

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

- 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
- Tourtes au maïs, calamar confit au coulis de tomate et marjolaine** \$290 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
- Barbajuans aux herbes aromatiques, gomasio aux algues** \$250 MN.
Barbajuans with aromatic herbs, seaweed gomasio
Barbajuans con hierbas aromáticas, gomasio de algas
- 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

- 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
- Carpaccio de bar façon Tonnato, câpres croustillantes** \$430 MN.
E, F, S, D, N, C, SE, L
Sea bass carpaccio, Tonnato style, crispy capers
Carpaccio de lubina al estilo Tonnato, alcaparras crujientes
- Ceviche de bar mariné à la truffe de saison, radis roses** \$690 MN.
F, C, S
Sea bass ceviche, marinated with seasonal truffle, red radishes
Ceviche de róbalo marinado con trufa de temporada, rábanos rosados
- Carpaccio de boeuf Black Angus, poutargue d'oeuf** \$670 MN.
D, E, M
Black Angus beef carpaccio, egg bottarga
Carpaccio de res Black Angus, botarga de huevo
- 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
- Huître d'Ostion aux sauces épicées** \$, MU 6 pzas \$600 MN.
Ostion Oyster, with spicy sauces
- Ostion** 12 pzas \$970 MN.
Ostra Ostion con salsas picantes

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 50 g -32,500

SALADES

- 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
- 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

PÂTES

- 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
- Spaghettini n°5, émulsion au Pecorino et chile Chilhuacle** \$540 MN.
D, E, G, C
Spaghettini n°5, Pecorino Emulsion & Chile Chilhuacle
Spaghettini n.º 5, Emulsión de Pecorino y Chile Chilhuacle

LA VIANDE

- 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
- 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

POISSONS

- Gambas marinées, jus de crustacés à l'estragon, pickles d'oignons rouge** \$820 MN.
SH, N, C, S, F, D
Marinated prawns, shellfish jus with tarragon, red onions pickles
Camarones marinados, fondo de crustáceos con estragón
- 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

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
- Broccoli sautés, pesto d'herbes fraîches** \$350 MN.
N, D, S
Sautéed broccolini, fresh herbs pesto
Broccolini salteados, pesto de hierbas frescas
- 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
- 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
- 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 cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos)



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

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