



GRAN CASA SAYULA®  
HOTEL · GALERÍA · SPA



La Frambuesa®  
Alta cocina en una Gran Casa

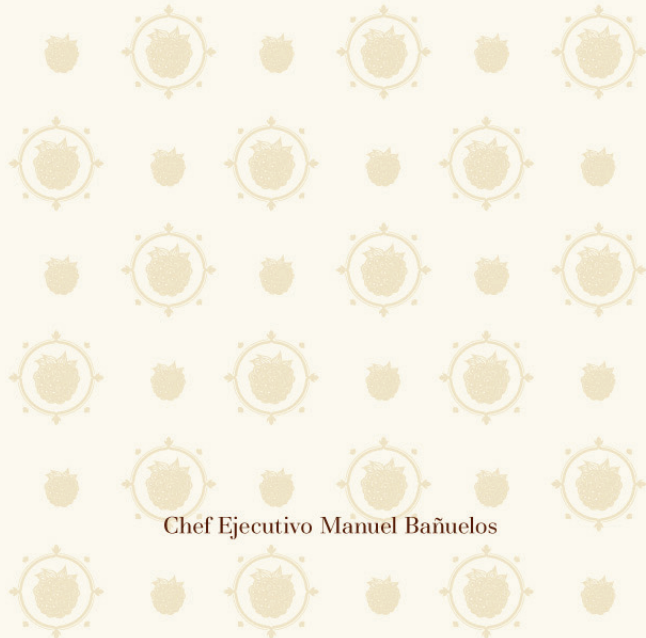


### ***Del orgullo a la inspiración.***

Recuperamos el fruto predilecto de esta tierra y lo utilizamos para crear platillos que quedarán cultivados en tu paladar y en tu memoria.

En **La Frambuesa\*** el hambre es el mejor pretexto para llenarte de las conversaciones, los aromas, los sonidos y las personas que te gustan.

## ***Bienvenido***



Chef Ejecutivo Manuel Bañuelos

## ***Al buen despertar***

### **Frutas tiernas de temporada** 49

Plato de frutas con queso cottage o yogurt, granola y miel de agave.

### **Pancakes artesanales** 55

Naturales o integrales, tres piezas.  
De mora azul, frambuesa o plátano.  
Acompañados de mantequilla y miel de maple.

### **Chilaquiles** 55

Verdes o rojos.  
Acompañados de frijoles refritos.  
Agregue pollo o huevo \$12

### **Huevos** 62

Dos huevos fritos, omelette, en tortilla española o revueltos.  
Acompañados de jitomate asado, tocino y champiñones.  
Agregue chorizo o jamón \$8

### ***Especialidades*** ♦

### **Huevos Benedictine** 90

Dos huevos pochados sobre muffin, jamón y salsa holandesa de mariscos.

### **Huevos Benedictine Especial** 130

Dos huevos pochados sobre croqueta de cangrejo, jamón y salsa holandesa de mariscos.

### **Molletes de pan artesanal** 55

Con frijol negro, gratín de quesos y pico europeo (pimiento amarillo, shallots y albahaca).

### **Emparedado vegetariano** 90

Panela marinada con pera y germinado de alfalfa en pan de centeno ligeramente tostado.

### **Omelette de frambuesa y suave queso brie** 85

### **Dulce mollete de crema dulce y frambuesas** 55

### **Bruschettas de salmón ahumado con cremoso revuelto de huevo y eneldo** 130

---

*Todos nuestros platillos están elaborados con ingredientes frescos de la más alta calidad.*

---

# Para partir el día en dos

## Entradas

### Huaraches petit de filete 51

Con frijoles refritos, pico de gallo y queso Cotija  
3 piezas.

### Empanadas petit de camarón 51

Con salsa mexicana y aderezo de cilantro.

### Quesadillas petit fritas 51

Champiñón, flor de calabaza y rajas,  
3 piezas.

### Brocheta de camarón enchilado 89

Acompañada de guacamole y cremoso aderezo  
de cilantro.

### Carpaccio de res en costra de chiles secos 110

Con láminas de queso parmesano, cubos de aguacate  
y arúgula.

### Carpaccio de callos de hacha con vinagreta *La Frambuesa*\* 130

## Sopas

### Sopa del día 50

La combinación de los ingredientes más frescos  
y la creatividad del Chef.

### Sopa de tortilla 49

Sopa de jitomate, chile pasilla y paja de maíz al gusto.

## Ensaladas

### Selección 59

Cuidadosa selección de lechugas con betabel,  
supremas de mandarina y vinagreta de lima.

### Arúgula 85

Arúgula, láminas de parmesano y jitomate cereza  
bañada en vinagreta de ajo y limón

### César 59

Original con aderezo de anchoas, croutones, lechuga  
orejona y queso parmesano rallado.  
Agregue pollo \$10 o camarón \$18.

### La Frambuesa\* 89

Lechuga orejona, frambuesa, tocino, poro frito, nuez  
garapiñada y queso feta.  
Aderezada con vinagreta de frambuesa y mirin.

## Pastas

### Spaguetti o fussili 75

Preparadas con la salsa de su elección:  
Bizarro, pomodoro, pesto o aglio oglio.

## Especialidades

### Linguine frutti di mare 130

Con calamar, almeja, camarón y mejillónes.

### Penne en salsa cremosa de vodka 95

Con pollo a las finas hierbas.

## Carnes

### Vacío 190

350 gramos.  
Con salsa de frambuesa o pimienta.  
Dos guarniciones a elegir: papas al romero o puré de  
papas, aros de cebolla, papas de la francesa, vegetales  
a la parrilla, nopales o ensalada verde.

### Rib-eye 175

300 gramos  
Con salsa de frambuesa o pimienta.  
Dos guarniciones a elegir: papas al romero o puré de  
papas, aros de cebolla, papas de la francesa, vegetales  
a la parrilla, nopales o ensalada verde.

### Medallón de filete 170

300 gramos  
Con salsa de frambuesa o pimienta.  
Dos guarniciones a elegir: papas al romero o puré de  
papas, aros de cebolla, papas de la francesa, vegetales  
a la parrilla, nopales o ensalada verde.

### Arrachera marinada en hierbas a la parrilla 159

Con salsa de frambuesa, pimienta, blue cheese o  
cerveza. Acompañado de papas al romero o puré de  
papas, vegetales a la parrilla, nopales o ensalada verde.

### Emparedado rib-eye 110

A la parrilla con jitomate deshidratado  
y queso brie.

### Sashimi de res tibio 155

Aderazado con vinagreta *La Frambuesa*\*, arúgula  
y rábano.

### Chuletas de cerdo marinadas en jalapeño y salsa granny 120

## Aves 🍷

**Pechuga de Pollo en mole** ————— 130  
**La Frambuesa\***

**Carnitas de pato** ————— 180

Sobre arúgula fresca, queso brie y compota de moras.

**Pechuga de pollo al curry de guayaba** ————— 110

Sobre una suave cama de cous cous.

**Pechuga de pollo flameada al Tequila** ————— 110

## Pescados y mariscos 🍷

**Filete de salmón a la parrilla** ————— 149

Sobre cama de chistorra con papas.

**Filete de pescado empanizado en salsa de cacahuete ligeramente picante** ————— 95

**Filete de pescado a la plancha sobre salsa de pera y pétalos de rosa** ————— 79

**Camarones al ponche de granada** ————— 140

**Camarones La Frambuesa\*** ————— 170

Camarones gigantes empanizados en coco y salsa agridulce de frambuesa con chipotle.

**Filete de pescado a la Veracruzana** ————— 79

El tradicional platillo con la firma del Chef.

## Recomendaciones del Chef 🍷

## Postres 🍷

**Helado** ————— 45

Rosa de castilla, vainilla, chocolate y garrafa de frambuesa.

**Mousse de frambuesa con menta** ————— 55

**Chocolate per trois** ————— 60

Esponjoso coulant de chocolate. Relleno de chocolate líquido con suspiro de picante. Cubierto de chocolate blanco.

**Tabla de ates con queso** ————— 40

Membrillo, guayaba e higo, en temporada.

## Bebidas 🍷

**Café americano** ————— 18

**Café capuccino** ————— 40

**Refresco** ————— 25

**Cerveza** ————— 40

**Té nacional** ————— 18

**Té importado** ————— 30

**Chocolate caliente** ————— 40

