# BAGATELLE
TULUM

# BAGATELLE
TULUM

*"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** — **$1,450** MN.
*G, MU, D, S, SO, N, SE*
*Roman pizza with fior di latte, truffled Cacio e pepe*
*Pizza romana con fior di latte, Cacio e pepe y trufa*

B **La Parmigiana, mozzarella di Bufala, crème de parmesan** — **$490** MN.
*D, E, C, S*
*Eggplant Parmigiana, mozzarella di Bufala, parmesan cream*
*Parmigiana, mozzarella di Bufala, crema de parmesano*

**Pizzetta à l'avocat, fromage frais à l'huile d'olive au basilic** — **$800** MN.
*G, MU, D, SO, N, SE*
*Pizzetta with avocado, fresh cheese with olive oil and basil*
*Pizza de aguacate, queso crema y aceite de oliva con albahaca*

**Calamarettis sautés au piment d'espelette, concassé à la marjolaine** — **$400** MN.
*M, D, S*
*Sauted baby squids, spelette pepper and tomatoes concassé sauce*
*Calamares salteados, salsa parmesana y mejorana*

## LE CRU

B **Tartare de thon « Bagatelle », vinaigrette épicée** — **$600** MN.
*MU, G, E, D, C, S*
*«Bagatelle» tuna tartare, spicy vinaigrette*
*Tartar de atún "Bagatelle", vinagreta picante*

B **Carpaccio de basse façon Tonnato, câpres croustillantes** — **$430** MN.
*E, F, S, D, N, C, SE, L*
*Sea bass carpaccio, Tonnato style, crispy capers*
*Carpaccio de robalo al estilo Tonnato, alcaparras crujientes*

**Ceviche de basse marinée au maïs croustillant, piment séché** — **$590** MN.
*F, C*
*Seabass ceviche with crispy corn and dried pepper*
*Ceviche de robalo con maíz crujiente, chile seco*

B **Carpaccio de bœuf black Angus à la truffe de saison** — **$670** MN.
*D, E, N*
*Black Angus beef carpaccio with seasonal truffle*
*Carpaccio de res Black Angus con trufa de temporada*

**Bœuf Black Angus en tartare, mayonnaise et bœuf croustillant** — **$650** MN.
*D, MU, E, S, O*
*Black Angus beef tartare, mayonnaise and crispy beef*
*Black angus tartar mayonesa parmigiana y chicharon de res*

**Carpaccio de pouple puré de piment, chips d'ail** — **$560** MN.
*M*
*Octopus carpaccio, manzano pepper puré and garlic chips*
*Carpaccio de pulpo, puré de pimento chips de ajo*

### CAVIAR

**Sélection de caviar Bagatelle par Kaviari** - *Bagatelle's caviar selection by Kaviari*
*Selección de caviar Bagatelle de Kaviari G, C, E, F, S, D, N, SH*

| | | |
|---|---|---|
| *Kristal* | 50 g **12,900** | 125 g **32,500** |
| *Beluga* | 50 g **30,000** | |
| *Oscietre* | 50 g **20,000** | |

## SALADES

B **Salade Riviera, petit épeautre confit, avocat, jus aux framboises** — **$350** MN.
*G, N, SO, S*
*Riviera salad, candied spelt, avocado, raspberry dressing*
*Ensalada Riviera, espelta confitada, aguacate, jugo de frambuesa*

**Burrata, tomates cerises mi-confites, pesto de basilic** — **$650** MN.
*D, S, N*
*Burrata, candied cherry tomatoes, basil pesto*
*Burrata, tomates cherry confitada, pesto de albahaca*

**Carrotes de couleurs cuites dans la braise, et cressons de fontaine** — **$310** MN.
*Grilled colour carrots and watercress*
*Láminas de zanahorias de colores a la brasa y berros*

## PÂTES

B **Ravioles « Del Plin » au Castelmagno mijotées à la truffe de saison** — **$970** MN.
*D, E, G, C*
*Tiny ravioli «del Plin» with Castelmagno, simmered with seasonal truffle*
*Ravioli "del Plin" de Castelmagno, con trufa de temporada*

**Paparadelle au ragoût de veau, pecorino romano, petits-pois étuvés** — **$680** MN.
*G, D, EG, E*
*Paparadelle with beef ragoût, Pecorino Romano cheese and peas*
*Paparadelle con ragout de res, queso pecorino y chicharos*

B **Fettucine, langouste grillée, bouillon de crustacés safrané** — **$3,600** MN.
*D, SH, S, G, C, E, S*
*Fettuccine, grilled lobster, saffron shellfish broth*
*Fettucine, langosta a la parrilla, caldo de crustaceos al azafrán*

## LA VIANDE

B **Poulet fermier entier à l'estragon, en croûte de sel aux aromates** — **$1,900** MN.
*C, D ,E, G, S*
*Whole farm chicken with tarragon, in a salt crust with herbs*
*Pollo de corral entero con estragón, en costra de sal aromática de hierbas*

**Onglet de bœuf Angus grillé oignons glacées et sauce au poivre** — **$1,600** MN.
*D*
*Flank steak, glossed onions, pepper sauce*
*Vaca de res parrillado, cebollas glaseados y salsa de pimienta*

**Epaule d'agneau confit, jus de cuisson aux aromates** — **$1,200** MN.
*D*
*Candied lamb chop with peas pure*
*Chuleta de cordero confitado puré de chicharo y jugo de cocción*

**Côtes de veau grillée, jus de bœuf** — **$900** MN.
*(400g) C*
*Grilled short Ribs, beef cooking sauce*
*Short rib parrillado y jugo de res*

**Contre-filet de bœuf, sauce aux poivrons rôtis** — **$1,400** MN.
*D, S*
*Beef sirloin, roasted bell pepper sauce*
*Solomillo de res y salsa de pimientos rostizados*

## POISSONS

B **Poisson entier de la pêche côtière cuit dans des feuilles de bananier** — **MP**
*D, F, C, S*
*Catch of the day from the coastal fishery cooked in banana leaves*
*Pescado de bajura entero cocido en hojas de plátano*

**Filet de Basse Vapeur, aux herbes de Provence purée de chou-fleur** — **$850** MN.
*F, E, MU, D, S*
*Steamed seabass, herbs and cauliflower puree*
*Filete de robalo, hierbas provenzales y puré de coliflor*

**Poulpe de roche confit au four laqué aux épices, sauce vierge aux agrumes** — **$560** MN.
*MU, N, MO, F, P, E*
*Octopus confit, lacquered with spices, citrus vierge sauce*
*Pulpo de roca confitado al horno, laqueado con especias, salsa virgen con cítricos*

## POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS

**Asperges grillée au feu de bois, pesto de basilic** — **$580** MN.
*N, D*
*Grilled asparagus, basil pesto*
*Esparragos a la parrilla y pesto de albahaca*

**Polenta Croustillante, tomates confites et condiment d'ail** — **$360** MN.
*D, MU, E, C, S*
*Crispy Polenta, candied tomatoes and ail condiment*
*Polenta crujiente tomates confitados y condimenta de ajo*

**Brocoletti sautés, pesto d' herbes fraîches** — **$350** MN.
*N, D, S,*
*Sautéed broccolin, fresh herbs pesto*
*Broccolín salteados, pesto de hierbas frescas*

B **Purée de pommes de terre maison au beurre noisette** — **$280** MN.
*D*
*Homemade mashed potatoes with brown butter*
*(extra Truffle)*
*Puré de papas casero con mantequilla avellanada*
*(extra de Trufa)*

**Épis de maïs, fromage blanc au parfum de Provence** — **$240** MN.
*N, D, S*
*Corn on the cob, cottage cheese with the flavor of Provence*
*Elotes, queso fresco con aromas provenzales*

**Tomates olivettes confites à l'ail et au thym** — **$230** MN.
*S*
*Candied Cherry tomatoes with thyme*
*Tomates confitados al ajo y tomillo*

**Pommes frites à l'origan** — **$180** MN.
*D*
*French fries with oregano (extra truffle)*
*Papas fritas con orégano (extra trufa)*

**Cœur de Romaine grillé au Barolo, Pecorino Romano** — **$380** MN.
*M, D, S*
*Grilled Romaine heart with Barolo, Pecorino Romano*
*Ensalada romana asada con Barolo, Pecorino Romano*

*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

**"Consuming raw or under cooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness."**
*(Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmisidas por alimentos)*

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

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 | BODRUM | LONDON | MIAMI | MIAMI RIVER | ST. BARTH | TULUM
LOS CABOS | MEXICO CITY | ATHENS | DUBAI | DOHA | MONTAUK | SAN JUAN