

BAGATELLE

LOS CABOS

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) G, D, S, SO, SE, MU Roman pizza with Fior di latte, truffled Cacio e pepe Pizza romana con fior di latte, cacio e pepe con trufa	\$1,750 MN.
Pizzetta à l'avocat, fromage frais à l'huile d'olive au basilic (250gr) D, G, MU, SO, SE Avocado pizzetta, fresh cheese with basil infused olive oil Pizzetta de aguacate, queso fresco y aceite de oliva con albahaca	\$800 MN.
Crevettes croustillantes aux noisettes torréfiées, sauce Arrabbiata (120gr) D, G, SH, E, N, MU Crispy shrimps with roasted hazelnuts, Arrabbiata sauce Camarones crujientes, avellanas tostadas y salsa Arrabbiata	\$580 MN.
Fleurs de courgettes farcies de ricotta en beignet, truffe noire (3pz) D, G Zucchini flower fritters, stuffed with ricotta, black truffle Flor de calabaza en buñuelo, rellena con ricotta, trufa negra	\$450 MN.
B Aubergine à la Parmigiana, mozzarella di Bufala, Parmigiano Reggiano (245gr) D, E, C, S Eggplant Parmigiana, mozzarella di Bufala, Parmigiano Reggiano Berenjenas Parmigiana, mozzarella di Bufala, Parmigiano Reggiano	\$450 MN.
Pomme de terre farcie aux champignons caramélisés, truffe de saison (245gr) C, D, G, E Stuffed potato with seasonal truffle and wild mushrooms Papa rellena de champiñones caramelizados, trufa de temporada (extra Kristal caviar)	\$600 MN.

LE CRU

Tartare de bœuf Wagyu au couteau, pickles de concombre, moutarde au miel (60gr) E, S, MU Wagyu beef knife-cut tartare, pickled cucumber, honey mustard Tartare de carne de res Wagyu cortada a cuchillo, encurtidos de pepino, mostaza con miel	\$900 MN.
B Carpaccio de Totoaba façon Tonnato, câpres croustillantes (120gr) F, S, E Totoaba fish carpaccio, Tonnato style, crispy capers Carpaccio de Totoaba, estilo Tonnato, alcaparras crujientes	\$580 MN.
B Tartare de thon « Bagatelle », avocat, vinaigrette au piment doux (100gr) MU, C, F "Bagatelle" Tuna tartare, avocado, mild chili vinaigrette Tartar de atún "Bagatelle", aguacate, vinagreta con chile suave	\$550 MN.
B Carpaccio de bœuf Black Angus, truffe de saison, Parmesan affiné (90gr) D, MU Black Angus beef carpaccio, seasonal truffle, aged Parmesan cheese Carpaccio de carne de res Black Angus, trufa de temporada, Parmesano curado	\$1,200 MN.
Ceviche de Totoaba mariné au maïs croustillant, piment séché (80gr) F, C Marinated Totoaba fish, crispy corn, dried pepper Ceviche de Totoaba marinado, maíz crujiente, chile seco	\$520 MN.
Crevettes marinées aux épices, sauce fruit de la passion et noix de coco (100gr) SH, S Shrimps marinated with spices, passion fruit and coconut sauce Camarones marinados con especias, salsa de maracuyá y coco	\$400 MN.

Sélection de caviar Bagatelle par Kaviari - Bagatelle's caviar selection by Kaviari Selección de caviar Bagatelle by Kaviari G, D, S, SH, E					
Kristal	50 g -	\$12,000 MN.	Osciètre	30 g -	\$12,000 MN.
	125g -	\$27,780 MN.		50 g -	\$15,000 MN.

PÂTES

SALADES

B Salade Riviera, orge confit, avocat, jus aux framboises (200gr) G, C, SO, S Riviera salad, candied barley, avocado, raspberry vinaigrette Ensalada Riviera, cebada pequeña, aguacate, vinagreta de frambuesas	\$360 MN.
Mozzarella di Bufala, tomates cerises confites-fumées au thym (125gr) D, N, S Mozzarella di Bufala, cherry tomatoes confit with thyme Mozzarella de Bufala, tomates cherry confitados y ahumados con tomillo	\$500 MN.
Carottes de couleurs cuites dans la braise, sauce Arrabbiata (450gr) D, C Rainbow carrot salad roasted in embers, Arrabbiata sauce Zanahorias de colores cocidas en brasas, salsa Arrabbiata	\$400 MN.

PÂTES

B Ravioles « Del Plin » au Castelmagno mijotées à la truffe de saison (31gr) E, G, D, C Tiny ravioli "del Plin" with Castelmagno, simmered with seasonal truffle Pequeños ravioles "del Plin" con queso Castelmagno, trufa de temporada	\$1,000 MN.
B Fettuccine à la langoustine grillée, bouillon de crustacés au safran (120gr) G, SH, D, C, S Fettuccine with grilled lobster, shellfish broth with saffron Fettuccine con langostino, caldo de crustáceos al azafrán	\$3,800 MN.
Pappardelle aux champignons de saison, fenouil et guanciale croustillant (400gr) D, G, E Pappardelle with seasonal mushrooms, fennel and crispy guanciale Pappardelle con champiñones de temporada, hinojo y guanciale crujiente	\$700 MN.

LA VIANDES

B Poulet fermier entier à l'estragon, en croûte de sel aux aromates (1kg) G, E, D, S, C Whole farm chicken with tarragon, in a salt crust with herbs Pollo de granja entero con estragón en una costra de sal con hierbas	\$1,800 MN.
Faux-filet de bœuf Black Angus grillé, sauce au poivre Tabasco (300gr) D, S Grilled Black Angus beef sirloin, Tabasco pepper sauce Lomo ancho de Black Angus a la parrilla, salsa de pimienta Tabasco	\$1,800 MN.
Côtelettes d'agneau au feu de bois, pommes de terre grenailles à la moutarde (800gr) D, C, MU Wood-fired lamb chops, baby potatoes with mustard Rock de cordero con papas, especias y mostaza	\$2,900 MN.
Travers de porc grillés au feu de bois, laqués aux épices et au miel d'agrumes (250gr) C, S Pork ribs, grilled over a wood fire, lacquered with spices and citrus honey Costillas de cerdo a la parrilla con leña, gloseadas con especias y miel de cítricos	\$1,000

B Poisson entier de la pêche côtière cuit dans des feuilles de bananier (1.2kg - 2kg) F, D, S Whole fish from the coastal fishery cooked in banana leaves Pescado entero de pesca costera, cocido en hojas de plátano	MP
Poulpe de roche confit au four, laqué aux épices, sauce vierge aux agrumes (100gr) F, N, MU Octopus confit in the oven, lacquered with spices, citrus vierge sauce Pulpo confitado al horno, laqueado con especias, salsa virgen con cítricos	\$800 MN.
B Saint-Jacques rôties, riso de courgettes, condiment à la Harissa (70gr) SH, D, F Roasted scallops, zucchini riso, Harissa condiment Callo de hacha rostizado, riso de calabazas, condimento de Harissa	\$680 MN.

POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS

Pommes de terre soufflées (80gr) Puffed potatoes Papas soufflées	\$170 MN.	Épi de maïs, fromage blanc au parfum de Provence (1pz.) D, S Corn on the cob, sour cream infused with Provence flavours Elote tierno, queso fresco con aromas Provenzales	\$240 MN.
B Purée de pommes de terre maison au beurre noisette (300gr) D Homemade mashed potatoes with brown butter Puré de papas con mantequilla avellanada	\$180 MN.	Asperges grillées au feu de bois, pesto d'herbes, Pecorino Romano (400gr) D, N Wood-grilled asparagus, herb pesto, Pecorino Romano Espárragos a la parrilla con leña, pesto de hierbas, Pecorino Romano	\$400 MN.
Polenta croustillante, tomates confites et olives noires (350gr) D Crispy polenta, candied tomatoes and black olives Polenta crujiente, tomates confitados y aceitunas negras	\$300 MN.	Pommes frites à l'origan (220gr) S French fries with oregano Papas fritas con orégano	\$180 MN.
Haricots verts, amandes fraîches et pickles de prune (160gr) N, S, P Green beans, fresh almonds, pickled plums Ejotes verdes, almendras frescas y ciruelas en escabeche	\$180 MN.	Cœur de Romaine grillé, Pecorino Romano, fines herbes (1pz.) D, SH, F, E, C Grilled Romaine heart, Pecorino Romano, fine herbs Corazon de lechuga Romana a la parrilla, Pecorino Romano, hierbas	\$370 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

"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 transmitidas por alimentos)



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

B **Worldwide Signature Dishes**

*(Additional fee for (4g) extra seasonal truffle or Caviar Kristal (10g))
(Costo adicional por (4g) trufa de temporada o 10g 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 | BODRUM | LONDON | MIAMI | MIAMI RIVER | ST. BARTH | TULUM
LOS CABOS | MEXICO CITY | ATHENS | DUBAI | DOHA | MONTAUK | SAN JUAN