

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, Cacio e pepe truffée** (250gr) **\$1,500.00 MN.**
Roman pizza with fior di latte, truffled Cacio e pepe
Pizza romana con fior di latte, Cacio e pepe y trufa
- Pizzetta à l'avocat, fromage frais à l'huile d'olive au basilic** (250gr) **\$800.00 MN.**
Pizzetta with avocado, fresh cheese with olive oil and basil
Pizzeta de aguacate, queso fresco y aceite de oliva con albahaca
- Empanadas au maïs doré, poule confit au coulis de tomate** (1 pz) **\$180.00 MN.**
Corn empanada, octopus confit with tomato coulis
Empanada de maíz, pulpo confitado con salsa de tomate
- Guacamole vierge au basilic, tortillas maison croustillantes** (350gr) **\$270.00 MN.**
Guacamole with basil, crispy homemade tortillas
Guacamole con albahaca y totopos hechos en casa
- B Barbajuans aux herbes aromatiques, gomasio aux algues** (10pz) **\$270.00 MN.**
Fried raviolis with aromatic herbs, seaweed gomasio
Barbajuans con hierbas aromáticas, gomasio con algas
- B La Parmigiana, mozzarella di Bufala, crème de parmesan** (245gr) **\$450.00 MN.**
Parmigiana eggplant, mozzarella di Bufala, parmesan cream
Berenjenas Parmigiana, mozzarella y crema de parmesano
- Pomme de terre farcie, foie gras poêlé, sauce Albufera truffée** (45gr) **\$550.00 MN.**
Stuffed potato, pan-fried foie gras, Albufera truffle sauce
Patata rellena, foie gras a la sartén, salsa Albufera con trufa

LE CRU

- B Tartare de thon « Bagatelle », vinaigrette épicée** (80gr) **\$550.00 MN.**
"Bagatelle" Tuna tartare, spicy vinaigrette
Tartar de atún "Bagatelle" con vinagreta especiada
- Carpaccio de bar façon Tonnato, câpres croustillantes** (120gr) **\$580.00 MN.**
Sea bass carpaccio, Tonnato style, crispy capers
Carpaccio de rôbalo al estilo Tonnato y alcarras crujientes
- Ceviche de Robalo mariné à la truffe de saison** (80gr) **\$680.00 MN.**
Sea bass ceviche, marinated with seasonal truffle
Ceviche de rôbalo marinado con trufa de temporada y rabano rosa
- B Carpaccio de boeuf Black Angus, arrabiata au basilic-citron** (90gr) **\$650.00 MN.**
Black Angus beef carpaccio, basil-lemon arrabiata sauce
Carpaccio de Black Angus, arrabiata con albahaca y limón
- Tiradito de sérieux aux agrumes, salicorne, œufs de truite** (110gr) **\$380.00 MN.**
Kampachi tiradito with citrus fruits, salicornia, trout eggs
Tiradito de kampachi con cítricos, agripalma, huevas de trucha
- Tartare de boeuf Black Angus au couteau, putargue d'œufs bio** (60gr) **\$480.00 MN.**
Knife-cut Black Angus beef tartare, organic eggs bottarga
Tartar de Black Angus, botarga de huevos orgánicos
- Gamberonis rouges en carpaccio, à l'huile d'olive citronnée** (60gr) **\$460.00 MN.**
Red Gamberoni carpaccio, lemony olive oil
Carpaccio de camarones, aceite de oliva con limón

CAVIAR

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

Kristal 50 g - **\$10,900.00** Kristal 125g - **\$27,780.00**

SALADES

- Salade Riviera, petit épeautre confit, avocat, jus aux framboises** (200gr) **\$360.00 MN.**
Riviera salad, candied spelt, avocado, raspberry dressing
Ensalada Riviera, espelta confitada, aguacate, vinagreta de frambuesas
- Mozzarella di Bufala, tomates cerises confites-fumées au thym** (125gr) **\$500.00 MN.**
Mozzarella di Bufala, candied cherry tomatoes smoked with thyme
Mozzarella di Bufala, tomates confitados, ahumados con tomillo
- Chou Kale, pois chiches épicés, pamplemousse, olives Kalamata** (200gr) **\$300.00 MN.**
Kale, spiced chickpeas, grapefruit, Kalamata olives
Kale, garbanzos especiados, pomelo y aceitunas Kalamata

PÂTES

- B Ravioles « Del Plin » au Castelmagno, mijotées à la truffe de saison** (311gr) **\$800.00 MN.**
Tiny ravioli with Castelmagno, simmered with seasonal truffle
Pequeños ravioles con queso Castelmagno, cocidos a fuego lento con trufa de temporada
- Spaghettini Cacio e pepe, Pecorino et chile Chilluacle** (170gr) **\$500.00 MN.**
Cacio e pepe Spaghettini, Pecorino and Chilluacle chili
Spaghettini Cacio e pepe, queso Pecorino, Chile Chilluacle
- B Fettuccine, homard grillé, bouillon de crustacés safrané** (600gr) **MP**
Fettuccine, grilled lobster, saffron shellfish broth
Fettuccine, bogavante al grill, caldo de crustáceos y azafrán

LA VIANDE

- B Poulet fermier entier à l'estragon, en croûte de sel aux aromates** (1kg) **\$1,800.00 MN.**
Whole farm chicken with tarragon, in a salt crust with herbs
Pollo de granja entero con estragón, en costra de sal
- Faux-filet de boeuf Black Angus grillé, sauce au poivre Tabasco** (300gr) **\$1,600.00 MN.**
Black Angus beef New York strip, Tabasco pepper sauce
Solomillo bajo de Black Angus, salsa de pimienta Tabasco
- Côtelette d'agneau, épaule fondante, jus condimenté d'ail noir** (280gr) **\$800.00 MN.**
Lamb chop, tender shoulder, black garlic jus
Chuleta de cordero, espaldilla estofada y salsa de ajo negro
- Travers de porc grillé au feu de bois, laqué au miel d'agrumes** (600gr) **\$1,400.00 MN.**
Pork ribs grilled over a wood-fire, citrus honey glaze
Costillar de cerdo al carbón, miel de cítricos

LE POISSON

- Poisson entier de la pêche côtière, cuit dans des feuilles de bananier** (1.2kg - 2kg) **MP**
Whole fish from the coastal fishery, cooked in banana leaves
Pescado entero de la costa, cocido en hojas de plátano
- Cabillaud cuit meunière, pousses d'épinards, sauce aux trois caviars** (140gr) **\$600.00 MN.**
Cod « à la Meunière », spinach shoots, three caviar sauce
Bacalao a la sartén, brotes de espinaca y salsa de tres caviars
- Poupe de roche confit au four, laqué aux épices, vierge aux agrumes** (100gr) **\$480.00 MN.**
Octopus confit, lacquered with spices, citrus vierge sauce
Pulpo confitado, laqueado con especias, salsa de cítricos
- B Gambas marinées, jus de crustacés à l'estragon, kumquats rôtis** (200gr) **\$680.00 MN.**
Marinated prawns, shellfish jus with tarragon, roasted kumquats
Camarones marinados, fondo de crustáceos y kumquats rostizados

POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS

- Pommes de terre soufflées** (80gr) **\$170.00 MN.**
+ TRUFA **\$380.00 MN.**
Puffed potatoes
Patatas suflé
- B Purée de pommes de terre maison au beurre noisette** (300gr) **\$180.00 MN.**
+ TRUFA **\$300.00 MN.**
Homemade mashed potatoes with brown butter
Püre de papas hecha en casa con mantequilla avellanada
- Salade de pousses d'épinards, copeaux de Pecorino et marjolaine** (180gr) **\$200.00 MN.**
Seasonal vegetables sautéed in olive oil and marjoram
Verduras de temporada salteadas con aceite de oliva y mejorana
- Épi de maïs, fromage blanc au parfum de Provence** (1pz) **\$240.00 MN.**
Corn on the cob, fresh cheese with the flavor of Provence
Elotes, queso fresco con aromas provenzales
- Riz mijoté au jus de crustacés, condiment à l'ail rose** (300gr) **\$300.00 MN.**
Simmered rice with shellfish broth and garlic condiment
Arroz con fondo de crustáceos y condimento de ajo
- Pommes frites à l'origan** (200gr) **\$180.00 MN.**
+ TRUFA **\$380.00 MN.**
Papays frites with oregano
- Salade de jeunes pousses, fines herbes, comme à la maison** (120gr) **\$200.00 MN.**
Baby greens salad, fine herbs, just like at home
Ensalada de brotes tiernos, hierbas finas, como en casa

Corporate Chef: Rocco Seminara

Executive Chef: Marco Estrada



"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 | RIVADH | DOHA