

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

B Pizza romaine à la fior di latte, crème truffée poivrée (250gr) Roma pizza with fior di latte, peppered truffle cream Pizza romana, mozzarella y crema de trufa con pimienta	\$1,500 MN.	B Tartare de thon « Bagatelle », Vinaigrette épicée (100gr) Tuna tartar "Bagatelle", spicy vinaigrette Tartare de atún "Bagatelle" con vinagreta especiada	\$550 MN.
B Barbajuans aux herbes aromatiques, gomasio aux algues (250gr) Barbajuans with aromatic herbs, gomasio with seaweed Barbajuan con hierbas aromáticas, gomasio y algas	\$270 MN.	B Tartare de boeuf black Angus au couteau, poutargue d'oeuf bio (60gr) Black Angus beef tartare with organic egg Black Angus tartare con huevo organico	\$480 MN.
B Guacamole vierge au basilic, tortillas maison croustillantes (350gr) Guacamole with basil, crispy homemade tortillas Guacamole con albahaca y totopos hechos en casa	\$270 MN.	B Empanadas au maïs doré, poulpe confit au coulis de tomate (1pz) Empanada with golden corn, octopus confit with tomato coulis Empanada de maíz, pulpo confitado con salsa de tomate	\$180 MN.
B Pizzetta à l'avocat, fromage frais à l'huile d'olive au basilic (250gr) Pizzetta with avocado, fresh cheese with olive oil and basil Pizzeta de aguacate, queso fresco y aceite de oliva con albahaca	\$800 MN.		

	Beignets à la fleur d'oranger, crèmeux au citron (10pz)	\$260 MN.		Tropézienne à la vanille de Papantla (250gr)	\$390 MN.
<i>Beignets with orange blossom and lime cream</i>			<i>Tropézienne with Papantla vanilla</i>		
<i>Bocadillos de crema de limon con flor de naranjo</i>			<i>Tropezienne a la vainilla de papantla</i>		
	Crêpes dentelles, crème légère au rhum ambré,	\$300 MN.		Eclair cacaotées intenses, ganache chocolat au	\$460 MN.
Dulce de leche (200gr)			lait Bahibé (2pz)		
<i>Crêpes dentelles, light cream with amber rum, dulce de Leche</i>			<i>Intense cocoa éclair, milk chocolate ganache Bahibe</i>		
<i>Crepas crujientes con crema ligera de ron y dulce de leche</i>			<i>Eclair de cacao intenso, ganache de chocolate de leche Bahibé</i>		

Corporate Chef: Rocco Seminara
Executive Chef: Marco Estrada



*(Additional fee for extra seasonal truffle or Caviar Kristal 50g)
(Costo adicional por trufa de temporada 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.

Todos nuestros precios incluyen 16% de IVA
These prices already include 16% taxes