



**FREDY'S  
TUCÁN**

# DESAYUNOS

## PARA EMPEZAR

### Plato de frutas \$110

Plato de fruta de temporada con variedad de frutos rojos.

### Plato de frutas con queso cottage y frutos rojos \$134

### Parfait de frutos rojos \$108

Tradicional parfait con fresas, moras azules, frambuesas, zarzamoras, yogur griego, granola y miel de agave.

### Avena tropical \$108

Cocida en leche de coco, adornada con rebanadas de plátano, piña y coco tostado.



PARFAIT DE FRUTOS ROJOS



BAGEL CON SALMÓN AHUMADO

## HUEVOS Y ESPECIALIDADES

### Huevos benedictinos \$158

Dos huevos escalfados servidos sobre pan inglés y lomo ahumado (40g), bañados con una cremosa salsa holandesa y acompañados de papa hashbrown.

### Huevos benedictinos con salmón \$198

Dos huevos escalfados servidos sobre pan inglés y salmón ahumado (40g), bañados con una cremosa salsa holandesa y acompañados de papa hashbrown.

### Desayuno de campeones \$158

Dos huevos fritos o revueltos con papa hashbrown, acompañados de dos piezas de pancakes o dos piezas de pan francés natural o un waffle natural y su elección entre: jamón, chorizo, 2 rebanadas de tocino, 2 salchichas americanas o una chuleta ahumada.

- Pancake o waffle con fruta +\$38
- Moras azules o fresas +\$50

### Huevos al gusto \$128

Fritos o revueltos, servidos con papa hashbrown. Rancheros o a la mexicana con frijoles refritos.

### Con 2 rebanadas de tocino o 2 piezas de salchichas americanas o chuleta o jamón 100% de pierna \$148

### Bagel con salmón ahumado (100g.) \$198

Con cebolla morada, queso crema, alcázaras, aguacate y aderezo de albahaca.

### Tostado de aguacate \$138

Tostado integral con puré de aguacate, aceite de oliva, elote asado, cebolla morada, tomate cherry, rábano y queso panela. A elegir huevo revuelto, frito o pochado.

## OMELETTES

3 piezas de huevo (aproximadamente) por omelette. Todos los omelettes son elaborados con ingredientes frescos y huevos de granja.

### Omelette florentino (70 gr.) \$178

El favorito de la casa con camarones cóctel frescos, espinaca y bañado con nuestra especial salsa holandesa, acompañada de papa estilo hashbrown.

### Omelette de pollo con mole (60 gr.) \$158

Relleno de pollo desmenuzado, jitomate, elote, salsa de mole negro hecha en casa, ajonjolí blanco, cebolla xnipec, frijoles refritos y guacamole.

### Omelette de la granja \$138

Exquisita combinación de rajitas de chile poblano, granos de elote, relleno de queso panela, bañado con una crema poblana y acompañado de frijoles refritos.

### Omelette supremo \$138

La combinación suprema de queso Chihuahua, jamón, tocino, champiñones y papa estilo hashbrown.

### Omelette jardín \$138

Fresca combinación de queso Chihuahua, champiñones, espinaca, pimiento verde y acompañado de papa estilo hashbrown.

### Haga el suyo \$138

Haga su propio omelette con 4 ingredientes a elegir: Tocino, jamón, chorizo, queso Chihuahua, jitomate, cebolla, espinaca, granos de elote, pimiento verde, chile o champiñones.

### Ingrediente extra +\$12

### Agregue camarón o queso de cabra +\$42

### Agregue salmón ahumado (80 gr.) +\$80



HUEVOS BENEDICTINOS CON SALMÓN

HUEVOS SAN SEBAS

ENFRIJOLADAS TUCÁN

## ESPECIALIDADES MEXICANAS

### Desayuno campesino \$288

¡Nuestro gran éxito!, una combinación de arrachera de res 100% calidad select, importada (200g.) cocinada a su gusto; acompañada de chilaquiles rojos con huevo frito o revuelto y frijoles refritos.

### Puntas de res a la mexicana \$268

200g. de arrachera de res cortada en puntas, salteada con una suave salsa arriera con julianas de jitomate, cebolla y chile serrano, acompañadas de frijoles y chilaquiles rojos.

### Puntas de pollo al chipotle \$218

200g. de deliciosas puntas de pechuga de pollo salteadas con julianas de cebolla, jitomate, chile poblano y champiñón. Bañados en una cremosa salsa de chipotle, acompañadas de frijoles refritos y guacamole.

### Lengua de res en salsa verde \$228

Guiso de suaves rebanadas de lengua (180g.) con papa y cebolla, acompañado de frijoles refritos.

### Birria de Res \$198

(180g) Tradicional y jugosa birria de res, acompañada de cebolla, cilantro, limón y salsa casera, servida con tortillas de maíz hechas a mano.

### Cochinita Pibil \$198

(180g) Deliciosa cochinita pibil, preparada con cerdo marinado en achiote y jugo de naranja, cocida a fuego lento para obtener una carne tierna. Servida con frijoles refritos y cebolla xnipec.

### Machacado norteño de res con huevo \$178

(Si no está familiarizado con el platillo, no lo ordene) 140g. de delicioso machacado de cecina de res, salteado con rajitas de chile poblano, cebolla y jitomate, mezclado con huevo. Acompañado de frijoles refritos.

### Enfrijoladas Tucán \$188

3 piezas tradicionales, rellenas de pollo desmenuzado (120g.) y bañadas de salsa de frijol y chipotle, con queso fresco y crema ácida, acompañadas de guacamole.

### Chile relleno vegano \$158

100% vegano, relleno de chile morrón, berenjena, calabaza, grano de elote, jitomate, cebolla y cilantro, bañado con una suave salsa ranchera tradicional.

### Huevos Yelapa \$138

Servidos igual que los huevos rancheros, montados en una rebanada de jamón, gratinados con queso Chihuahua y frijoles refritos.

### Huevos Mascota \$148

Dos huevos escalfados, servidos sobre dos tortillas fritas, bañados en salsa de frijol y chipotle, queso panela, y guacamole de garnición.

### Huevos San Sebas \$158

Fritos o revueltos montados sobre dos tortillas fritas, bañados en salsa roja de chicharrón prensado, con panela asada, frijoles refritos y guacamole.

### Menudo Tradicional \$198

Sopa tradicional mexicana, elaborada con pancita de res, cocida a fuego lento en un caldo de maíz, chiles y especias. Se sirve acompañado de cebolla, cilantro, limón y orégano

## CHILAQUILES

Servidos en la forma tradicional, a escoger salsa roja o verde, con su elección de:

### Pollo (60 gr.) \$142

### Arrachera (200 gr.) \$298

### Huevo \$138

### Pollo y huevo \$158

### Divorciados +\$20

### Naturales \$128

## PANCAKES Y WAFFLES (waffle 1 pieza/pancakes 3 piezas)

### Dorado y natural \$128

Con crema batida y nueces.

### Moras sorpresa \$158

Esponjosos pancakes o waffle, cubiertos de moras californianas en almibar, con crema batida y nueces.

### Fresas con crema \$158

Esponjosos pancakes o waffle, cubiertos de fresas frescas, crema batida y nueces.

### Vallarta \$138

El favorito de muchos, pancakes o waffle cubierto de melón, papaya, piña, crema batida y nueces.

### Selva negra \$158

Deliciosos pancakes o waffle sabor chocolate, cubiertos de jarabe de chocolate, fresas, crema batida y nueces.

### Banana y crema de avellana \$138

Esponjosos pancakes o waffle, cubiertos de plátano, crema de avellana, crema batida y nueces.

### Pancakes o waffle con helado \$148

Con fresas, nueces, salsa de chocolate y helado de su elección (vainilla, fresa o chocolate)

### Pancakes o waffles disponibles en harina integral +\$26

## PAN FRANCÉS

### Pan Francés \$138

Delicioso pan brioche hecho en casa, cubierto con fruta fresca de la temporada, azúcar glass, canela, pasas, nueces y crema batida.

### Con fresas \$158

Tradicional pan francés igual que el anterior con fresas.



WAFFLE CON HELADO

PAN FRANCÉS CON FRESAS



VEGANO

VEGETARIANO

PICANTE

AVISO: Consumir alimentos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades. Al consumirlos, usted asume este riesgo.

\*En medias órdenes se cobrará el 70% del precio del platillo.  
\*Orden dividida en dos platos se cobrará \$24 pesos extra.

\*No se permite separar cuentas de 8 personas o más.  
\*En horas ocupadas, no se sientan grupos incompletos.

\*Mencione si es alérgico a algún ingrediente  
Síguenos en redes: f @ #FredyTucan



FREDY'S  
TUCÁN

# DESAYUNOS

## CREPAS (3 piezas)

Delicadamente rellenas con una combinación de queso cottage y queso crema, cubiertas de crema batida y su elección de:

**Fresa y nuez \$158**

**Moras azules y nuez \$158**

## PAN DULCE

**Pieza \$30**

Pan hecho en casa relleno de moras y queso crema, queso crema y nuez, relleno de plátano, croissant de chocolate y rol de canela.



CREPAS CON FRESAS Y NUEZ

PAN DULCE

## ORDENES EXTRAS

**Jamón 100% pierna (70gr) \$66**

**Tocino (4 piezas) \$66**

**Chuleta ahumada (1 pieza) \$66**

**Chuleta ahumada (2 piezas) \$98**

**Salchicha americana (4 piezas) \$68**

**Queso cottage (150 gr.) \$66**

**Pan tostado \$40**

**Papa estilo hashbrown (160 gr.) \$40**

**Frijoles refritos (190 gr.) \$40**

**Crema batida (20 gr.) \$40**

**Totopos y salsa (56 gr.) \$78**

**Pan inglés (1 pieza cortada en 2 partes) \$40**

# BEBIDAS

## LICUADOS

Todos hechos con frutas frescas y jugos naturales

**California 675 ml. \$78**

Fresas, betabel, apio, jugo de naranja y miel

**Amanecer 675 ml. \$78**

Apio, manzana, jugo de naranja y miel.

**Trópico 675 ml. \$78**

Piña, plátano, jugo de naranja, melón y miel.

**Licuada verde 675 ml. \$78**

Piña, apio, perejil, espinaca, jugo de naranja.

**Solsticio 675 ml. \$78**

Piña, manzana, jugo de naranja, jengibre y con un toque de miel.

**Frutos rojos 675 ml. \$84**

Yogur, leche, fresa, frambuesa, mora azul y miel.

**Explosión de mango 675ml \$78**

Mango, fresa, plátano, piña y jugo de naranja

**Mango y coco 675 ml. \$78**

Trozos de mango, leche, crema de coco y coco rallado.

**Haga su propio licuado con 4 de los siguientes ingredientes: \$78**

Fresas, piña, apio, betabel, plátano, perejil, papaya, melón, manzana, espinaca, jengibre, granola, miel y su elección de jugo de naranja, toronja, agua o leche.

**Con leche de almendra o coco +\$18**

## CAFÉS ESPECIALES Y ARTESANALES

**Cafés artesanales mexicanos (275ml) \$68**

**Sin relleno**

Escoja su esencia preferida, romero, jengibre, canela, piloncillo o canela-piloncillo.

**Espresso (45ml) \$68**

**Espresso doble (90ml) \$98**

**Capuchino (250ml) \$68**

Escoja su sabor preferido, vainilla, caramelo o amaretto. **+\$20**

**Latte (300ml) \$68**

Vainilla, caramelo y amaretto. **+\$20**

**Moka (250 ml) \$68**

**Borgia (250ml) \$78**

Una medida de espresso, chocolate caliente y crema batida con un acento de naranja.

**Capuchino o moka frappe (270ml) \$78**

**Chai latte (300ml) \$68**

Caliente, helado o frappé

**Matcha latte (300ml) \$68**

Caliente o helado

**Con leche de almendras o coco +\$18**

**Café helado (250ml) \$68 (Con relleno)**

Vainilla, caramelo y amaretto **+\$20**

**Café helado con Baileys (250ml) \$140**

**Café americano (250 ml) \$50**

(Relleno gratis con desayuno)

## JUGOS

**100% frescos:** Naranja y Toronja.

**No tan frescos:** Piña, mango, durazno, manzana, Arándano y Tomate.

• Regular (290 ml.) **\$60**

• Jumbo (500ml) **\$78**

## MALTEADAS Y CHOCOMILK

**Malteada** (vainilla, chocolate y fresa).

• Regular(290 ml.) **\$62**

• Jumbo (675 ml.) **\$78**

**Chocomilk**

• Regular(290 ml.) **\$50**

• Jumbo (675 ml.) **\$60**

## TÉS

**Manzanilla (250ml) \$50**

**Té verde (con limón) (250ml) \$50**

**Mint medley (250ml) \$50**

**English teatime (250ml) \$50**

**Earl gray (250ml) \$50**

**Cranberry apple (250ml) \$50**

**Té helado (refill gratis) \$50**

## TISANAS (Helado o Caliente)

No endulzado

**Festival de frutos rojos (250ml) \$58**

**Piña colada (250ml) \$58**

**Ponche de guayaba (250ml) \$58**



CHOCOMILK

LICUADO DE FRUTOS ROJOS

## OTRAS BEBIDAS

**Leche (290 ml) \$46**

**Leche grande (675 ml.) \$58**

**Refresco en lata (355 ml.) \$50**

**Agua mineral (600 ml.) \$44**

**Botella de agua (500 ml.) \$36**

**Limonada o naranjada**

• Regular (290ml) **\$48**

• Jumbo (500ml) **\$62**

**Limonada de frutos rojos (270ml) \$62**

**Limonada de jengibre y canela (270ml) \$62**

**Limonada con hierbabuena (270ml) \$62**

Frappé.



MIMOSA DE MANGO

MIMOSA DE DURAZNO

MIMOSA DE ARÁNDANO

MIMOSA DE NARANJA

## DE NUESTRO BAR

**Bloody Mary (44 ml. de licor) \$138**

**Bloody Caesar's (44 ml. de licor) \$138**

**Mimosa (44 ml. de licor) \$138**

**Margarita (44 ml. de licor) \$138**

**Café mexicano Tequila y Kahlúa \$138**

**Café español Brandy y Kahlúa \$138**

**Café irlandés Whiskey y Kahlúa \$138**

**Cervezas**

Pacífico, corona, corona light **\$58**

Modelo y negra modelo **\$68**

## MIXOLOGÍA

**Chamán (44 ml. de licor) \$138**

Reducción de jengibre y jugo de limón, jamaica caramelizada, ahumado con romero, cítricos y tequila blanco.

**Mexican mule (44 ml. de licor) \$138**

Reducción de jengibre, albahaca fresca, jugo de limón, tequila reposado, y un toque de agua mineral.

**Carajillo (44 ml. de licor) \$138**

Licor 43 y medida de espresso.

**Café Tucán (44 ml. de licor) \$138**

Shot de espresso, licor de café, jarabe de canela artesanal, y potencializado con Brandy.

**Aperol Spritz (44 ml. de licor) \$138**

Aperol, prosecco y agua gaseosa.



BLOODY MARY

APEROL SPRITZ

TISANA FRÍA PIÑA COLADA

TISANA FRÍA FRUTOS ROJOS

CIELO ROJO

CHAMÁN

CAFÉ TUCÁN

MEXICAN MULE



AVISO: Consumir alimentos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades. Al consumirlos, usted asume este riesgo.

\*En medias órdenes se cobrará el 70% del precio del platillo.

\*Orden dividida en dos platos se cobrará \$24 pesos extra.

\*No se permite separar cuentas de 8 personas o más.

\*En horas ocupadas, no se sientan grupos incompletos.

\*Mencione si es alérgico a algún ingrediente

Síguenos en redes: f @ #FredysTucan