

# 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
- Pomme de terre farcie, bar poêlé, sauce Albufera** \$880 MN.  
E, D, C, SO, S  
Stuffed potato, pan-fried seabass, Albufera sauce (extra truffle +)  
Patata rellena, lubina a la plancha, salsa Albufera (extra de trufa +)
- Tourtes au maïs, calamar confit au coulis de tomate et marjolaine** \$340 MN.  
G, D, MO, S, F, P, SH  
Thin calamari pies, with tomato & marjoram coulis  
Empanadas finas de calamares, con coulis de tomates y mejorana
- B Barbajuans aux herbes aromatiques, gomasio aux algues** \$250 MN.  
Barbajuans with aromatic herbs, seaweed gomasio  
Barbajuans con hierbas aromáticas, gomasio de algas
- 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

### 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 aux légumes du soleil** \$690 MN.  
E, F, C, S  
Sea bass ceviche with summer vegetables  
Ceviche de robalo marinada con verduras de verano
- B Carpaccio de boeuf black Angus à la truffe de saison** \$710 MN.  
D, E, N  
Black Angus beef carpaccio with seasonal truffle  
Carpaccio de res Black Angus con trufa de temporada
- Tartare de boeuf black Angus au couteau, poutargue d'oeuf bio** \$650 MN.  
MU, G, E, D, C, S  
Black Angus beef tartare with organic egg  
Black Angus tartare con huevo orgánico
- Crevettes de Sinaloa en carpaccio, à l'huile d'olive citronnée** \$490 MN.  
M, C, SH, S, F  
Sinaloa Shrimp Carpaccio, with lemony olive oil  
Camarones Sinaloa en carpaccio, con aceite de oliva al limón

#### 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	
Ocietre	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
- Chou Kale, pois chiches épicés, pamplemousse, olives Kalamata** \$380 MN.  
S, SE, C  
Kale, spiced chickpeas, grapefruit, Kalamata olives  
Kale, garbanzos especiados, pomelo, aceitunas Kalamata

### PÂTES

- B Ravioles « Del Plin » au Castelmagno mijotés 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
- Spaghettini n°5, émulsion au Pecorino et chile Chilluacle** \$540 MN.  
D, E, G, C  
Spaghettini n°5, Pecorino Emulsion & Chile Chilhuacle  
Spaghettini n.º 5, Emulsión de Pecorino y Chile Chilhuacle
- B Fettucine, langouste grillée, bouillon de crustacés safrané** \$3,600 MN.  
D, SH, S, G, C, E, S  
Fettuccine, grilled lobster, saffron shellfish broth  
Fettuccine, langosta a la parrilla, caldo de crustacios al azafrán

### LA VIANDE

- B Poulet fermier grillé 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
- Filet de canard grillé au feu de bois, laqué au miel d'agrumes** \$630 MN.  
D, E, G, S  
Duck fillet grilled over a wood-fire, lacquered with citrus honey  
Filete de pato a la parrilla, miel de cítricos
- Épaule d'agneau fondante, jus condimenté à l'ail noir** \$790 MN.  
E, C, D, G, S, M  
Lamb chop, tender shoulder, black garlic jus  
Chuleta de cordero, espaldilla estofada y salsa de ajo negro
- Faux filet de boeuf Black Angus grillé, sauce au poivre Tabasco** \$1,600 MN.  
D, C, S  
Black Angus beef New York strip, Tabasco pepper sauce  
Solomillo bajo de Black Angus, salsa de pimienta Tabasco

### LE POISSON

- B Poisson entier de la pêche côtière cuit dans des feuilles de bananier** MP MN.  
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
- Poulpe de roche confit au four laqué aux épices, sauce vierge aux agrumes** \$560 MN.  
MU, N, MO, F, P, S  
Octopus confit, lacquered with spices, citrus vierge sauce  
Pulpo de roca confitado al horno, laqueado con especias, salsa virgen con cítricos
- Filet de basse au four, tomates confites à l'origan sauvage** \$600 MN.  
S, F, P, N  
Baked basse fillet, tomato confit with wild oregano  
Robalo al horno, tomates confitados con orégano
- B Saint-Jacques rôties, riso de courgettes, condiment à l'harissa** \$970 MN.  
SH, N, C, F, D  
Roasted scallops, zucchini riso, harissa condiment  
Callo de hacha rostizado, riso de calabazas, condimento de harissa

### POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS

- Haricots verts, amandes fraîches, pickles de cerises** \$210 MN.  
N, C, S, P  
Green French beans, fresh almonds, pickled cherries  
Ejotes verdes, almendras frescas, y cerezas maceradas
- Aubergine marinée-fumée, vierge au vinaigre balsamique** \$350 MN.  
N, S, C, G  
Marinated and smoked eggplant, vierge sauce with balsamic vinegar  
Berenjena marinada y ahumada, salsa virgen con vinagre balsámico
- Broccoletti sautés, pesto d'herbes fraîches** \$350 MN.  
N, D, S  
Sautéed broccolini, fresh herbs pesto  
Broccolini 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
- B Orzo mijoté au jus de crustacés, condiment à l'ail rose** \$410 MN.  
D, C, SH, SO, S, SE  
Simmered Orzo with shellfish broth and garlic condiment  
Orzo cocido en jugo de mariscos, condimento de ajo rosado
- 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 transmitidas 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 | MYKONOS | BODRUM | LONDON | MIAMI | ST. BARTHS | TULUM  
MEXICO CITY | LOS CABOS | BUENOS AIRES | SÃO PAULO | DUBAI | BAHRAIN | RIYADH | DOHA