

BAGATELLE  
TULUM



SUR LE POUCE

|                                                                                                                                                      |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Guacamole, tortilla maison</b><br>Guacamole with homemade tortilla chips<br>Guacamole con tostadas hechas en casa                                 | 290   |
| <b>Pizza à la truffe de saison</b><br>Seasonal truffle pizza (extra black truffle + MP*)<br>Pizza de trufa de temporada (extra trufa negra + MP*)    | 1,250 |
| <b>Pizza à l'avocat &amp; marjolaine</b><br>Avocado pizza and marjoram (extra Kristal Caviar)<br>Pizza de aguacate y mejorana (extra caviar Kristal) | 800   |
| <b>Palourdes sautées en persillade</b><br>Clams sautéed in parsley<br>Almejas salteadas en perejil                                                   | 825   |
| <b>Légumes croustillants, gomasio au basilic</b><br>Tempura vegetables with basil and gomasio<br>Verduras tempura con gomasio y albahaca             | 360   |
| <b>Empanadas à la mozzarella</b><br>Mozzarella empanadas<br>Empanadas fritas de mozzarella                                                           | 190   |
| <b>Aubergine à la parmigiana</b><br>Eggplant Parmigiana<br>Berenjenas a la parmesana                                                                 | 280   |

LE CRU

|                                                                                                                                         |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Tartare de thon Bagatelle</b><br>Bagatelle tuna tartare<br>Tártara de atún Bagatelle                                                 | 600 |
| <b>Bar mariné, câpres de Pantelleria</b><br>Marinated sea bass with Pantelleria Capers<br>Robalo marinado con alcaparras de Pantelleria | 550 |
| <b>Cáppaccio bœuf Angus, poutargue d'oeuf</b><br>Angus beef carpaccio with egg poutargue<br>Carpaccio de res Angus, huevo de pottarga   | 650 |

SALADES

|                                                                                                                                                       |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Salade Bagatelle comme à la maison</b><br>Bagatelle salad, just like at home<br>Ensalada Bagatelle, como en casa                                   | 360 |
| <b>Salade de fenouil, orange olive Taggiasche</b><br>Fennel, orange and Taggiasche Olives salad<br>Ensalada de hinojo, naranja y aceitunas Taggiasche | 230 |
| <b>Salade de maïs, baies de goji</b><br>Corn and Goji Berries salad<br>Ensalada de elote rostizada y Goji berries                                     | 180 |
| <b>Burrata, tomates d'ici</b><br>Burrata with fresh tomatoes (extra Kristal caviar)<br>Burrata con tomates frescos (extra caviar Kristal)             | 490 |
| <b>Tartare de bœuf Angus, sauce arrabbiata</b><br>Tartare of boeuf Angus, sauce arrabiata<br>Tártara de res Angus, salsa arrabbiata                   | 580 |
| <b>Crabe, pickles d'oignon rouge</b><br>Crab meat with pickled red onion<br>Cangrejo con cebolla morada en escabeche                                  | 330 |
| <b>Légumes croquants à la marjolaine</b><br>Crunchy vegetables with marjoram<br>Vegetales crujientes con mejorana                                     | 120 |

PÂTES

|                                                                                                                                                                                                                                 |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Fettuccine à la langouste, au basilic</b><br>Lobster fettuccine with basil<br>Fettuccini con langosta y albahaca                                                                                                             | 3,200 |
| <b>Plin au Castelmagno, truffe de saison</b><br>Plin Castelmagno homemade with seasonal truffle<br>(extra black truffle + MP*)<br>Pasta Plin hecha en casa con queso Castelmagno y trufa de temporada (extra trufa negra + MP*) | 720   |
| <b>Spaghetti Cacio &amp; Pepe</b><br>Cacio & Pepe spaghetti<br>Espagueti Cacio & Pepe                                                                                                                                           | 500   |



| CAVIAR                                                                                                                                               |        |        |                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|----------------|
| Sélection de caviar Bagatelle par Kaviari - Caviar selection Bagatelle by Kaviari<br>To accompany your caviar, the chef recommends 2cl of Louis XIII |        |        |                |
| Kristal                                                                                                                                              | 50 g - | 11,320 | 125 g - 26,370 |
| Beluga                                                                                                                                               | 50 g - | 22,870 | 125 g - 52,620 |



|                                                                                                                                                                                            |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Poulet fermier à l'estragon en croûte de sel aux aromates</b><br>Farm chicken with tarragon in an aromatic salt crust<br>Pollo de la granja con estragón en una costra de sal aromática | 1,900 |
| <b>Faux-filet de bœuf, échalotes confites</b><br>Beef rib eye with candied shallots<br>Rib eye de res con echalotes confitadas                                                             | 1,500 |
| <b>Côtelettes d'agneau grillées, pesto à la menthe</b><br>Grilled lamb chops with mint pesto<br>Chuletas de cordero a la parrilla con pesto de menta                                       | 720   |
| <b>Picatta de porc, pousses d'épinards</b><br>Pork Picatta with baby spinachs<br>Picatta de puerco con espinaca baby                                                                       | 500   |

|                                                                                                                                                                         |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Poisson de la pêche côtière aux feuilles de bananier</b><br>Catch of the day cooked in banana leaves<br>Pesca del día cocinada con hojas de plátano                  | 2,355 |
| <b>Gambas grillées aux agrumes confits</b><br>Grilled prawns with caramelized citrics<br>Camarones a la parrilla con cítricos caramelizados                             | 530   |
| <b>Poulpe croustillant, aux olives</b><br>Roasted octopus with olives<br>Pulpo rostizado con aceitunas                                                                  | 400   |
| <b>Bar rôti, jeunes pousses d'herbes, cajoux torréfiées</b><br>Roasted sea bass with fresh herbs and cashews<br>Robalo rostizado con hierbas frescas y nuez de la India | 750   |



POUR ACCOMPAGNER  
VOS PLATS

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

|                                                                                                                                         |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Haricots verts sautés au beurre demi-sel</b><br>Sautéed green beans, semi-salted butter<br>Ejotes verdes con mantequilla semi salada | 210 |
| <b>Courgettes sautées à l'huile d'olive</b><br>Zucchini citrouille in olive oil<br>Calabazas Zucchini con aceite de oliva               | 210 |
| <b>Épis de maïs grillé</b><br>Chargrilled corn<br>Maiz al grill con especias                                                            | 240 |

DOUCEURS

|                                                                                                                                                                    |     |                                                                                                                                                                                                                                                                |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Pizza au chocolat aux cacahuètes caramélisées</b><br>70 % dark chocolate pizza, coffee cream<br>Pizza de chocolate oscuro intenso 70%, cremoso de café          | 800 | <b>Fromage frais, marmelade de fruits</b><br>Cottage cheese, fruits marmelade<br>Queso cottage con mermelada de frutas                                                                                                                                         | 300 |
| <b>Tropeziénne à la vanille</b><br>Vanilla Tropezienne<br>Tropeziénne de vainilla                                                                                  | 450 | <b>Mille-feuille au chocolat</b><br>Chocolate Mille-Feuille<br>Mil hojas de chocolate                                                                                                                                                                          | 690 |
| <b>Fruits frais de saison</b><br>Fresh seasonal fruit<br>Frutas frescas de temporada                                                                               | 400 | <b>Glaces (fruits rouges, chocolat, stracciatella, basilic-ananas, dulce de leche)</b><br>Ice creams, (red fruits, chocolate, stracciatella, basil-pineapple, dulce de leche)<br>Helados (frutos rojos, chocolate, stracciatella, albaca-piña, dulce de leche) | 470 |
| <b>Riz au lait de coco, ananas, sorbet basilic</b><br>Rice pudding with coconut, pineapple and basil sorbet<br>Arroz con leche de coco, piña y sorbete de albahaca | 600 |                                                                                                                                                                                                                                                                |     |

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

\*MP= Market Price

Executive Chef: Marco Estrada

Head Chef: Pablo Segovia