

BAGATELLE MEXICO CITY

BAGATELLE MEXICO CITY

"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** \$850 MN.
G, MU, D, S, SO, N, SE (1pz)
Roman pizza with fior di latte, truffled Cacio e pepe
Pizza Romana con fior di latte, Cacio e pepe trufada
- Tourtes au maïs, calamar confit au coulis de tomate et marjolaine** \$150 MN.
G, D, MO, S, F, P, SH (3pz)
Thin calamari pies, with tomato & marjoram coulis
Empanadas finas de calamares, con coulis de tomates y mejorana
- Fleurs de courgettes farcies de ricotta en beignet et truffe noire** \$195 MN.
E, MU, D, G (3pz)
Zucchini flower fritters, stuffed with ricotta, black truffle
Flor de calabaza en buñuelo, rellena con ricotta y trufa negra
- Tigelles aux légumes du potager, ventrèche, coulis de tomates persillées** \$250 MN.
G, F, D, C, MU (3pz)
Tigelle with fresh vegetables, ventresca, parley tomato coulis
Tigelle con verduras frescas, ventresca y coulis de tomate con perejil
- B La Parmigiana, mozzarella di Bufala, crème de parmesan** \$300 MN.
D, E, C, S (100gr)
Parmigiana eggplant, mozzarella di Bufala, parmesan cream
Berenjenas Parmigiana, mozzarella di Bufala, crema de parmesano
- Pomme de terre farcie, foie gras poêlé, sauce Albufera truffée** \$490 MN.
E, D, C, SO, S (180gr)
Stuffed potato, pan-fried foie gras, truffled Albufera sauce (extra truffle + \$)
Patata rellena, foie gras frito, salsa Albufera trufada (extra trufa + \$)

LE CRU

- B Tartare de thon « Bagatelle », vinaigrette au piment Manzano** \$320 MN.
MU, G, E, D, C, S (80gr)
« Bagatelle » tuna tartar, Manzano pepper vinaigrette
Tartar de atún « Bagatelle », vinagreta con pimiento de Manzano
- B Carpaccio de Bar, façon Tonnato, câpres croustillantes** \$390 MN.
E, F, S, D, N, C, SE, L (85gr)
Sea bass carpaccio, Tonnato style, crispy capers
Carpaccio de lubina, estilo Tonnato, alcáparras crujientes
- Ceviche de Robalo mariné aux légumes du soleil** \$380 MN.
F, C, S (100gr)
Robalo ceviche, marinated with Summer vegetables
Ceviche de robalo, marinado con verduras de verano
- B Tartare de bœuf Black Angus au couteau, poutargue d'œufs bio** \$395 MN.
M, E, G (3pz)
Knife-cut Black Angus beef tartare, organic egg bottarga
Tartar de Black Angus a cuchillo, botarga de huevos orgánicos
- Gamberoni rouges en carpaccio, à l'huile d'olive citronnée** \$350 MN.
SH, M (90gr)
Red gamberoni carpaccio, lemony olive oil
Gamberoni rojos en carpaccio, con aceite de oliva al limón
- Huitres d'Ostion à la flamme, olives Taggiasche, basilic-citron** \$450 MN.
S, MU (3pz)
Torched Ostion oysters, Taggiasche olives, lemon-basil
Ostras Ostion a la llama, aceitunas Taggiasche, albahaca-limón

CAVIAR

Sélection de caviar Bagatelle par Kaviari - Caviar selection Bagatelle by Kaviari - Selección de caviar bagatelle by kaviari G, C, E, F, S, D, N, SH

Kristal	50 g - \$6,500	125 g - \$16,250
Oscietre	50 g - \$11,000	

SALADES

- B Salade Riviera, petit épeautre confit, avocat, jus aux framboises** \$220 MN.
G, N, SO, S (160gr)
Riviera salad, candied spelt, avocado, raspberry dressing
Ensalada Riviera, espelta confitada, aguacate, vinagreta de frambuesas
- Pousses d'épinards, artichauts violets, pesto de basilic, Crostini aux herbes** \$220 MN.
G, D, MU (180gr)
Spinach shoots, purple artichokes, basil pesto, herbs crostini
Brotos de espinacas, alcahofas moradas, pesto de albahaca, crostini con hierbas
- Mozzarella di Bufala, tomates cerises confites, fumées** \$430 MN.
D, N, C, S (140gr)
Mozzarella di Bufala, candied cherry tomatoes, smoked with thyme
Mozzarella di Bufala, tomates cherry confitados, ahumados con tomillo

PÂTES

- B Raviolis « del Plin » au Castelmagno, mijotées à la truffe de saison** \$480 MN.
D, E, G, C (180gr)
Tiny raviolis « del Plin » with Castelmagno, simmered with seasonal truffle
Raviolis "del Plin" con Castelmagno, con trufa de temporada
- Fettucine, langouste grillée, bouillon de crustacés safrané** MP
D, SH, S, G, C, E, S
Fettucine, grilled lobster, saffron shellfish broth
Fettucine, langosta a la parrilla, caldo de crustáceos al azafrán
- Rigatoni de blé dur torréfiés, joue de bœuf confite à la marjolaine** \$480 MN.
G, D, C, S (180gr)
Whole wheat rigatoni, beef cheek confit with marjoram
Rigatoni integrales, carrillada de ternera confitada con mejorana

LA VIANDE

- B Poulet fermier entier à l'estragon, en croûte de sel aux aromates** \$1,100 MN.
C, D, E, G, S (1.2kg)
Whole-farm chicken with tarragon, in a salt crust with herbs
Pollo de granja entero con estragón, en costra de sal con hierbas
- Faux-filet de bœuf Black Angus grillé, sauce au poivre Tabasco** \$790 MN.
D, E, G, S (300gr)
Black Angus beef sirloin, Tabasco pepper sauce
Solomillo de Black Angus a la parrilla, salsa de pimienta Tabasco
- Côtelette d'agneau, épaule fondante, jus condimenté d'ail noir** \$680 MN.
E, C, D, G, S, M (200gr)
Lamb chop, tender shoulder, black garlic jus
Chuleta de cordero, paletilla tierna, jugo de ajo negro
- Travers de porc grillés au feu de bois, laqué au miel d'agrumes** \$860 MN.
E, C, D, G, S (400gr)
Pork ribs, grilled over a wood-fire, glazed with citrus honey
Costillas de cerdo a la parrilla, lacadas con miel de cítricos

POISSONS

- B Poisson entier de la pêche côtière cuit dans des feuilles de citronnier** MP
D, F, C, S
Fish of the day from the coastal fishery, cooked in lemon leaves
Pescado de bajura del día entero, cocido en hojas de limón
- Filet de Lubina au four, tomates confites à l'origan sauvage** \$450 MN.
S, F, P, N (180gr)
Baked Lubina fillet, tomato confit with wild oregano
Lubina al horno, tomates confitados con orégano
- Poulpe de roche confit aux épices, vierge aux agrumes** \$360 MN.
MU, N, MO, F, P, S (120gr)
Octopus confit with spices, citrus vierge sauce
Pulpo confitado con especias, salsa virgen con cítricos
- Gambas marinées, jus de crustacés à la citronnelle, kumquats rôtis** \$490 MN.
SH, N, C, S, F, D (180gr)
Marinated king prawns, shellfish jus with lemongrass, roasted kumquats
Gambas marinadas, jugo de mariscos con hierba limón, kumquats asados

POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS

- Pommes de terre soufflées** \$190 MN.
S (90gr)
Puffed potatoes (extra truffle + \$)
Patatas suflé (extra de trufa + \$)
- B Purée de pommes de terre maison au beurre noisette** \$140 MN.
D (120gr)
Homemade mashed potatoes, brown butter (extra truffle + \$)
Puré de papas casero con mantequilla avellanada (extra trufa + \$)
- Cœur de Romaine grillé au Barolo, Pecorino Romano** \$220 MN.
M, D, S (1pz)
Grilled Romaine heart with Barolo, Pecorino Romano
Ensalada romana asada con Barolo, Pecorino Romano
- Aubergine marinée-fumée, vierge au vinaigre balsamique** \$220 MN.
N, S, C, G (1pz)
Marinated and smoked eggplant, vierge sauce with balsamic vinegar
Berenjena marinada y ahumada, salsa virgen con vinagre balsámico
- Petits pois minute à l'estragon, pancetta croustillante** \$150 MN.
D, S (90gr)
Green peas with tarragon, crispy pancetta
Guisantes con estragón, pancetta crujiente
- B Orzo mijoté au jus de crustacés, condiment à l'ail rose** \$290 MN.
D, C, SH, SO, S, SE (200gr)
Sesame mijoté orzo en jugo de mariscos, condimento de ajo rosado
Orzo cocido en jugo de mariscos, condimento de ajo rosado
- Pommes frites à l'origan** \$180 MN.
D (140gr)
French fries with oregano (extra truffle + \$)
Papas fritas con orégano (extra trufa + \$)
- Haricots verts, amandes fraîches, pickles de cerises** \$190 MN.
N, C, S, P (160gr)
Green French beans, fresh almonds, pickled cherries
Ejotes verdes, almendras frescas, y cerezas maceradas

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."
@bagatellemexicocity

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