

BAGATELLE

MEXICO CITY

"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

G, MU, D, S, SO, N, SE (1pz)
Roman pizza with fior di latte, truffled Cacio e pepe Pizza
Pizza Romana con fior di latte, Cacio e pepe trufado

\$980 MN.

Tourtes au maïs, calamar confit au coulis de tomate et marjolaine

G, D, MO, S, F, P, SH (5pz)
Thin calamari pies, with tomato & marjoram coulis
Empanadas finas de calamares, con coulis de tomates y mejorana

\$150 MN.

Fleurs de courgettes farcies de ricotta en beignet et truffe noire

E, MU, D, G (3pz)
Zucchini flower fritters, stuffed with ricotta, black truffle
Flor de calabaza en buñuelo, rellena con ricotta y trufa negra

\$195 MN.

Tigelles aux légumes du potager, ventrèche, coulis de tomates persillées

G, F, D, C, MU (3pz)
Tigelle with fresh vegetables, ventrèche, parley tomato coulis
Tigelle con verduras frescas, ventrèche y coulis de tomate con perejil

\$250 MN.

(B) La Parmigiana, mozzarella di Bufala, crème de parmesan

D, E, C, S (100gr)
Parmigiana eggplant, mozzarella di Bufala, parmesan cream
Berenjenas Parmigiana, mozzarella di Bufala, crema de parmesano

\$300 MN.

Pomme de terre farcie, foie gras poêlé, sauce Albufera truffée

E, D, C, SO, S (180gr)
Stuffed potato, pan-fried foie gras, truffled Albufera sauce
(extra truffle + \$)
Patata rellena, foie gras frito, salsa Albufera trufada
(extra trufa + \$)

\$490 MN.

LA VIANDE

(B) Salade Riviera, petit épeautre confit, avocat, jus aux framboises

G, N, SO, S (160gr)
Riviera salad, candied spelt, avocado, raspberry dressing
Ensalada Riviera, espetla confitada, aguacate, vinagreta de frambuesas

\$220 MN.

Pousses d'épinards, artichauts violets, pesto de basilic, Crostini aux herbes

G, D, MU (180gr)
Spinach shoots, purple artichokes, basil pesto, herbs crostini
Brotes de espinacas, alcachofas moradas, pesto de albahaca, crostini con hierbas

\$220 MN.

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

D, E, G, S (300gr)
Black Angus beef sirloin, Tabasco pepper sauce
Solomillo de Black Angus a la parrilla, salsa de pimienta Tabasco

\$680 MN.

Côtelette d'agneau, épaulle fondante, jus condimenté d'ail noir

E, C, D, G, S, M (200gr)
Lamb chop, tender shoulder, black garlic jus
Chuleta de cordero, paletilla tierna, jugo de ajo negro

\$680 MN.

Travers de porc grillés au feu de bois, laqué au miel d'agrumes

E, C, D, MU (400gr)
Pork ribs, grilled over a wood-fire, glazed with citrus honey
Costillas de cerdo a la parrilla, lacadas con miel de cítricos

\$860 MN.

POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS

Pommes de terre soufflées

S (90gr)
Puffed potatoes (extra truffle + \$)
Patatas suflé (extra de trufa + \$)

\$190 MN.

Petits pois minute à l'estragon, pancetta croustillante

D, S (90gr)
Green peas with tarragon, crispy pancetta
Guisantes con estragón, pancetta crujiente

\$150 MN.

(B) Purée de pommes de terre maison au beurre noisette

D (120gr)
Homemade mashed potatoes, brown butter (extra truffle + \$)

\$140 MN.

Orzo mijoté au jus de crustacés, condiment à l'ail rose

D, C, SH, SO, S, SE (200gr)
Sesame mijoté orzo en jugo de mariscos, condimento de ajo rosado
Orzo cocido en jugo de mariscos, condimento de ajo rosado

\$290 MN.

Cœur de Romaine grillé au Barolo, Pecorino Romano

M, D, S (1pz)
Grilled Romaine heart with Barolo, Pecorino Romano
Ensalada romana asada con Barolo, Pecorino Romano

\$220 MN.

Pommes frites à l'origan

D (140gr)
French fries with oregano (extra truffle + \$)
Papas fritas con orégano (extra trufa + \$)

\$180 MN.

Aubergine marinée-fumée, vierge au vinaigre balsamique

N, S, C, G (1pz)
Marinated and smoked eggplant, vierge sauce with balsamic vinegar
Berengena marinada y ahumada, salsa virgen con vinagre balsámico

\$220 MN.

Haricots verts, amandes fraîches, pickles de cerises

N, C, S, P (160gr)
Green French beans, fresh almonds, pickled cherries
Ejotes verdes, almendras frescas, y cerezas maceradas

\$190 MN.

Corporate Chef: Rocco Seminara
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."
@bagatellemexicocity

(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.

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

(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 | SAO PAULO | DUBAI | BAHRAYN | RIYADH | DOHA