

BAGATELLE

LOS CABOS



SUR LE POUCE

Pizza à la truffe de saison Seasonal truffle pizza (extra black truffle + MP*) Pizza de trufa de temporada (extra trufa negra + MP*)	1,250
Pizza à l'avocat, fromage frais à la marjolaine Pizza with avocado and fresh cheese with marjoram Pizza de aguacate, queso fresco y mejorana	800
Légumes de saison en tempura, gomasio basilic Seasonal vegetables tempura, basil gomasio Verduras de temporada en témpura y albahaca	300
Palourdes sautées, marinière au persil “Marinière” style clams and seaweeds Almejas y hojas del mar al estilo “Marinera”	600
Empanadas au maïs noire à la mozzarella Empanadas with black corn and mozzarella Empanadas de maiz negro y queso mozzarella	150
Guacamole, tortilla maison Guacamole with homemade tortilla chips Guacamole con tostadas hechas en casa	270
Aubergine à la Parmigiana, crème de parmesan Parmigiana eggplant, Parmesan cream cheese Parmigiana de berenjena, crema de queso Parmesano	650

LE CRU

Tartare de thon Bagatelle Bagatelle tuna tartare Tártara de atún Bagatelle	600
Ceviche de daurade à la citronnelle, mariné au lait d'amande Lemongrass sea bream ceviche, marinated in almond milk Ceviche de besugo con limoncillo, marinado en leche de almendras	450
Carpaccio de boeuf Angus, poutargue d'oeuf Angus beef carpaccio with egg poutargue Carpaccio de res Angus, huevo de pottarga	500

SALADES

Salade Bagatelle comme à la maison Bagatelle salad, just like at home Ensalada Bagatelle, como en casa	290
Choux Kale à l'orange, pois chiche crispy Orange Kale, Crispy Chickpeas Kale con naranja y garbanzos crujientes	240
Jeunes pousses de salade, avocat, concombre, radis roses Corn and Goji Berries salad Ensalada de hojas tiernas, pepino y rábano rojo	290
Burrata, tomate de couleur, pesto rosso Burrata, colored tomato, pesto rosso Burrata, tomates de colores y pesto rosso	470

TACOS

Tartare de boeuf Angus, sauce arrabbiata Tartare de bœuf Angus, sauce arrabbiata Tartara de res Angus, salsa arrabbiata	580
Crabe, pickles d'oignon rouge Crab meat with pickled red onion Cangrejo con cebolla morada en escabeche	300

PÂTES

Fettuccine a la langouste, jus de crustacés Fettuccine with lobster and shellfish juice Fettuccine de langosta, y salsa de crustáceos	3,200
Plin au Castelmagno, truffe de saison Homemade Plin Castelmagno with seasonal truffle (extra black truffle + MP*) Pasta Plin hecha en casa con queso Castelmagno y trufa de temporada (extra trufa negra + MP*)	700
Bucatini Cacio & Pepe, Pecorino Romano Bucatini Cacio & Pepe, Pecorino Romano Bucatini Cacio & Pepe, Pecorino Romano	500

CAVIAR

Sélection de caviar Bagatelle par Kaviari - Caviar selection Bagatelle by Kaviari

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

Kristal	50 g - 11,320	125 g - 26,360
Beluga	50 g - 22,870	125 g - 52,620



Poulet fermier à l'estragon en croûte de sel aux aromates Farm chicken with tarragon in an aromatic salt crust Pollo de la granja con estragón en una costra de sal aromática	1,800
Faux-filet de boeuf Angus, échalotes caramélisées Angus beef sirloin, caramelized shallots Sirloin de res angus, échalotes caramélizados	1,300
Côtelettes d'agneau grillées, pesto à la menthe Grilled lamb chops with mint pesto Chuletas de cordero a la parrilla con pesto de menta	720

Poisson entier de la pêche côtière, cuit dans les feuilles de bananier Wild whole fish, cooked in banana leaves Pescado entero del día, cocinado en horas de plátano	2,400
Gambas grillées, kumquats confits Grilled prawns, candied kumquats Camarones al grill, Kumquats confitados	400
Poulpe de roche croustillant, olives de Kalamata Crispy rock octopus with Kalamata olives Pulpo roca crujiente con aceitunas Kalamata	400

POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS

Pommes frites French fries (extra truffle + MP*) Papas a la francesa (trufa extra + MP*)	180
Pomme grenailles aux épices Grenailles potatoes with spice Papas grenailles con especias	205
Polenta crémeuse, Pecorino Romano Creamy Polenta, Pecorino Romano Polenta Cremosa, Pecorino Romano	150

Haricots verts sautés au beurre demi-sel Sautéed green beans, semi-salted butter Ejotes verdes con mantequilla semi salada	200
Courgettes sautées à l'huile d'olive Zucchini sautéed in olive oil Calabazas Zucchini con aceite de oliva	200
Épis de maïs grillé Chargrilled corn Maiz al grill con especias	200

DOUCEURS

Pizza au chocolat noir intense 70 %, crémeux café 70 % dark chocolate pizza, coffee cream Pizza de chocolate oscuro intenso 70%, cremoso de café	800
Tropeziénne à la vanille Vanilla Tropeziénne Tropeziénne de vainilla	450
Fruits frais de saison Fresh seasonal fruit Frutas frescas de temporada	400
Riz au lait de coco, ananas, sorbet basilic Rice pudding with coconut, pineapple and basil sorbet Arroz con leche de coco, piña y sorbete de albahaca	600

Fromage frais, marmelade de fruits Cottage cheese, fruits marmelade Queso cottage con mermelada de frutas	300
Crepes dentelles, à la pistache caramélisée Lace pancakes, caramelized pistachio Crepas crujientes, pistache caramélizado	450
Glaces (Vanille, Caramel beurre salé, chocolat) Ice creams, (Vanilla, Chocolate, Salted butter caramel) Helados (Vanilla, Chocolate, Caramelo Salado)	470
Sorbets, Framboise, citron, mangue Sorbets, raspberry, mango, lemon Sorbetes, frambuesa, mango, limón	

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

*MP= Market Price

Executive Chef: Marco Estrada
Head Chef: Monserrat Calderon



BAGATELLE

ST. TROPEZ | COURCHEVEL | LONDON | MYKONOS | ST. BARTHS | NEW YORK | MIAMI | TULUM
LOS CABOS | BUENOS AIRES | RIO DE JANEIRO | SÃO PAULO | DUBAI | BAHRAIN | JEDDAH | RIYADH