

# BAGATELLE TULUM



## SUR LE POUCE

<b>Guacamole, tortilla maison</b> Guacamole with homemade tortilla chips Guacamole con tostadas hechas en casa	290
<b>Pizza à la truffe de saison</b> Seasonal truffle pizza (extra black truffle + MP*) Pizza de trufa de temporada (extra trufa negra + MP*)	1,250
<b>Pizza à l'avocat &amp; marjolaine</b> Avocado pizza and marjoram (extra Kristal Caviar) Pizza de aguacate y mejorana (extra caviar Kristal)	800
<b>Palourdes sautées en persillade</b> Clams sautéed in parsley Almejas salteadas en perejil	825
<b>Légumes croustillants, gomasio au basilic</b> Tempura vegetables with basil and gomasio Verduras tempura con gomasio y albahaca	360
<b>Empanadas à la mozzarella</b> Mozzarella empanadas Empanadas fritas de mozzarella	190
<b>Parmigiana d'aubergines</b> Eggplant Parmigiana Berenjenas a la parmesana	280

## LE CRU

<b>Tartare de thon Bagatelle</b> Bagatelle tuna tartare Tártara de atún Bagatelle	600
<b>Bar marinée, câpres de Pantelleria</b> Marinated sea bass with Pantelleria Capers Robalo marinado con alcapparras de Pantelleria	550
<b>Carpaccio bœuf</b> Beef carpaccio Carpaccio de res	650

### CAVIAR

Caviar by Kaviari for Bagatelle

	50 g	125 g
<b>Caviar Kristal</b>	11,320	26,370
<b>Caviar Beluga</b>	22,870	52,620

To accompany your caviar, the chef recommends 2cl of Louis XIII



<b>Poulet fermier à l'estragon en croûte de sel aux aromates</b> Farm chicken with tarragon in an aromatic salt crust Pollo de la granja con estragón en una costra de sal aromática	1,900
<b>Faux-filet de bœuf, échalotes confites</b> Beef rib eye with candied shallots Rib eye de res con echalotes confitadas	1,500
<b>Côtelettes d'agneau grillées, pesto à la menthe</b> Grilled lamb chops with mint pesto Chuletas de cordero a la parrilla con pesto de menta	600
<b>Picatta de porc, pousses d'épinards</b> Pork Picatta with baby spinachs Picatta de puerco con espinaca baby	500

## POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS

<b>Pommes frites</b> French fries (extra truffle + MP*) Papas a la francesa (trufa extra + MP*)	180
<b>Patatas bravas</b> Spicy potatoes wedges Patatas bravas	205
<b>Polenta cremouse</b> Creamy polenta Polenta cremosa	195
<b>Haricots vert</b> Green beans with parsley Ejotes con perejil	210
<b>Courgettes sautées</b> Zucchini citronnelle Calabacitas salteadas	210
<b>Epis de maïs</b> Roasted corn Elote rostizado	240
<b>Choux kale, pois chiche croustillant</b> Crispy kale and chickpeas Kale y garbanzos crujientes	190

\* (Additional fee for extra black truffle or Caviar Kristal 50g)  
(Costo adicional por trufa negra o 50g de caviar Kristal extra)

\*MP= Market Price

## SALADES

<b>Salade Bagatelle comme à la maison</b> Bagatelle salad, just like at home Ensalada Bagatelle, como en casa	360
<b>Salade de fenouil, orange olive Taggiasche</b> Fennel, orange and Taggiasche Olives salad Ensalada de hinojo, naranja y aceitunas Taggiasche	230
<b>Salade de maïs, baies de goji</b> Corn and Goji Berries salad Ensalada de elote rostizada y Goji berries	180
<b>Burrata, tomates d'ici</b> Burrata with fresh tomatoes (extra Kristal caviar) Burrata con tomates frescos (extra caviar Krista)	490

## PÂTES

<b>Fettuccine à la langouste, au basilic</b> Lobster fettuccine with basil Fettuccini con langosta y albahaca	3,200
<b>Plin au Castelmagno, truffe de saison</b> Plin Castelmagno homemade with seasonal truffle (extra black truffle + MP*) Pasta Plin hecha en casa con queso Castelmagno y trufa de temporada (extra trufa negra + MP*)	670

<b>Spaghetti Cacio &amp; Pepe</b> Cacio & Pepe spaghetti Espagueti Cacio & Pepe	500
---	-----

## TACOS

<b>Tartare de bœuf</b> Beef tartare Tártara de res	580
<b>Crabe, pickles d'oignon rouge</b> Crab meat with pickled red onions Cangrejo con cebolla morada en escabeche	330
<b>Légumes croquants à la marjolaine</b> Crunchy vegetables with marjoram Vegetales crujientes con mejorana	120



<b>Poisson de la pêche côtière aux feuilles de bananier</b> Catch of the day cooked in banana leaves Pesca del día cocinada con hojas de plátano	2,355
<b>Gambas grillées aux agrumes confits</b> Grilled prawns with caramelized citrics Camarones a la parrilla con citricos caramelizados	530
<b>Poulpe croustillant, aux olives</b> Roasted octopus with olives Pulpo rostizado con aceitunas	400
<b>Bar roti, jeunes pousses d'herbes, cajou torréfié</b> Roasted sea bass with fresh herbs and cashews Robalo rostizado con hierbas frescas y nuez de la India	750

## DOUCEURS

<b>Pizza chocolat aux cacahuètes caramélisées</b> Chocolate pizza and caramelized peanuts Pizza de chocolate con cacahuètes caramelizadas	800
<b>Tropeziéne à la vanille</b> Vanilla Tropeziéne Tropeziéne de vainilla	450
<b>Fruits de saison</b> Seasonal fruits Fruta de temporada	430
<b>Mille-feuille au chocolat</b> Chocolate Mille-Feuille Mil hojas de chocolate	690
<b>Riz au lait de coco, ananas, sobret basilic</b> Rice pudding with coconut, pineapple and basil sorbet Arroz con leche de coco, piña y sorbete de albahaca	650
<b>Fromage frais, marmelade de fruits</b> Cottage cheese, fruits marmelade Queso cottage con mermelada de frutas	360
<b>Glaces: fruits rouges, chocolat, stracciatella, basilic-ananas, dulce de leche</b> Ice Cream (red fruits, chocolate, stracciatella, basil-pineapple, dulce de leche) Helado (frutos rojos, chocolate, stracciatella, albaca-piña, dulce de leche)	450

Executive Chef: Marco Estrada