

# BAGATELLE TULUM

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

## SUR LE POUCE

<b>Pizza à la truffe de saison</b> Seasonal truffle pizza (extra black truffle + MP*) Pizza de trufa de temporada (extra trufa negra + MP*)	<b>1,250</b>
<b>Pizza à l'avocat, fromage frais à la marjolaine</b> Pizza with avocado and fresh cheese with marjoram Pizza de aguacate, queso fresco y mejorana	<b>800</b>
<b>Légumes de saison en tempura, gomasio basilic</b> Seasonal vegetables tempura, basil gomasio Verduras de temporada en tempura y albahaca	<b>360</b>
<b>Empanadas au maïs noir à la mozzarella</b> Empanadas with black corn and mozzarella Empanadas de maiz negro y queso mozzarella	<b>190</b>
<b>Guacamole, tortilla maison</b> Guacamole with homemade tortilla chips Guacamole con tostadas hechas en casa	<b>290</b>
<b>Aubergine à la Parmigiana, crème de Parmesan</b> Parmigiana eggplant, Parmesan cream cheese Parmigiana de berenjena, crema de queso Parmesano	<b>290</b>
<b>Barbaguans frits, herbes du jardin</b> Fried ravioli, garden herbs Raviol frito, hierbas del huerto	<b>250</b>

## LE CRU

<b>Tartare de thon Bagatelle</b> Bagatelle tuna tartare Tártara de atún Bagatelle	<b>600</b>
<b>Carpaccio de bœuf Angus, poutargue d'oeuf</b> Angus beef carpaccio with egg poutargue Carpaccio de res Angus, hueva de pottarga	<b>650</b>
<b>Bar du pacific aux agrumes, piment d'Espelette</b> Gulf Coney in citrus ceviche with Espelette pepper Ceviche baqueta dl golfo con cítricos y pimienta Espelette	<b>490</b>
<b>Tartare de bœuf Angus, sauce arrabiata</b> Tartare de boeuf Angus, sauce arrabiata Tártara de res Angus, salsa arrabiata	<b>580</b>
<b>Branzino, Pesto de basilic, olives Taggiasche</b> Branzino, Basil Pesto, Taggiasche olives Branzino, pesto de albahaca y aceitunas Kalamata	<b>650</b>

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

## PÂTES

<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*)	<b>720</b>
<b>Fetuccine au homard bleu, jus de crustacés au basilic</b> Blue Lobster Fetuccine, basil infused shellfish juice Fetuccine de Bogavante, salsa de crustaceos infusionada con albahaca	<b>3,600</b>
<b>Bucatini Cacio &amp; Pepe, Pecorino Romano</b> Bucatini Cacio & Pepe, Pecorino Romano Bucatini Cacio & Pepe, Pecorino Romano	<b>500</b>

## SALADES

<b>Salade Riviera, petit épeautre, avocat, clémentine, radis rose</b> Riviera Salad, spelt, vegetables, avocado, clementine, pink radishes Ensalada Riviera, cebada perla, aguacate, clementina, rábano rosa	<b>430</b>
<b>Burrata, tomates de couleur, pesto rosso</b> Burrata, colored tomato, pesto rosso Burrata, tomates de colores y pesto rosso	<b>490</b>
<b>Jeunes pousses de salade, avocat, concombre, vinaigrette framboise</b> Baby lettuce, avocado, cucumber, raspberry vinaigrette Lechuga baby, aguacate, pepino, vinagreta de frambuesa	<b>180</b>

## LA VIANDE

<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	<b>1,900</b>
<b>Faux-filet de boeuf Angus, échalotes caramélisées</b> Angus beef sirloin, caramelized shallots Sirloin de res angus, échalotes caramelizados	<b>1,500</b>
<b>Côtelettes d'agneau aux légumes du soleil à l'ail noir</b> Lamb chops, sun vegetables, black garlic Chuletas de cordero, verduras de sol y ajo negro	<b>720</b>
<b>Travers de porc, reduction d'agrumes</b> Pork Tomahawk, citrus reduction Tomahawk de cerdo, reducciòn de cítricos	<b>720</b>

## LA MER

<b>Poisson entier de la pêche côtière, cuit dans les feuilles de bananier</b> Wild whole fish, cooked in banana leaves Pescado entero del día, cocinado en hojas de plátano	<b>2,355</b>
<b>Poulpe de roche croustillant, olives de kalamata</b> Crispy rock octopus with kalamata olives Pulpo roca crujiente con aceitunas kalamata	<b>400</b>
<b>Gambas grillées, kumquats confits</b> Grilled prawns, candied kumquats Camarones al grill, Kumquats confitados	<b>530</b>

## POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS

<b>Purée de pommes de terre au beurre noisette</b> Mashed potatoes, Brown butter (extra tuffle +\$) Purè de papas a la mantequilla avellanada	<b>190</b>	<b>Spaghetti de courgettes au piment d'Espelette</b> Zucchini spaghetti, Espelette pepper Spaghetti de calabazas y pimienta Espelette	<b>210</b>
<b>Pommes frites</b> French fries (extra truffle + MP*) Papas a la francesa (trufa extra + MP*)	<b>180</b>	<b>Pousses d'épinard au Pecorino Romano</b> Baby spinach leaves & Pecorino Romano Espinacos tiernos y Pecorino Romano	<b>210</b>
<b>Piments doux grillés, pesto d'herbes fraîches</b> Grilled sweet peppers, fresh herb pesto Pimientos dulces parrillados, pesto de hierbas frescas	<b>290</b>	<b>Épi de maïs grillé</b> Chargrilled corn Maiz al grill con especias	<b>240</b>

Executive Chef: Marco Estrada

Head Chef: Pablo Segovia



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

@bagatelleulum

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

\*MP= Market Price