

BAGATELLE

LOS CABOS

"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, crème truffée poivrée (250gr) G, MU, D, S, SO, N, SE Roma pizza with fior di latte, peppered truffle cream Pizza romana, mozzarella y crema de trufa con pimienta	\$1,500 MN.
Pizzetta à l'avocat, fromage frais à l'huile d'olive au basilic (250gr) G, MU, D, SO, N, SE Pizzetta with avocado, fresh cheese with olive oil and basil Pizzeta de aguacate, queso fresco y aceite de oliva con albahaca	\$800 MN.
Empanadas au maïs doré, poulpe confit au coulis de tomate (1 pz) G, D, MO, S, F, P, SH Empanada with golden corn, octopus confit with tomato coulis Empanada de maíz, pulpo confitado con salsa de tomate	\$180 MN.
B Barbajuans aux herbes aromatiques, gomasio aux algues (10pz.) SO, D, E Barbajuans with aromatic herbs, gomasio with seaweed Barbajuan con hierbas aromáticas, gomasio y algas	\$270 MN.
B La Parmigiana, mozzarella di Bufala, crème de parmesan (245gr) D, E, C, S La Parmigiana, mozzarella di Bufala, parmesan cream Berenjenas con queso mozzarella y crema de parmesano	\$450 MN.
Pomme de terre farcie, foie gras poêlé, sauce Albufera truffée (45gr) E, D, C, SO, S Stuffed potato, pan-fried foie gras, Albufera truffle sauce Patata rellena, foie gras, salsa Albufera con trufa	\$550 MN.

LE CRU

Tartare de bœuf black Angus au couteau, poutargue d'oeuf bio (60gr) MU, GE, D, C, S Black Angus beef tartare with organic egg Black Angus tartare con huevo orgánico	\$480 MN.
B Carpaccio de bar façon tonnato, câpres crispy (120gr) E, F, S, D, N, C, SE Carpaccio of sea bass, tonnato style, crispy capers Carpaccio de rôbalo al estilo tonato y alcaparras	\$580 MN.
B Tartare de thon « Bagatelle », Vinaigrette épicee (80gr) MU, G, E, D, C, S Tuna tartar "Bagatelle", spicy vinaigrette Tartare de atún "Bagatelle" con vinagreta especiada	\$550 MN.
B Carpaccio de bœuf black Angus, arrabiata au basilic-citron (90gr) D, E, M Carpaccio of black Angus beef, arrabiata with basil and lemon Carpaccio de black angus, arrabiata con albahaca y limón	\$650 MN.
Ceviche de Robalo mariné à la truffe de saison (80gr) E, F, C, S Sea bass ceviche marinated with seasonal truffles Ceviche de rôbalo marinado con trufa de temporada y rabano rosa	\$680 MN.
Gamberoni rouge en carpaccio, à l'huile olive citronnée (60gr) M, C, SH, S, F Red Gamberoni in carpaccio with lemon olive oil Camarones en carpaccio con limón y aceite de oliva	\$460 MN.

CAVIAR

Sélection de caviar Bagatelle par Kaviari - Caviar selection Bagatelle by Kaviari- Selección de caviar bagatelle by kaviari

Kristal	50 g -	\$10,900	Kristal	125g -	\$27,780
Oscietre			50 g -	\$18,050	

SALADES

B Salade Riviera, petit épeautre confit, avocat, jus aux framboises (200gr) G, N, SO, S Riviera salad, candied spelt, avocado, raspberry vinaigrette Ensalada riviera, pequeños brotes, aguacate, vinagreta de frambuesas	\$360 MN.
Mozzarella di Bufala, tomates cerises confites-fumées au thym (125gr) D, S, N Mozzarella di Bufala, candied cherry tomatoes smoked with thyme Mozzarella de bufala, tomates confitados, pimiento ahumado	\$500 MN.
Chou Kale, pois chiches épicés, pamplemousse, olives Kalamata (200gr) S, SE, C, N Kale, spicy chickpeas, grapefruit, Kalamata olives Kale, garbanzos picantes, granada y aceitunas kalamata	\$300 MN.

PÂTES

B Raviolos « Del Plin » au Castelmagno mijotés à la truffe de saison (311gr) D, E, G, C Tiny ravioli del Plin from Castelmagno, with seasonal truffle Pequeños raviolos de Castelmagno rellenos de trufa	\$800 MN.
Spaghettini n°5, émulsion au Pecorino et chile Chilhuacle (170gr) D, E, G, C Spaghettini n°5, Pecorino Emulsion & Chile Chilhuacle Spaghettini n°5, Emulsión de Pecorino y chile chilhuacle	\$500 MN.
B Fettucine, bogavante grillé, bouillon de crustacés safrané (600gr) D, SH, S, G, C, E, S Fettuccine, grilled bogavante, saffron shellfish broth Fettucine, bogavante al grill, salsa de crustáceos y azafrán	MP

LA VIANDES

B Poulet fermier entier à l'estragon, en croûte de sel aux aromates (1kg) C, D, E, G, S Whole farm chicken with tarragon, in a salt crust with herbs Pollo de granja entero con estragón en una costra de sal	\$1,800 MN.
Faux Filet bœuf Black Angus grillé, sauce au poivre Tabasco (300gr) D, C, S Black Angus Beef New York, tabasco pepper sauce Res black angus New York, con salsa de pimienta	\$1,600 MN.
Côtelette d'agneau, épaule fondante, jus condimenté d'ail noir (280gr) E, C, D, G, S, M Lamb chops, tender shoulder, black garlic sauce Chuletas de cordero, espaldilla estofada y salsa de ajo negro	\$800 MN.
Travers de porc grillé au feu de bois, laqué au miel d'agrumes (600gr) C, S Wood-grilled pork ribs, glazed with citrus honey Costillar de cerdo al carbón, laqueado con miel de cítricos	\$1,400 MN.

POISSONS

B Poisson entier de la pêche côtière cuit dans des feuilles de bananier (1.2kg - 2kg) D, F, C, S Whole fish from the coastal fishery cooked in banana leaves Pescaderia de la costa cocinada en hojas de plátano MP	MP
Cabillaud cuit meunière, pousses d'épinards, sauce aux caviars (140gr) MU, N, MO, F, P, S Cod cooked meunière, spinach shoots, three caviar sauce Bacalao a la mantequilla, brotes de espinaca y salsa de caviar	\$600 MN.
Poulpe de roche confit au four, laqué aux épices, vierge aux agrumes (100gr) F, D, C, S Octopus confit in the oven, lacquered with spices, citrus fruits Pulpo confitado al horno, laqueado con especias y cítricos	\$480 MN.
B Gambas marinées, jus de crustacés a l'estragon, kumquats rôtis (200gr) SH, N, G, F, D Marinated prawns, lemongrass shellfish broth roasted kumquats Camarones marinados, fondo de crustáceos y kumquats rostizados	\$680 MN.

POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS

Pommes de terre soufflées (80gr) S, SO Puffed potatoes (extra truffle +) Papas soufflées	\$170 MN.	Épi de maïs, fromage blanc au parfum de Provence (1pz.) N, D, S Corn on the cob, cottage cheese with the flavor of Provence Elotes, queso fresco con aromas provenzales	\$240 MN.
B Purée de pommes de terre maison au beurre noisette (300gr) D Homemade mashed potatoes with hazelnut butter (extra Caviar 20g +) Püre de papas hecho en casa con mantequilla avellanada	\$180 MN. + TRUEA \$300 MN.	Riz mijoté au jus de crustacés, condiment à l'ail rose (300gr) D, C, SH, SO, S, SE Simmered rice with shellfish broth and garlic condiment Arroz con fondo de crustáceos y condimento de ajo	\$300 MN.
Salade de pousses d'épinards, copeaux de Pecorino (60gr) D Spinach salad with Pecorino layers Ensalada de brotes de espinaca con queso pecorino	\$190 MN.	Pommes frites à l'origan (200gr) D French fries with oregano Papas fritas con orégano	\$180 MN. + TRUEA \$380 MN.
Légumes de saison sautés à l'huile d'olive et marjolaine (180gr) S Seasonal vegetables sautéed in olive oil and marjoram Verduras de temporada salteados con aceite de oliva mejorana	\$200 MN.	Salade de jeunes pousses, fines herbes, comme à la maison (120gr) M, D, E Baby greens salad, fine herbs, just like at home Ensalada de brotes tiernos, hierbas finas como en casa	\$200 MN.

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 | M - 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

B Worldwide Signature Dishes

*(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



BAGATELLE

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