

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, tomato, 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 arrabbiata

Crispy fish fritters, arrabbiata sauce

Buñuelos de pescado crujientes, salsa arrabbiata

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

Chargrilled 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

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 rouge - 780

Marinated prawns, shellfish jus with tarragon, red onions pickles

Camarones marinados, fondo de crustáceos con estragón

or

o

Fettucine, 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

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."

@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 codimento, ya sea de pollo, res, cerdo, pescado, mariscos, o huevo puede incrementar el riesgo de contraer alguna enfermedad por contaminación de algun alimento.



BAGATELLE

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