

BAGATELLE

LOS CABOS

"All our dishes are meant to be shared with family and friends,
in a festive and convivial atmosphere."

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 tempura y albahaca	300
Barbagiuans aux herbes du potager Fried ravioli, garden herbs Barbagiuans a las hierbas del huerto	228
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
Empanadas au maïs noire à la mozzarella Empanadas with black corn and mozzarella Empanadas de maíz negro y queso mozzarella	150

LE CRU

Tartare de thon Bagatelle Bagatelle tuna tartare Tartara de atún Bagatelle	600
Carpaccio de boeuf Angus, poutargue d'oeuf Angus beef carpaccio with egg poutargue Carpaccio de res Angus, hueva de pottarga	500
Rouget de roche, Pesto de basilic, olives Taggiasche Red Mullet, Basil Pesto, Taggiasche olives Salmonete, pesto de albahaca y aceituna	610
Tartare de boeuf Angus, sauce arrabbiata Tartare de bœuf Angus, sauce arrabbiata Tartara de res Angus, salsa arrabbiata	580
Ceviche de daurade aux agrumes, piment d'Espelette Sea bream in citrus ceviche with Espelette pepper Ceviche de dorado con citricos y pimienta Espelette	490

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 - 12,020	125 g - 26,360
Beluga	50 g - 23,920	125 g - 52,620

PÂTES

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
Fetuccine au homard Bleu or langouste saison, jus de crustacés au basilic Seasonal blue lobster or lobster, basil infused shellfish juice Fetuccine de bogavante o langosta de la estacion, salsa de crustaceo infusionada con albahaca	3,650
Bucatini Cacio & Pepe, Pecorino Romano Bucatini Cacio & Pepe, Pecorino Romano Bucatini Cacio & Pepe, Pecorino Romano	500

SALADES

Salade Riviera, petit épeautre, avocat, clémentine, radis rose Riviera Salad, spelt vegetables, avocado, clementine, pink radishes Ensalada riviera, escarchar roja, aguacate, clementina, rabano rosa	360
Burrata, tomates de couleur, pesto rosso Burrata, colored tomato, pesto rosso Burrata, tomates de colores y pesto rosso	500
Salade croquante aux cereales et legumes fraiches a la vinaigrette aux agrumes Crunchy cereal salad with fresh legumes et citrus vibaigrette Ensalada crujiente de cereales, verduras frescas con vinagreta de citricos	290
Choux Kale à l'orange, pois chiche crispy Orange Kale, Crispy Chickpeas Kale con naranja y garbanzos crujientes	240

LA VIANDE

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 caramelizados	1,300
Côtelettes d'agneau aux légumes du soleil à l'ail noir Lamb chops, sun vegetables, black garlic Chuletas de cordero, verduras de sol y ajo negro	1,600
Travers de porc grillées au feu de bois, sauce épicée Wood grilled pork ribs with epicly sauc Costillar de cerdo a las brasas, salsa picante	1,700

LA MER

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 horás de plátano	MP
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

Purée de pommes de terre au beurre noisette Mashed potatoes, Brown butter(trufa extra+MP*) Puré de papa a la mantequilla avellanada (trufa extra+MP*)	180	Spaghetti de courgettes au piment d'Espelette Zucchini spaghetti, Espelette peppe Spaghetti de calabazas y pimienta Espelette	180
Piments doux grillés, pesto d'herbes fraîches Grilled sweet peppers, fresh herb pesto Pimientos dulces parrillados, pesto de hierbas frescas	200	Épis de maïs grillé Chargrilled corn Maíz al grill con especias	200
Pommes frites French fries (extra truffle + MP*) Papas a la francesa (trufa extra + MP*)	180	Pousses d'épinard au Pecorino Romano Baby spinach leaves & Romano Pecorino Espinacas tiernas y Pecorino Romano	230

Executive Chef: Marco Estrada
Head Chef: Montserrat Calderon



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

@bagatelleloscabos

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

*MP= Market Price

BAGATELLE
LOS CABOS

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