



8A. TEMPORADA

buen gusto  
buen vivir



  [brule.com.gt](https://www.brule.com.gt)  
Zona 3 | Pradera Xela | Interplaza



8A. TEMPORADA

bon goût  
bon vivre







8A. TEMPORADA

## ¡Hablemos de cocina!

Hemos compartido a través de los años y a lo largo de 7 temporadas de nuestro menú nuestra pasión por la gastronomía francesa ya que es un legado familiar; pero esta temporada quisimos dar a conocer lo que pensamos de la cocina francesa y de lo importante que se vuelve al mezclarla con la gastronomía local.

La cocina francesa es considerada como una de las más importantes del mundo. Se caracteriza por su variedad, fruto de la diversidad regional francesa, tanto cultural como de materias primas, pero también por su refinamiento y que es base para otras cocinas como la occidental.

Para todo los que vivimos fuera de Francia pensamos que la gastronomía francesa es aquella cocina que se prepara en los mejores restaurantes del mundo a precios sumamente elevados, pero cabe destacar que los franceses no realizan esta cocina a diario, generalmente cocinan platillos de la región que viene como herencia de generación en generación con ingredientes


como los baguettes, pates, hortalizas, vinos, quesos franceses, entre otros.

Nuestra idea en esta 8va. temporada es resaltar las bases francesas con recetas tradicionales y fusionarlas con la gran variedad de sabores que distingue nuestra bella Guate, ya que la gastronomía de nuestro país se destaca por la mezcla de grandes culturas, por su ubicación geográfica, así como mares de ambos lados, costas, praderas, bosques y montañas; sin olvidar su diversidad climática en el año, lo que es suficiente para generar una gran variedad y disponibilidad de ingredientes de calidad que los hacen únicos.

Cuando tengo la oportunidad de hablar de gastronomía con amigos y familiares realmente lo disfruto mucho, me gusta compartir mis ideas y puntos de vista sobre esta gran profesión. En fin; esta temporada creamos platos franceses que conquisten paladares guatemaltecos. ¡Que lo disfruten!

*Chef. Sergio Rivas*





# Entradas & Ensaladas

## Entradas

### RATATOUILLE Q37

Una especialidad clásica francesa. Retomamos la receta original de la región de Niza elaborado con hortalizas como la berenjena, calabacín, ajo, tomate y cebolla aromatizados con hierbas provenzales como el romero, orégano, albahaca, tomillo y laurel. Dándole un toque final con queso parmesano, acompañado de nuestro delicioso pan hecho en casa.

### PLATO DE QUESOS Q105

¡Para compartir! Un exquisito plato de quesos, un tradicional queso camembert, queso de cabra, queso emmental y queso muenster; acompañados de una mermelada de jamaica, tomates asados, una pera confitada, uvas, manzana y nuestro delicioso pan hecho en casa.

### BAGUETTE PARISINO Q135

Lo más clásico de los panes a tu gusto. Un baguette para compartir hecho con amor desde la cocina de Brûlé, queso mozzarella, queso muenster, una porción de lomo de res, una porción de lomo de cerdo, una porción de camarones, tomates, espinaca, lechuga, pepino, tocino, cebolla, aderezo brule, salsa pesto y salsa barbacoa. Para que puedas combinar y crear tu propio baguette.

### QUENELLE DE POLLO Q37

La versión delicada de una croqueta; al clásico estilo francés, hecha a base de una pasta de harina y mantequilla mezclada con una pasta de pollo; acompañada de una salsa de tomate con hierbas provenzal.

## Ensaladas

### ENSALADA PRIMAVERA Q39

Una ensalada hecha con mucho amor; tocino ahumado, crujientes croutones integrales, pasas, espinaca, lechuga escarola y frescos tomates acompañados con una vinagreta de miel con un toque de aceite de oliva impregnado con romero.

### ENSALADA NIZA Q39

¡Porque nos encanta consentirte! Una ensalada que saciara tu paladar; espinaca, pico de gallo, queso feta, maní y cuscús acompañada de una vinagreta clásica.

### ENSALADA FRESCA Q39

Una ensalada muy liviana y fuera de lo común; a base de una mezcla de lechugas, frutos secos, manzana verde, uva negra, uva verde, fresa y arándanos deshidratados. Acompañados de una salsa de fresa y albahaca.

### ENSALADA MEDITERRÁNEA Q43

Deliciosa combinación de sabores; lechuga escarola, crujientes croutones caseros, aceitunas negras, chile pimiento, queso parmesano rallado y pechuga de pollo al vapor. Bañada con el delicioso sabor de nuestra vinagreta de limón, aceite de oliva y anchoas que harán de esta ensalada tu favorita.

### ENSALADA BRÛLÉ Q43

Fusión de sabores en tu mesa; espinaca, tomate, manzana verde, pasta, pepino, zanahoria, queso parmesano y pechuga de pollo al sartén. Acompañada de una salsa de yogurt con el toque de la casa.



# Platos Fuertes



## ANCESTRAL Q97

Un delicioso filet mignon de res acompañado de una salsa de autor a base de chile guaque, chile pasa y chile zambo con un picante muy característico que nos deja la cocina ancestral guatemalteca. Acompañado de papas a la mantequilla.

## LOMITO AL QUESO AZUL Q97

Una receta llena de sabor; un jugoso medallón de lomito de res cocinado al horno, bañado con una salsa de queso azul que aporta un sabor intenso a nuestro plato haciendo una explosión de sabores sensacional. Acompañado de papas a la Brûlé

## CERDO EN SALSA DE CIRUELAS Q77

Lomo de cerdo horneado, cubierto de una salsa de ciruelas con notas dulces que se te derretirá en la boca al momento que lo pruebes. Acompañado de un rustico puré de patata.

## COSTILLAS DE CERDO AL AÑEJO Q85

Deliciosas costillas de cerdo cocinadas con especias, acarameladas con panela y Botran añejo de 18 años acompañadas de un buen puré de yuca.

## POLLO EN SALSA GÜIN Q75

Pechuga de pollo sellada y horneada; bañada con una salsa oscura a base de cerveza Güin stout que te dejen cautivado. Acompañado de papas a la Brûlé.

## POLLO EN SALSA CHAPINA Q67

Pechuga de pollo horneada; bañada con una salsa tan guatemalteca que te olvidarás que estas en un pedacito de París en Xela. Acompañado de vegetales al vapor.

## POLLO EN COSTRA DE FRUTOS SECOS Q75

Pechuga de pollo sellada y horneada; cubierta con una costra de frutos secos y una mezcla de sabores que harán de este plato tu preferido. Acompañado de Zucchini al limón.

## PATO FRANCÉS Q90

Pechuga con ala o pechuga con muslo, cocinado con el método de sous vide que garantiza que se derretirá en tu boca, bañado con una salsa de mantequilla y vegetales glaseados.

## SALMÓN AL HORNO Q95

Filete de salmón horneado con el sabor provenzal del clásico estilo mediterráneo. Acompañado de puré de remolacha.

## CAMARONES A LA MARSELLA Q95

Deliciosos camarones al sartén condimentados con los sabores típicos de la región de Marsella intensos, aromáticos y sobre todo inolvidables. Acompañados de papas a la lionesa.

## PULPO A LA MEDITERRÁNEA Q81

Un plato que regresó para ser recordado; pulpos baby salteados con ajo, aceite de anchoas y vino blanco, acompañados de una fresca y deliciosa pasta fusilli con hongos ostra y una salsa de la casa.





# Baguettes

CRÊPE

## BAGUETTE DE LOMITO Q42 Q39

Elaborado con lomito a la plancha, queso fundido, espinaca, cebolla, tomate fresco, aderezo y nuestro delicioso pan hecho en casa.

## BAGUETTE DE LOMITO Y MANZANA Q42 Q39

Lomito a la plancha y el sabor de la manzana verde se fusionan para crear esta deliciosa combinación; acompañado de queso fundido, espinaca, tomate fresco, aderezo y nuestro delicioso pan hecho en casa.

## BAGUETTE BRÛLÉ Q42 Q39

La insignia de nuestro restaurante; pollo a la plancha, queso fundido, espinaca, tomate fresco, cebolla, aderezo y nuestro delicioso pan hecho en casa.

## BAGUETTE IBÉRICO Q42 Q39

Cerdo a la plancha condimentado con pimentón, ajo y limón justo lo que estabas buscando; queso fundido, tomate fresco, cebolla y nuestro delicioso pan hecho en casa.

## BAGUETTE AL PESTO Q42 Q39

Una receta original llena de sabor; Pollo a la plancha, salsa pesto, tomate fresco, cebolla, queso fundido y nuestro delicioso pan hecho en casa.

CRÊPE

## BAGUETTE BBQ Y TOCINO Q42 Q39

Lo casero siempre es mejor; nuestra salsa barbacoa 100% casera, cerdo a la plancha, tocino ahumado crujiente, queso fundido, tomate fresco, cebolla y nuestro delicioso pan hecho en casa.

## BAGUETTE DE QUESO AZUL Q42 Q39

Una combinación perfecta; cerdo a la plancha, queso azul, espinaca, queso fundido, tomate fresco, cebolla, aderezo y nuestro delicioso pan hecho en casa.

## BAGUETTE DE CAMARÓN Q52 Q49

Totalmente afrodisiaco; camarones a la plancha acompañados de queso fundido, tomate fresco, espinacas, cebolla, aceite de ajo, aderezo y nuestro delicioso pan hecho en casa.

## BAGUETTE DE CHAMPIÑONES Q52 Q49

Lo mejor de lo mejor; champiñones frescos salteados al ajo, cebolla, queso fundido, tomate fresco, espinaca, aderezo y nuestro delicioso pan hecho en casa.

## BAGUETTE DE QUESOS Q42 Q39

Una exquisitez al paladar; la mezcla perfecta de nuestros quesos que se funden al horno, cebolla, tomates frescos y nuestro delicioso pan hecho en casa.





# Crêpes

## CRÊPE DE BESOS Q31

Una deliciosa crêpe rellena de una suave crema de queso mascarpone, fresas, arándanos, bañada con un coulis de mora y menta. Acompañada de helado de vainilla y sirope de chocolate.

## CRÊPE QUETZALTECA Q31

Una deliciosa crêpe rellena de unos tradicionales plátanos en gloria con el toque que nos caracteriza, bañada de una salsa espesa de chocolate y especias. Acompañada de helado de vainilla y ajonjolí.

## CRÊPE BRÛLÉ Q31

Fina crêpe con un relleno de mermelada de rosa de jamaica especialidad de la casa y frutos rojos. Acompañada de helado de vainilla y sirope de chocolate.

## CRÊPE EIFFEL Q31

Una crêpe de cocoa rellena de Nutella, una suave crema de queso mascarpone, un toque de canela y banano o fresa, servida de una manera especial que te cautivara. Acompañada de helado de vainilla y sirope de chocolate.

## CRÊPE DE MALVAVISCOS Q31

Una crêpe rellena de suaves malvaviscos horneados, Nutella y galleta de mantequilla, estupenda para esas tardes dulces que te mereces. Acompañada de helado de vainilla y sirope de chocolate.

## CRÊPE DE MELOCOTÓN Q31

Ideal para endulzarse el día; una crêpe rellena de melocotones, canela, leche condensada, nuez de nogal y coco rallado encima. Acompañada de un delicioso helado de vainilla

## CRÊPE DE HELADO Q31

Cautivará tu paladar en cada bocado; una fina crêpe rellena de 3 bolas de helado, acompañado con fresas frescas y toques de crema batida que harán de esta crepa tu favorita.

## CRÊPE DE MORAS Q31

El complemento ideal para tu merienda, rellena de una mermelada de mora y queso mascarpone. Acompañada de una bola de helado de vainilla, crumble de avena y sirope de chocolate.

## CRÊPE DE KIWI Y NUTELLA® Q31

Fina crêpe de cocoa rellena de kiwis frescos, banano y Nutella®. Acompañada de un helado de vainilla y sirope de chocolate.

## CRÊPE FEST Q31

4 pequeñas crêpes rellenas de sabor, Nutella®, dulce de leche, salsa de chocolate y mermelada de fresa. Acompañada de un helado de vainilla, fruta de temporada y sirope de chocolate.





# Postres

## CRÉME BRULÉ

Q29

Auténtico postre francés a de base una delicada y tersa crema, con un toque de azúcar quemada que le otorga una textura crocante. Acompañada con frutas de la temporada para que cada bocado sea una experiencia única.

## MACARONS

Q25

¡Uno de los dulces preferidos por los franceses! Elaborados a partir de una fina harina de almendra y azúcar glass, que harán una explosión en tu boca.

## CORONA DE PARIS

Q29

Un postre directamente de los reyes; un pastelillo relleno de una crema de almendras, bañado por una salsa de chocolate y almendras con una bola de helado de vainilla que le dan un toque único y delicioso.

## GALLETA PARISINA

Q29

Con este postre saciaras tu paladar, 3 galletas con un relleno cremoso de vainilla cubierta de un glaseado que solo en Brûlé podrás encontrar. Acompañado de fruta que le dan un balance único.

## TARTA FLAN

Q29

Más francés imposible, tarta que solo acá podrás encontrar, una mezcla de crema pastelera horneada sobre una masa dulce crocante, un postre tan sofisticado y delicioso que te dejara con ganas de más.

## COULANT DE CHOCOLATE

Q31

Francia en su máximo esplendor, un pastelillo de chocolate acompañado de diferentes texturas y sabores, una agradable sorpresa que cautivara tus sentidos. Como lo dice su traducción una muerte lenta muy achocolatada.





# Café

## ESPRESSO Q10

Pequeño pero fuerte; una onza de café que te cautivará con su sabor

## CORTADO Q12

Un café espresso con un toque de leche vaporizada

## MACCHIATO Q12

Un café espresso con un toque de espuma de leche

## AMERICANO Q10

Delicioso café negro de las mejores regiones de Guatemala.

## LATTE Q17

Un café espresso, más un cuarto de espuma de leche y leche vaporizada con un diseño muy original

## CAPUCCINO Q17

Un café espresso, más un cuarto de leche vaporizada y una buena cantidad de espuma de leche que dan la textura característica a esta bebida.

## MOKACCINO Q19

Un café espresso, más un cuarto de leche vaporizada, sirope de chocolate y una buena cantidad de espuma de leche que te endulzará a cualquier hora del día.

# Té

Te queremos reanimar y reconfortar. El té tiene la particularidad de provocar que nuestro cuerpo se sienta reconfortado al tomarlo, para ello debe estar bien calentito, en la medida justa y por último y más importante debe ser hecho con amor.

## TÉ ROJO PARÍS Q15

Una mezcla de flores y frutos rojos con un toque de la mejores esencias y especias de la casa de Brûlé (frío o caliente)

## TÉ DE SABORES Q15

Una variedad de mezclas que llenaran tu paladar de sabor.

# Chocolate

## CHOCOLATE Q15

Delicioso chocolate artesanal batido, puede ser puro o con leche.

## CHOCOLATE NOVA Q21

Nuestro chocolate acompañado de una esfera de un suave helado de vainilla y marshmallows con el que te deleitaras en cualquier ocasión.



# Frappés

## FRAPPÉ CLÁSICO Q21

Café + helado de vainilla + leche + crema batida

## FRAPPÉ OREO® Q23

Café + helado de vainilla + leche + galleta oreo® + crema batida

## FRAPPÉ NUTELLA® Q23

Café + helado de vainilla + leche + Nutella® + crema batida

## FRAPPÉ DE MANÍ Q23

Café + helado de vainilla + leche + mantequilla de maní + crema batida

## FRAPPÉ DE FRESA Q23

Café + helado de vainilla + leche + fresas + crema batida

# Bebidas

## RASPADO DE LIMA Q15

Hielo procesado con limón y jugos cítricos.

## RASPADO DE FRESA LIMA Q15

Hielo procesado con fresas y jugo de limón.

## BURBUJA DE ARÁNDANOS Q15

La favorita de todos; jugo de arándanos, soda, arándanos deshidratados y hielo.

## BURBUJA DE MARACUYÁ Y ALBAHACA Q15

Extracto de maracuya, albahaca fresca, soda y hielo.

## BURBUJA DE BERRYS Y LIMÓN Q15

Extracto de berrys, limón, soda, naranja y hielo.

## BURBUJA DE MANZANA VERDE Y ROMERO Q15

Extracto de manzana verde, romero fresco, limón, soda y hielo.

## NUBE BLANCA Q15

Suave mezcla de leche, agua de coco y arroz; una bebida de altura.

## SODAS Q10

## AGUA PURA Q 8

# Bebidas Preparadas

## ROSITA CON MANZANA Q25

Una mezcla de cítricos; Quezalteca de tamarindo con un mixer de manzana verde y soda.

## ROSITA CON BERRYS Q25

La dulzura de Quezalteca de jamaica con un toque de extracto de berrys y soda.

## ROSITA DE MORA Q25

Nos lucimos con ella; deliciosa mezcla de una Quezalteca de mora, un mixer de naranja y soda.

## BLUE COCKTAIL Q25

Preparado con un ligero toque a frutas tropicales, mixer de naranja y tequila.

## BERR BRÛLÉ Q25

Bebida a base de hielo procesado, vodka de berries, fresa, y un mixer de frutos rojos que te harán pedir más de uno.

## COCKTAIL DU CHOCOLAT Q25

Una singular receta a base de tequila, bebida de cola, chocolate y toques cítricos.

# Cervezas

## GÜIN DE BARRIL Q31

## GALLO Q25

## CABRO EXTRA Q25

## CABRO RESERVA Q30

## MONTECARLO Q30



# MAKE IT RONTASTIC



En Brûlé hemos creado una línea de coteles con el Ron de Guatemala Botran, el cual esta preprado con miel virgen de caña de azúcar, esencia maravillosa que tiene un sabor dulce y lleno de notas caramelizadas.

Prueba esta seccion de cocteles y degusta uno de los mejores Rones del mundo producido en Xela.

## MARTINI BOTRAN Q27

Un agitado de Reserva Blanca con triple sec junto con una infusión de apio y naranja.

## MARÍA LUISA Q27

Jugo de naranja y maria luisa macerados en azúcar morena, Ron Botran Añejo 18 años y un splash de soda.

## BLANC RESERVA Q27

Reserva Blanca perfumado con romero, jarabe de azúcar, soda, para darle frescura y acidez un buen toque de limón.

## TABACO, CAFÉ Y RON Q27

Un agitado con Ron Botran Añejo 18 años junto a un bitter de tabaco y un cold brew a base de granos del altiplano.

## RON 21 Q27

Sumamos los años de un Ron Botran Añejo 18 años más un Ron Reserva Blanco junto a extractos de piña y naranja, jarabe de granadina y un dash de angostura.

En 1940, la compañía Andrés Botran Merino y hermanos se inicia en la industria de bebidas alcohólicas: recibiendo la concesión de Licorera Quezalteca.

Es así como en Quetzaltenango, la segunda ciudad en importancia del país, nace Industria Licorera Quezalteca, cuya primera fábrica se instaló en el centro de la ciudad.

Su primera marca, Ron Bolero, abre paso al Ron Popular, el primer añejo, al que le siguen una serie de productos de éxito como Ron Botran Sello de Plata y Botran Sello de Oro.

Museo Casa Botran te permite un viaje en el tiempo para contar la historia y el particular proceso de añejamiento de un ron de reconocimiento mundial.

