "Viaje mundial profesional para culinario"

Menu "Tour du monde profi culinaire"

Canelone crujiente relleno de tártaro crudo de gambas de Sóller, con salsa de pimienta verde

Cannelloni croquant, froids fourrés au tartare cru
de crevettes Sóller avec sauce au poivre vert

Salmón adobado casero con crema de perejil y tartaleta crujiente de patatas

maíz, espárragos verdes, aceite de perejil y crutones

Saumon mariné à la maison avec crème de persil et rösti
de pommes de terre, gel de betterave, orange, cresson mariné

Dim Sum relleno de lechóna con puré de garbanzos y sésamo caldo de hojas de limón, salsa hoisin, tirabeques

Dim sum farci aux cochon de lait avec purée de pois chiches fumés
huile de sésame, bouillon de feuilles de citron, sauce hoisin

Nuestra sopa de pescado Es Passeig 2020 con puré de hinojo al limón y albondígas de paella

Soupe de poisson méditerranéenne Es Passeig 2020
avec purée de fenouil au citron et boules de paella

Spaghetis con parmesano y trufa negra/salsa de trufa/cebollino

Spaghetis avec Parmesan et truffe noir/sauce au truffe/ciboulette

Filete de pescado mediterráneo gratinado con costra de hierbas, ñoquis de rúcula, salsa de oliva, tomates cherry, rúcula, alcachofas, ajo asado

Filet de poisson méditerranéen gratiné d'une croûte aux herbes
et de gnocchis de roquette, sauce aux olives, tomates cerises,
roquette, artichauts, ail rôti

Solomillo de buey asado con salsa balsámica y polenta trufada espárragos verdes, holandesa, tomates secos

Filet de boeuf rôtie avec sauce balsamique et polenta truffée
asperges verdes, hollandaise, tomates séchées

Queso/Frommage

Ganache de chocolate con ragú de manzana y vainilla crumble y helado de haba tonka

Ganache au chocolat avec ragoût pomme-vanille
crumble et glace à la fève tonka

Menú por persona 58,00 Euro

El menú se servirá únicamente para la mesa completa

Ce menu est servi à l'ensemble de la table, nous vous remercions de votre compréhension

Servimos el menú de 13.00-14.30/18.30-21.30

Menü "Kulinarische Weltreise"

Menu "Culinary world trip"

Unser Rindertatar vom Angus Rind, mit geröstetem Brot serviert

Our raw beef steak tartare of Angus Beef
served with toasted bread

Gebeizter Lachs mit Petersiliencreme, Kartoffel Rösti Rote Beten Gel, Orange, marinierte Brunnenkresse

Home-pickled salmon with parsley cream and potato "Rösti"
beetroot gel, orange, marinated watercress

Unser Mediterranes Fischsüppchen Es Passeig 2020 mit Zitronen-Fenchel Püree und Paella Bällchen

Our Mediterranean fish soup Es Passeig 2020
with lemon-fennel puree/paella balls

Mallorquinischer Kalamar mit Patatas Bravas Espuma gebratenen Salatherzen Paprika Salat, Oliven-Knoblauch Schnee und Ofenkartoffeln

Majorcan squid with Patatas Bravas Espuma and roasted lettuce
hearts, Olive sauce, cherry tomatoes, arugula, artichokes, roasted garlic

"Turoc" Schweinekotelette mit Tomatenbutter und Pilz Ravioli Frühlingszwiebel, Kräuterseitlinge und Paprika Chutney

"Turoc" pork chop with tomato butter and mushroom ravioli
spring onion, mushrooms and bell pepper chutney

Käse/Cheese

Weisses und dunkles Schokoladenmousse mit Beerenragout, weißes Schokoladen-Himbeereis

Dark and white chocolate mousse with berry ragout
and raspberry-white chocolate ice cream

Menü pro Person 48,00 Euro

Wir bitten um Ihr Verständnis,
dass das Menü nur Tischweise serviert wird

Unser Menü servieren wir von 13:00-15:00/18:30-22:00

Menu por person 48,00 Euro

Please note that this menu is served for the entire table only

Our menu is served from 1.00-3.00 p.m./6.30-22.0

Menu "Profiweltreise für Kulinarische" / "Culinary profi world tour"

Kalte, knusper Cannelloni gefüllt mit rohem Tatar von Sóller Garnelen mit grüner Pfeffercreme

Crispy, cold Cannelloni filled with raw tartar of Sóller prawns
and green pepper sauce

Gebeizter Lachs mit Petersiliencreme, Kartoffel Rösti Rote Beten Gel, Orange, marinierte Brunnenkresse

Home-pickled salmon with parsley cream and potato "Rösti"
beetroot gel, orange, marinated watercress

Spanferkel Dim Sum mit geräuchertem Kichererbsenpüree und Sesamöl, Zitronenblätter Sud, Hoisinsauce, Zuckerschoten

Dim Sum stuffed with suckling pig, smoked chickpea puree
sesame, lemon leaf broth, hoisin sauce, sugar peas

Unser Mediterranes Fischsüppchen Es Passeig 2020 mit Zitronen-Fenchel Püree und Paella Bällchen

Our Mediterranean fish soup Es Passeig 2020
with lemon-fennel puree/paella balls

Spaghetti mit Parmesan, schwarzem Trüffel, Trüffelsauce, Schnittlauch

Spaghettis with Parmesan and black truffle, truffle sauce, chives

Filet vom Mittelmeer Fisch mit Kräuterkruste gratiniert Rucola Gnocchis, Oliven Sauce, Cherrytomaten, Rucola, Artischocken, gerösteter Knoblauch

Fillet of Mediterranean fish gratinated with a herb crust
and rocket gnocchis, olive sauce, cherry tomatoes,
arugula, artichokes, roasted garlic

Rinderfilet mit Balsamicosauce und getrüffelter Polenta grüner Spargel, Hollandaise, getrocknete Tomaten

Roasted fillet of beef with balsamic sauce and truffled polenta
green asparagus, hollandaise, dried tomatoes

Käse/Cheese

Schokoladen Ganache mit Apfel-Vanille Ragout, Streusel und Tonkabohneneis

Chocolate ganache with apple-vanilla ragout, crumble
and tonka bean ice cream

Menu por person 58,00 Euro

Wir bitten um Ihr Verständnis,
dass das Menü nur Tischweise serviert wird

Unser Menü servieren wir von 13:00-15:00/18:30-22:00

Please note that this menu is served for the entire table on
Our menu is served from 1.00-2.30 p.m./6.30-21.30 p.m.