

BAGATELLE TULUM

BRUNCH MENU

2,000 MXN / PERSONNE

Détox mocktail

Detox mocktail
Mocktail detox

Boissons Chaudes & Corbeille de viennoiseries

Hot beverages & pastry basket
Bebidas calientes y canasta de pan dulce

LE CHOIX DE L'OEUF

CHOOSE YOUR EGGS
HUEVOS AL GUSTO

Œufs bénédicte

Eggs Benedict
Huevos benedictinos

or

o

Omelette à la fior de latte

Omelette fior de latte

or

o

Œufs brouillés

Scrambled eggs
Huevos revueltos

LE CHOIX DU PLAT

CHOOSE YOUR MAIN DISH
ELIGE TU PLATO PRINCIPAL

Burrata, tomate de couleur, pesto rosso

Burrata, colored tomato, pesto rosso
Burrata, tomate, pesto rosso

or

o

Tartare de thon Bagatelle

Bagatelle tuna tartare
Tártara de atún Bagatelle

or

o

Beignets de poisson croustillant, sauce arrabiata

Crispy fish fritters, arrabiata sauce
Buñuelos de pescado crujientes, salsa arrabiata

or

o

Spaghetti Cacio & Pepe

Spaghetti Cacio & Pepe
Spaghetti Cacio & Pepe

or

o

Milanaise de poulet, gomasio au citron vert

Chicken milanese, lime gomasio
Milanesa de pollo con gomasio de limón

ACCOMPAGNEMENTS

CHOOSE YOUR SIDE DISH
ELIGE TU GUARNICION

Salade Bagatelle comme à la maison

Bagatelle salad, just like a home
Ensalada Bagatelle, como en casa

or

o

Patatas bravas

Spicy potatoes wedges
Patatas bravas

or

o

Épis de maïs grillé

Chargrilled corn
Maiz al grill con especias

SÉLECTION DU CHEF

CHEF'S SELECTION
SELECCIÓN DEL CHEF

Assortiment de petits gateaux de saison

Assortment of seasonal desserts
Surtido de postres de bocadillo de temporada

FAITES VOUS PLAISIR

TREAT YOURSELF
ANTOJOS

Jambon San Daniel 30g - 110

San Daniel ham 30g
Jamón San Daniel 30g

or

o

Caviar Kristal 50g - 11,320

Kristal Caviar 50g
Caviar Kristal 50g

or

o

Truffe de saison MP

Seasonal truffle MP
Trufa de temporada MP

or

o

Pizza à l'avocat - 800

Avocado pizza
Pizza de aguacate

or

o

Pizza à la truffe de saison - 1,250

Seasonal truffle pizza
Pizza de trufa de temporada

or

o

Linguine aux tomates cerises, basilic, stracciatella - 350

Linguine, cherry tomatoes, basil and stracciatella
Linguini con jitomates cerises, albahaca y estracciatella

or

o

Gambas grillées, kumquats confits - 530

Grilled prawns candied kumquats
Camarones a la plancha kumquats confitados

or

o

Fettucine à la langoustine, jus de crustacés - 3,800

Lobster Fettucine, lemon verbena
Fettuccini con langosta, albahaca y limón

or

o

Açaï bowl, lait d'amande, banane, framboises, myrtilles, baie de goji - 350

Açaï bowl, almond milk, raspberries, blueberries and goji berries
Bowl de açai, leche de almendras, frambuesas, moras azules y goji berries

or

o

Pizza au chocolat aux noisettes - 800

Chocolate pizza and hazelnuts
Pizza de chocolate con avellanas

Executive Chef: Marco Estrada

Head Chef: Pablo Segovia



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

@bagatellulum

*(Additional fee for extra black truffle or Caviar Kristal 50g)

(Costo adicional por trufa negra o 50g de caviar Kristal 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 codimento, ya sea de pollo, res, cerdo, pescado, mariscos, o huevo puede incrementar el riesgo de contraer alguna enfermedad por contaminación de algun alimento.