

BAGATELLE TULUM

BRUNCH MENU

2,000 MXN / PERSONNE

Mocktail détox

Detox mocktail
Mocktail detox

Boissons Chaudes & Corbeille de viennoiseries

Hot beverages & pastry basket
Bebidas calientes y canasta de pan dulce

LE CHOIX DE L'OEUF

CHOOSE YOUR EGGS
HUEVOS AL GUSTO

Œufs bénédicte

Eggs Benedict
Huevos benedictinos

or

o

Omelette à la fior di latte

Fior di latte omelette
Omelette fior de latte

or

o

Œufs brouillés

Scrambled eggs
Huevos revueltos

LE CHOIX DU PLAT

CHOOSE YOUR MAIN DISH
ELIGE TU PLATO PRINCIPAL

Burrata, tomates de couleur, pesto rosso

Burrata, colored tomatoes, pesto rosso
Burrata, tomate, pesto rosso

or

o

Tartare de thon « Bagatelle », vinaigrette épicée

«Bagatelle» tuna tartare, spicy vinaigrette
Tartar de atún "Bagatelle", vinagreta picante

or

o

Beignets de poisson croustillant, sauce arrabiata

Crispy fish fritters, arrabiata sauce
Buñuelos de pescado crujientes, salsa arrabiata

or

o

Spaghettini au Cacio e Pepe, Pecorino & Chilhuacle

Spaghettini Cacio e Pepe with Pecorino cheese and Chilhuacle
Espaguetis cacio e pepe, pecorino y chile chilhuacle

or

o

Milanaise de poulet, gomasio au citron vert

Chicken milanese, lime gomasio
Milanesa de pollo con gomasio de limón

ACCOMPAGNEMENTS

CHOOSE YOUR SIDE DISH
ELIGE TU GUARNICION

Salade Bagatelle comme à la maison

Bagatelle salad, just like a home
Ensalada Bagatelle, como en casa

or

o

Patatas bravas

Spicy potatoes wedges
Patatas bravas

or

o

Épi de maïs grillé

Chargilled corn
Maiz al grill con especias

SÉLECTION DU CHEF

CHEF'S SELECTION
SELECCIÓN DEL CHEF

Assortiment de petits gâteaux de saison

Assortment of seasonal desserts
Surtido de postres de bocadillo de temporada

FAITES VOUS PLAISIR

TREAT YOURSELF
ANTOJOS

Jambon San Daniel 30g - 110

San Daniel ham 30g
Jamón San Daniel 30g

or

o

Caviar Kristal 50g - 12,900

Kristal Caviar 50g
Caviar Kristal 50g

or

o

Truffe de saison MP

Seasonal truffle MP
Trufa de temporada MP

or

o

Pizzetta à l'avocat, fromage frais à l'huile d'olive au basilic - 800

Pizzetta with avocado, fresh cheese with olive oil and basil
Pizza de aguacate, queso crema y aceite de oliva con albahaca

or

o

Pizza Romaine à la fior di latte, Cacio e pepe truffée - 1,450

Roman pizza with fior di latte, truffled Cacio e pepe
Pizza romana con fior di latte, Cacio e pepe y trufa

or

o

Burrata, tomates cerises mi-confites, pesto de basilic - 640

Burrata, candied cherry tomatoes, basil pesto
Burrata, tomates cherry confitada, pesto de albahaca

or

o

Gambas marinées, jus de crustacés à l'estragon, pickles d'oignons rouges - 780

Marinated prawns, shellfish jus with tarragon, red onion pickles
Camarones marinados, fondo de crustáceos con estragón

or

o

Fettuccine, langouste grillée, bouillon de crustacés safrané - 3,600

Fettuccine, grilled lobster, saffron shellfish broth
Fettuccine, langosta a la parrilla, caldo de crustacios al azafrán

or

o

Açaï bowl, lait d'amande, banane, framboises, myrtilles, baie de goji - 350

Açaï bowl, almond milk, raspberries, blueberries and goji berries
Bowl de açai, leche de almendras, frambuesas, moras azules y goji berries

or

o

Pizzetta au chocolat Jivara, noisettes caramélisées - 930

Jivara chocolate pizzetta with caramelized hazelnuts
Pizzetta de chocolate Jivara con avellanas caramelizadas

Corporate Chef: Rocco Seminara

Corporate Pastry Chef: Manon Santini

Executive Chef: Marco Estrada



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

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.

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.



BAGATELLE

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