

BAGATELLE

LOS CABOS

BRUNCH MENU

1700 MXN / PERSONNE

Cinq mimosas par personne

Five mimosas per person

Cinco mimosas por persona

DOUCEURS

DULCE

Pancake au chocolat noire, miel du cacao et noisette

Hot cake with chocolate cream, cocoa caramel and hazelnut

Hot cake de crema de chocolate con miel de cacao y avellana

or

o

Pain perdu a la creme de vanille et fruits rouges

French toast, vanilla cream and berries

Pan francés, crema vainilla y frutos rojos

or

o

Acai bowl composé de baies et fruit de saison

Acai bowl berries and seasonal fruit

Acai bowl frutos rojos y fruta de temporada

LES OEUFs

HUEVOS

Oeuf benedictine, prosciutto et sauce bernaise

Egg Benedictine, bernese sauce and prosciutto

Huevo benedictino con salsa bernesa y prosciutto

or

o

Omelette aux epinards et fromage bleu

Spinach, caramelized onion and blue chesse, omelet

Omelete de espinaca, cebolla caramelizada y queso azul

or

o

Oeuf mollet ,sauce arrabiata et tortilla maison

Egg mollet with arrabiata sauce et tortilla

Huevo mollet con salsa arrabiata y tortilla

PLATS

FUERTES

Milanaise de poulet, gomasio au citron vert

Chicken milanese, lime gomasio

Milanesa de pollo con gomasio de limón

or

o

Kampachi avec sauce d'aneth

Provençal kampachi with dill sauce

Kampachi a la provençal con salsa de eneldo

DESSERT

POSTRES

Assortiment de petits gateaux de saison

Assortment of seasonal desserts

Surtido de postres de bocadillo de temporada

FAITES VOUS PLAISIR

TREAT YOURSELF

ANTOJOS

DOUCEURS

DULCE

Petits Bouchés de croissant, crème mascarpone, fruit - 270

Croissants bites, mascarpone cream, fruits, honney

Croissant bites con crema mascarpone, frutos rojos y miel vainilla

Baba bourbon orange vanille, crème au chocolat blanc - 300

Brioche orange vanilla, white chocolate

Brioche con jarabe bourbon naranja vainilla y crema de chocolate blanco

VIENNOISERIE

PANADERIA

Pain chocolat - 55

Chocolate bread

Chocolatin

Croissant - 55

Croissant natural

Brioche chocolat mascarpone - 86

Concha chocolate mascarpone

Brioche mascarpone chesse

Koiung aman - 55

Butter bread french

Pan crujiente con azúcar y mantequilla

Babka chocolat noisette - 55

Hazelnut chocolate bread

Babka de chocolate avellana

Cookie mani chocolat - 55

Chocolate peanut cookie

Galleta chocolate y cacahuete

HUEVOS

LES OEUF

Oeuf panceta tomate - 280

Fries eggs with pancetta bacon et tomato

Huevos fritos con panceta y tomate

Oeuf Bénédicte, champignon duxelles et truffe - 226

Bedectine egg with mushrooms and truffe slices

Benedectino con duxelle de champiñones y laminas de trufa

Omellet natural - 200

Mozarella chesse omelet

Omellet natural con queso mozzarella

CLASIQUES

CLASICOS

Quiché, oignons caramélisées et fromage pecorino - 205

Quiche caramelized onion and pecorino chesse

Tarta quiche con cebolla caramelizada y queso pecorino

Pizza à la truffe de saison -1,250

Seasonal truffle pizza (extra black truffe + MP*)

Pizza de trufa de temporada (extra trufa negra + MP*)

Pizza à l'avocat, fromage frais à la marjolaine - 800

Mozarella chesse omelet

Pizza de aguacate, queso fresco y mejorana

Croque monsieur bœuf braisé et fromage - 355

Roast beef Sandwich and mozzarella chesse

Sándwich de filete estofado en casa con queso mozzarella

LE PRINCIPAUX

FUERTES

Petit poulet, sauce champignon et pommes de terre - 900

Chicken, mushroom souce and potatoes

Pollo en salsa de hongos con papas salteadas

Ravioli aux chevre et artichaux sauce arrabiata - 226

Goat ravioli pasta with artichoke and arrabiata sauce

Ravioli de cabra y alcachofa con salsa arrabiata

Burrata, tomate de couleur, pesto rosso - 470

Burrata, colored tomato, pesto rosso

Burrata, tomates de colores y pesto rosso

Tartare de thon Bagatelle - 600

Bagatelle tuna tartare

Tártara de atún Bagatelle

SIDES

COMPLEMENTOS

Pommes frites - 180

French fries (extra truffe + MP*)

Papas a la francesa (trufa extra + MP*)

Pomme grenailles aux épices - 205

Grenailles potatoes with spice

Papas grenailles con especias

Guacamole, tortilla maison - 270

Guacamole with homemade tortilla chips

Guacamole con tortillas hechas en casa

Salade Bagatelle, juste à la maison

Bagatelle salad, just like at home

Ensalada Bagatelle, como en casa

DESSERTS

POSTRES

Paris brest chocolate , caramel hazelnut - 400

Paris brest caramel chocolat noisette

Paris brest chocolate caramelo avellana

Tarte aux citron croustillant meringue - 420

Lemon pie

Tarta de limon y merengue crujiente

Fruits frais de saison - 400

Fresh seasonal fruit

Frutas frescas de temporada

Executive Chef: Marco Estrada

Head Chef: Montserrat Calderon

"If you didn't post it, it didn't happen"

"Si no lo posteas, no sucedió"

@bagatellebeach

*(Additional fee for extra black truffe or Caviar Kristal 50g or Tuna Ventresca)
*(Costo adicional por trufa negra o 50g de caviar Kristal o atún ventresca extra)

*MP= Market Price

Please advise your server of any special dietary requirements, including intolerances and allergies Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk foodborne illness.

Por favor notifica a tu mesero si tienes alguna restricción alimenticia, incluyendo intolerancias y alergias. Consumir carne cruda o con poco condimento, ya sea de pollo, res, cerdo, pescado, mariscos, o huevo puede incrementar el riesgo de contraer alguna enfermedad por contaminación de algún alimento.

BAGATELLE
LOS CABOS

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