

BAGATELLE

TULUM



SUR LE POUCE

Panier pique-nique <i>Picnic basket (extra tuna ventresca)</i> <i>Canasta de pic-nic (ventresca de atún extra)</i>	2,500
Palourdes sautées en persillade <i>Clams sautéed in parsley</i> <i>Almejas salteadas en perejil</i>	825
Empanadas à la mozzarella <i>Mozzarella empanadas</i> <i>Empanadas fritas de mozzarella</i>	190
Pizza à la truffe de saison <i>Seasonal truffle pizza (extra black truffle + MP*)</i> <i>Pizza de trufa de temporada (extra trufa negra + MP*)</i>	1,250
Guacamole, tortilla maison <i>Guacamole with homemade tortilla chips</i> <i>Guacamole con tostadas hechas en casa</i>	290
Burger Surf & Turf <i>Surf & Turf burger</i> <i>Hamburguesa Surf & Turf</i>	600
Hot Dog de Volaille <i>Chicken Hot Dog</i> <i>Hot Dog de pollo</i>	300

LE CRU

Tartare de thon Bagatelle <i>Bagatelle tuna tartare</i> <i>Tártara de atún Bagatelle</i>	600
Bar marinée, câpres de Pantelleria <i>Marinated sea bass with pantelleria capers</i> <i>Robalo marinado con alcaparras Pantelleria</i>	550
Câpaccio bœuf Angus, poutargue d'oeuf <i>Angus beef carpaccio with egg poutargue</i> <i>Carpaccio de res Angus, hueva de pottarga</i>	650

VIANDES

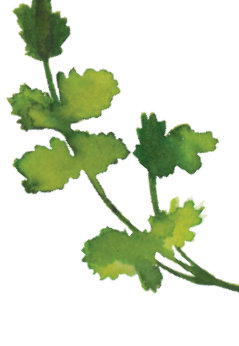
Picatta de porc, pousses d'épinards <i>Pork picatta with baby spinachs</i> <i>Picatta de puerco con espinaca baby</i>	500
--	-----

POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS

Pommes frites <i>French fries (extra truffle + MP*)</i> <i>Papas a la francesa (trufa extra + MP*)</i>	435
Patatas bravas <i>Spicy potatoes wedges</i> <i>Patatas bravas</i>	205
Polenta crémeuse <i>Creamy Polenta</i> <i>Polenta Cremosa</i>	195

SALADES

Salade Bagatelle comme à la maison <i>Bagatelle salad, just like at home</i> <i>Ensalada Bagatelle, como en casa</i>	360
Salade de fenouil, orange olive Taggiasche <i>Fennel, orange and Taggiasche olives salad</i> <i>Ensalada de hinojo, naranja y aceitunas Taggiasche</i>	230
Salade de maïs, baies de goji <i>Corn and goji berries salad</i> <i>Ensalada de elote rostizado y goji berries</i>	180
Burrata, tomates d'ici <i>Burrata with fresh tomatoes</i> <i>(additional Fee for extra Kristal caviar)</i> <i>Burrata con tomates frescos</i> <i>(costo adicional por caviar Kristal extra)</i>	490



TACOS

Tartare de bœuf Angus, sauce arrabbiata <i>Tartare de boeuf Angus, sauce arrabiata</i> <i>Tártara de res Angus, salsa arrabbiata</i>	580
Crabe, pickles d'oignon rouge <i>Crab Meat with pickled red onions</i> <i>Cangrejo con cebolla morada en escabeche</i>	330
Légumes croquants à la marjolaine <i>Crunchy vegetables with marjoram</i> <i>Vegetales crujientes con mejorana</i>	120

POISSONS

Gambas grillées aux agrumes confits <i>Grilled prawns with caramelized citrics</i> <i>Camarones a la parrilla con cítricos caramelizados</i>	530
---	-----



DOUCEURS

Tropeziénne à la vanille <i>Vanilla Tropezienne</i> <i>Tropeziène de vainilla</i>	450
Fruits frais de saison <i>Fresh seasonal fruit</i> <i>Frutas frescas de temporada</i>	400

Fromage frais, marmelade de fruits <i>Cottage cheese, fruits marmelade</i>	300
Glaces (fruits rouges, chocolat, stracciatella, basilic-ananas, dulce de leche) <i>Ice creams, (red fruits, chocolate, stracciatella, basil-pineapple, dulce de leche)</i> <i>Helados (frutos rojos, chocolate, stracciatella, albaca-piña, dulce de leche)</i>	470

* (Additional fee for extra black truffle or Caviar Kristal 50g or Tuna Ventresca)
(Costo adicional por trufa negra o 50g de caviar Kristal o atún ventresca extra)

*MP= Market Price

Executive Chef: Marco Estrada
Head Chef: Pablo Segovia