

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 Romaine à la fior di latte, Cacio e pepe truffée** \$1,450 MN.
G, MU, D, S, SO, N, SE
Roman pizza with fior di latte, truffled Cacio e pepe
Pizza romana con fior di latte, Cacio e pepe y trufa
- Pomme de terre farcie, bar poêlé, sauce Albufera** \$870 MN.
E, D, C, SO, S
Stuffed potato, pan-fried seabass, Albufera sauce (extra truffle +)
Patata rellena, lubina a la plancha, salsa Albufera (extra de trufa +)
- Tourtes au maïs, calamar confit au coulis de tomate et marjolaine** \$290 MN.
G, D, MO, S, F, P, SH
Thin calamari pies, with tomato & marjoram coulis
Empanadas finas de calamares, con coulis de tomates y mejorana
- B Barbajuans aux herbes aromatiques, gomasio aux algues** \$250 MN.
Barbajuans with aromatic herbs, seaweed gomasio
Barbajuans con hierbas aromáticas, gomasio de algas
- B La Parmigiana, mozzarella di Bufala, crème de parmesan** \$490 MN.
D, E, C, S
Eggplant Parmigiana, mozzarella di Bufala, parmesan cream
Parmigiana, mozzarella di Bufala, crema de parmesano
- Pizzetta à l'avocat, fromage frais à l'huile d'olive au basilic** \$800 MN.
G, MU, D, SO, N, SE
Pizzetta with avocado, fresh cheese with olive oil and basil
Pizza de aguacate, queso crema y aceite de oliva con albahaca

LE CRU

- B Tartare de thon « Bagatelle », vinaigrette épicée** \$600 MN.
MU, G, E, D, C, S
«Bagatelle» tuna tartare, spicy vinaigrette
Tartar de atún "Bagatelle", vinagreta picante
- B Carpaccio de bar façon Tonnato, câpres croustillantes** \$380 MN.
E, F, S, D, N, C, SE
Sea bass carpaccio, Tonnato style, crispy capers
Carpaccio de lubina al estilo Tonnato, alcaparras crujientes
- Ceviche de bar mariné à la truffe de saison, radis roses** \$680 MN.
F, C, S
Sea bass ceviche, marinated with seasonal truffle, red radishes
Ceviche de rôbalo marinado con trufa de temporada, rábanos rosados
- Carpaccio de boeuf Black Angus, poutargue d'oeuf** \$650 MN.
D, E, M
Black Angus beef carpaccio, egg bottarga
Carpaccio de res Black Angus, botarga de huevo
- B Tartare de boeuf Black Angus au couteau, pancetta croustillante** \$580 MN.
MU, GE, D, C, S
Knife-cut Black Angus beef tartare, crispy pancetta
Tartar de res Black Angus a cuchillo, pancetta de res crujiente
- Crevettes de Sinaloa en carpaccio, à l'huile d'olive citronnée** \$320 MN.
M, C, SH, S, F
Sinaloa Shrimp Carpaccio, with lemony olive oil
Camarones Sinaloa en carpaccio, con aceite de oliva al limón

CAVIAR

Sélection de caviar Bagatelle par Kaviari - Bagatelle's caviar selection by Kaviari
Selección de caviar Bagatelle de Kaviari

Kristal 50 g -12,900 125 g -32,500

SALADES

- B Salade Riviera, petit épeautre confit, avocat, jus aux framboises** \$350 MN.
G, N, SO, S
Riviera salad, candied spelt, avocado, raspberry dressing
Ensalada Riviera, espelta confitada, aguacate, jugo de frambuesa
- Burrata, tomates cerises mi-confites, pesto de basilic** \$640 MN.
D, S, N
Burrata, candied cherry tomatoes, basil pesto
Burrata, tomates cherry confitada, pesto de albahaca
- Chou Kale, pois chiches épicés, pamplemousse, olives Kalamata** \$350 MN.
S, SE, C
Kale, spiced chickpeas, grapefruit, Kalamata olives
Kale, garbanzos especiados, pomelo, aceitunas Kalamata

PÂTES

- B Ravioles « Del Plin » au Castelmagno mijotées à la truffe de saison** \$970 MN.
D, E, G, C
Tiny ravioli «del Plin» with Castelmagno, simmered with seasonal truffle
Ravioli "del Plin" de Castelmagno, con trufa de temporada
- Spaghettini n°5, émulsion au Pecorino et chile Chilhuacle** \$500 MN.
D, E, G, C
Spaghettini n°5, Pecorino Emulsion & Chile Chilhuacle
Spaghettini n.º 5, Emulsión de Pecorino y Chile Chilhuacle
- B Fettucine, langouste grillée, bouillon de crustacés safrané** \$3,600 MN.
D, SH, S, G, C, E, S
Fettuccine, grilled lobster, saffron shellfish broth
Fettuccine, langosta a la parrilla, caldo de crustáceos al azafrán

LA VIANDE

- B Poulet fermier entier à l'estragon, en croûte de sel aux aromates** \$1,900 MN.
C, D, E, G, S
Whole farm chicken with tarragon, in a salt crust with herbs
Pollo de corral entero con estragón, en costra de sal aromática de hierbas
- Filet de canard grillé au feu de bois, laqué au miel d'agrumes** \$590 MN.
D, E, G, S
Duck fillet grilled over a wood-fire, lacquered with citrus honey
Filet de pato a la parrilla, miel de cítricos
- Épaule d'agneau fondante, jus condimenté à l'ail noir** \$720 MN.
E, C, D, G, S, M
Lamb chop, tender shoulder, black garlic jus
Chuleta de cordero, espaldilla estofada y salsa de ajo negro
- Faux filet de boeuf Black Angus grillé, sauce au poivre Tabasco** \$1,500 MN.
D, C, S
Black Angus beef New York strip, Tabasco pepper sauce
Solomillo bajo de Black Angus, salsa de pimienta Tabasco

LE POISSON

- B Poisson entier de la pêche côtière cuit dans des feuilles de bananier** MP MN.
D, F, C, S
Catch of the day from the coastal fishery cooked in banana leaves
Pescado de bajura entero cocido en hojas de plátano
- Poulpe de roche confit au four laqué aux épices, sauce vierge aux agrumes** \$490 MN.
MU, N, MO, F, P, S
Octopus confit, lacquered with spices, citrus vierge sauce
Pulpo de roca confitado al horno, laqueado con especias, salsa virgen con cítricos
- Cabillaud cuit meunière, sauce aux trois caviars** \$680 MN.
F, D, C, S D
Cod «à la Meunière», three caviar sauce
Bacalao a la sartén, salsa de tres caviars
- B Gambas marinées, jus de crustacés à l'estragon, pickles d'oignons rouge** \$780 MN.
SH, N, C, S, F D
Marinated prawns, shellfish jus with tarragon, red onions pickles
Camarones marinados, fondo de crustáceos con estragón

POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS

- Piments doux grillés, pesto d'herbes fraîches** \$340 MN.
N, D, M
Grilled sweet peppers, fresh herbs pesto
Pimientos asados, pesto de hierbas frescas
- Aubergine marinée-fumée, vierge au vinaigre balsamique** \$225 MN.
N, S, C, G
Marinated and smoked eggplant, vierge sauce with balsamic vinegar
Berenjena marinada y ahumada, salsa virgen con vinagre balsámico
- Courgettes sautées à l'huile d'olive et marjolaine** \$210 MN.
Sautéed zucchini in olive oil and marjoram
Calabazas salteadas en aceite de oliva y mejorana
- B Purée de pommes de terre maison au beurre noisette** \$270 MN.
D
Homemade mashed potatoes with brown butter (extra Truffle)
Puré de papas casero con mantequilla avellanada (extra de Trufa)
- Épis de maïs, fromage blanc au parfum de Provence** \$240 MN.
N, D, S
Corn on the cob, cottage cheese with the flavor of Provence
Elotes, queso fresco con aromas provenzales
- Riz mijoté au jus de crustacés, condiment à l'ail** \$380 MN.
D, C, SH, SO, S, SE
Simmered rice with shellfish broth and garlic condiment
Arroz cocido con fondo de crustáceos, condimento de ajo
- Pommes frites à l'origan** \$180 MN.
D
French fries with oregano (extra truffle)
Papas fritas con orégano (extra trufa)
- Salade de jeunes pousses, fines herbes, comme à la maison** \$210 MN.
E, P, MU, S
Baby greens salad, fine herbs, just like at home
Ensalada de brotes tiernos, finas hierbas, como en casa

Corporate Chef: Rocco Seminara
Corporate Pastry Chef: Manon Santini
Executive Chef: Marco Estrada

C - CELERY | D - DAIRY | G - GLUTEN | E - EGGS | N - NUTS | F - FISH | M - MOLLUSCS - MU - MUSTARD
P - PEANUTS | L - LUPIN | SE - SESAME | SO - SOYA BEANS | SH SHELLFISH | S - SULFITES



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

B Worldwide Signature Dishes

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

*MP= Market Price

La carte des allergènes est disponible à la demande en Français et en Anglais.
The allergen menu is available on request in French and English.



BAGATELLE

ST. TROPEZ | COURCHEVEL | MYKONOS | BODRUM | LONDON | MIAMI | ST. BARTHS | TULUM
MEXICO CITY | LOS CABOS | BUENOS AIRES | SÃO PAULO | DUBAI | BAHRAIN | RIYADH | DOHA