

BAGATELLE

LOS CABOS

MENU BRUNCH

\$1,700 MXN / PER PERSON

POUR COMMENCER

CHOIX DE COCKTAIL CHAMPAGNE

Agrémentez votre champagne de fruits frais

Add fresh fruit juice to your champagne

Agregue jugo fresco a su Champagne

Ananas - Gingembre ou Pêche - Curcuma ou Poires - Miel ou Mangue - Menthe

Pineapple & Ginger or Peaches & Curcuma or Pears & Honey or Mango & Mint

Piña, gengibre o duraznos - Cúrcuma o Peras - Miel o Mango - Menta

VIENNOISERIES

Corbeille de viennoiseries, baguette à la Française D, G, N

Viennoseries basket, French baguette

Canasta de panadería dulce, baguette a la francesa

LE CHOIX DES ŒUFS

SELECT YOUR EGGS

Pain de campagne grillé, avocat, œuf bio au plat D, MO, S

Toasted country bread, avocado, fried organic egg

Pan de campaña tostado, aguacate, huevo orgánico frito

or

Œufs Bénédicte, gaufre au Matcha, Jambon San Daniel C, D, E, G

«Bagatelle» tuna tartare, spicy vinaigrette

Tartar de atún «Bagatelle», vinagreta picante

or

Omelette aux épinards et fromage bleu, fines herbes C, D, E, G, S

Spinach and blue cheese omelette with fresh herbs

Omelette con espinacas, queso azul y hierbas finas

Extra ham \$ / Extra mushroom \$

*(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.

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 condimento, ya sea de pollo, res, cerdo, pescado, mariscos, o huevo puede incrementar el riesgo de contraer alguna enfermedad por contaminación de algún alimento.

MENU BRUNCH

LE CHOIX DU PLAT

SELECT A MAIN DISH

Ravioli au fromage frais, jus de moules au céleri et œufs de truite C, D, E, G

Ravioli with fresh cheese, mussel juice with celery, and trout roe

Ravioli con queso fresco, salsa de mejillones, apio y huevas de trucha

or

Faux filet de bœuf Black Angus grillé, sauce au poivre Tabasco MU, S

«Bagatelle» tuna tartare, spicy vinaigrette

Tartar de atún «Bagatelle», vinagreta picante

or

Poulpe de roche confit aux épices, vierge aux agrumes MU, N, MO, F, P, S

Octopus confit with spices, citrus vierge sauce

Pulpo de roca confitado al horno, laqueado con especias, salsa virgen con cítricos

LE CHOIX DU DESSERT

SELECT A MAIN DESSERT

Gaufres aux carottes, crème mascarpone-orange, noix de pécan caramélisées D, G, N

Carrot waffles, orange-mascarpone cream, caramelized pecans

Waffles de zanahoria, crema de naranja y mascarpone, nuez pecana caramelizada

or

Fromage frais, confit de framboises, fruits du marché, granola maison D, MO, S

Fresh cheese, raspberry confit, fresh market fruits, homemade granola

Queso fresco, confitura de frambuesa, frutos del mercado, granola hecha en casa

or

Panettone, façon pain perdu, crème à la vanille, fruits secs MU, S

Panettone, French toast style, vanilla cream, dried fruits

Panettone estilo pan francés, crema de vainilla, frutos secos

or

Tropézienne à la vanille de Papantla D, N

Delicately light brioche cake filled with Papantla vanilla cream

Tropézienne con crema de vainilla de Papantla

Corporate Chef: *Recco 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."

@bagatelleloscabos

🌐 Worldwide Signature Dishes