



FREDY'S TUCÁN COMIDA

ENTRADAS Y BOTANAS

Guacamole y totopos (180 gr.) **\$158**

Nachos con guacamole **\$168**

Con frijoles refritos y gratinados con queso chihuahua.

Nachos con arrachera (200 gr.) **\$298**

Arrachera de res 100% calidad Select importada con frijoles refritos y gratinados con queso chihuahua.

Nachos con pollo (200 gr.) **\$238**

Pechuga de pollo a la plancha, con frijoles refritos y gratinados con queso chihuahua.

Aguachile de camarón

estilo Tucán (180 gr.) **\$298**

Estilo de la costa, preparado con pepino, cebolla morada, cilantro y aguacate.

ENSALADAS Y SOPAS

Ensalada quimixto **\$168**

Mezcla de lechugas, nuez caramelizada, fresa, queso de cabra, acompañada de un aderezo de mango con echalote.

Ensalada mixta **\$138**

Mezcla de lechugas con suprema de naranja pepino, betabel, tomate cherry y una vinagreta de chile dulce.

Ensalada fiesta texana **\$198**

Mezcla de lechugas con tiras de pechuga de pollo al adobo (200 g), cilantro, granos de elote, cebolla, jitomate cherry, frijol, queso Monterrey jack y crujiente de maíz.

Ensalada thai **\$258**

Espagueti salteado con aceite de ajonjolí, mezclado con una selección de lechugas, cilantro, 180 g. de camarones en salsa teriyaki hecha en casa y cacahuete.

Sopa de hongos silvestres **\$128**

Caldillo de verduras cocinado a fuego lento con zetas, portobello, champiñón francés, tofu, grano de elote y calabazas.

Sopa de tortilla **\$128**

Tradicional sopa de tortilla acompañada de aguacate, queso fresco y crema ácida.



SOPA DE TORTILLAS



ENSALADA QUIMIXTO



ENSALADA FIESTA TEXANA

PANINIS Y OTROS

Elija su panini con uno de los siguientes panes hechos en casa: focaccia, ciabatta o baguette de 4 granos.

Panini de arrachera **\$298**

200 g. de arrachera de res calidad select importada, con guacamole, jitomate, cebolla, lechuga, queso Monterrey Jack y aderezo de chipotle, acompañado de papas a la francesa.

Panini de pollo **\$188**

200 g. de jugosa pechuga de pollo asada a las finas hierbas acompañado de lechuga, jitomate, cebolla morada, aderezo de chipotle, queso Monterrey Jack y papas a la francesa.

Hamburguesa Tucán **\$168**

Hamburguesa de res (180g) hecha en casa, sobre bollo de pan integral de cuatro granos hecho en casa, cebolla asada, queso Monterrey, lechuga larga, jitomate, aderezo de chipotle y acompañada de papas a la francesa.

Club sandwich con papas a la francesa **\$158**

Hecho con pan blanco de caja de la casa, pollo, jamón, tocino, queso Monterrey Jack, lechuga, jitomate y mayonesa.

Baguette vegetariano **\$148**

Con baguette de 4 granos hecho en casa, calabaza y morrón asado, germen de alfalfa, aguacate y aderezo de albahaca, acompañado con ensalada.



AGUACHILE ESTILO TUCÁN



PANINI DE ARRACHERA



HAMBURGUESA TUCÁN

ESPECIALIDADES DEL CHEF

Camarones al ajillo **\$318**

180 gr. de camarones salteados con una crema de chile guajillo, acompañados de arroz salvaje y vegetales.

Pasta Mediterránea **\$318**

Espagueti al dente mezclado con camarones salteados (180 gr.) en aceite de oliva y ajo, jitomate cherry y albahaca.

Pesca del día **\$258**

Recién pescado (180 gr.), cocinado al gusto del chef acompañado de cremoso de papa a las finas hierbas y vegetales salteados. A tu elección: Ajo, pastor, chimichurri o ajillo

Pechuga de pollo al adobo **\$248**

200 g. de pechuga de pollo marinada en salsa de adobo, acompañada de frijoles y guacamole.



PESCA DEL DÍA



CAMARONES AL AJILLO



PECHUGA DE POLLO AL ADOBO

ESPECIALIDADES MEXICANAS

Enchiladas de pollo (3 piezas) **\$188**

Tradicional enchiladas de pollo desmenuzado (160 gr.), bañadas en salsa ranchera, con queso gratinado encima y cubiertas de queso fresco y crema ácida, acompañadas de frijoles y guacamole.

Fajitas

Salteadas con pimientos, chile poblano, cebolla y champiñón acompañadas de frijol y guacamole

• Arrachera (200 g. calidad select importada) **\$318**

• Pollo (200 g.) **\$248**

• Camarón (180 g.) **\$298**

• Mar y tierra (90 g. y 90 g.) **\$318**

Burrito bañado

Relleno de arroz, frijol y lechuga, bañado con una salsa especial de jitomate, acompañado de guacamole.

• Arrachera (200 g. calidad select importada) **\$298**

• Pollo (200 g.) **\$218**

• Camarón (180 g.) **\$298**

Carne Tampiqueña **\$318**

200 g. de jugosa arrachera calidad select importada, acompañada de una enchilada de pollo, arroz, guacamole, frijoles refritos y tortillas hechas a mano.

Tacos de pescado (3 piezas) **\$238**

180 g. de pescado marinado a su elección chimichurri o al pastor, sobre tortilla de maíz, cebolla xnipec, cilantro y acompañados con una vinagreta de mango.

Tacos (3 piezas) **\$268**

Servidos con tortilla de maíz, acompañados de frijoles refritos y guacamole

• Arrachera (200g. Calidad select importada)

• Camarón (180gr a la plancha)



CARNE TAMPIQUEÑA



TACOS DE PESCADO

POSTRES

Rebanada de pastel de zanahoria **\$60**

Pan de zanahoria infusionado con canela y relleno de queso crema.

Rebanada de pastel de chocolate **\$60**

Exquisito bizcocho de chocolate semiamargo con ganache de chocolate cubierto con crema de vainilla de Papantla.

Rebanada pastel de temporada **\$60**

Tarta individual **\$54**

Deliciosa galleta de mantequilla, rellena de crema pastelera y frutos de la estación, rellena de queso con frutas, rellenas de chocolate, tarta de manzana, rellena de limón con merengue suizo, guayaba, mango o nuez.

Macaron (1 pieza) **\$38**

Galleta fina de almendras rellena de ganache de chocolate al 85% de cacao de Chontalpa tabasqueña.

Brownie (1 pieza) **\$58**

Exquisito brownie de chocolate semiamargo decorado con crema de mantequilla.

Pan dulce **\$30**

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



PASTEL DE ZANAHORIA



PASTEL DE CHOCOLATE



TARTA INDIVIDUAL DE FRUTAS



MACARRONES



TARTA INDIVIDUAL DE FRUTOS ROJOS



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



FREDY'S
TUCÁN

BEBIDAS

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** (44 ml. de licor) **\$138**
- Café español brandy y kahlúa** (44 ml. de licor) **\$138**
- Café irlandés whiskey y kahlúa** (44 ml. de licor) **\$138**

CERVEZA

- Pacífico, corona, corona light** (355 ml.) **\$58**
- Modelo y negra modelo** (355 ml.) **\$68**

TISANAS (Helado o Caliente)

No endulzado

- Festival de frutos rojos** (250ml) **\$58**
- Piña colada** (250ml) **\$58**
- Ponche de guayaba** (250ml) **\$58**

TÉS

- Manzanilla** (250 ml) **\$50**
- Té verde** (con limón) (250 ml) **\$50**
- Mint medley** (250 ml) **\$50**
- English teatime** (250 ml) **\$50**
- Earl gray** (250 ml) **\$50**
- Cranberry apple** (250 ml) **\$50**
- Té helado** (refill gratis) **\$50**

MIXOLOGÍA

- Chilitik** (44 ml. de licor) **\$138**
Refrescante cóctel con reducción de jamaica y licor de durazno, aromatizado con hojas de albahaca, vodka y soda de lima.
- Chamán** (44 ml. de licor) **\$138**
Reducción de jengibre y jugo de limón, jamaica caramelizada, ahumado con romero, cítricos y tequila blanco.
- Romerito** (44 ml. de licor) **\$138**
Refrescante cóctel con jarabe de romero artesanal, perfumado con albahaca, jugo de limón, un toque de agua mineral potencializado con ginebra.
- Mexican mule** (44 ml. de licor) **\$138**
Reducción de jengibre, albahaca fresca, jugo de limón, tequila reposado, y un toque de agua mineral.
- Bourbon street** (44 ml. de licor) **\$138**
Divertido cóctel con jarabe de jengibre, canela, fresa macerada, con jugo de limón, agua mineral potencializado con bourbon.
- Café Tucán** (44 ml. de licor) **\$138**
Shot de espresso, licor de café, jarabe de canela artesanal, y potencializado con Brandy.

- Costera** (44 ml. de licor) **\$138**
Reducción de romero, vino blanco y un toque de jugo de durazno, potencializado con vodka.
- Cora** (44 ml. de licor) **\$138**
Reducción de tamarindo y Jamaica, con un toque de jugo de piña y limón, potencializado con tequila reposado.
- Sañador** (44 ml. de licor) **\$138**
Cremoso cóctel con crema irlandesa, licor de cacao, plátano macerado y brandy.
- Carajillo** (44 ml. de licor) **\$138**
Licor 43 y medida de espresso.
- Aperol Spritz** (44 ml. de licor) **\$138**
Aperol, prosecco y agua gaseosa.

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 amareto. **+\$20**
- Latte** (300ml) **\$68**
Vainilla, caramelo y amareto. **+\$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 amareto **+\$20**
- Café helado con Baileys** (250ml) **\$140**
- Café americano** (250 ml) **\$50**
(Relleno gratis con desayuno)

LIMONADA Y OTROS

- Limonada o naranjada**
 - Regular (290ml) **\$48**
 - Jumbo (500ml) **\$62**
- Limonada frutos rojos** (270ml) **\$62**
- Limonada jengibre y canela** (270ml) **\$62**
- Limonada con hierbabuena** (270ml) **\$62**
Frappe.

OTRAS BEBIDAS

- Refresco en lata** (355 ml.) **\$50**
- Agua mineral** (600 ml.) **\$44**
- Botella de agua** (500 ml.) **\$36**

VINOS

- Vino blanco** (200ml.) **\$138**
- Vino tinto** (200ml) **\$138**
- Vino espumoso** (200ml) **\$138**
- Sangría** (250ml) **\$138**

MENÚ DE NIÑOS

- Dedos de pollo** (100 gr.) **con papas fritas** **\$110**
- Mini hamburguesa con papas fritas** **\$110**
- Arracherita** (100 gr.) **con papas fritas** **\$128**
jugosa arrachera calidad Select importada,

NUESTRA HISTORIA

Bajo la dirección del Vallartense Federico García Jr. El Tucán Restaurant & Bar adoptó el nombre Fredy's Tucán, el cual es ahora mundialmente conocido por las miles de personas que nos visitan cada año en las 3 sucursales. Desde 1993 en la Zona Romántica, en Fluvial Vallarta desde el 2020 y Nuevo Nayarit abierto en 2024.

En un esfuerzo conjunto, Fredy García Jr. Y su familia le han dado forma y esencia al restaurante tomando el tiempo necesario y la atención para hacer a cada cliente sentirse como en casa: ofreciéndoles la mejor calidad de ingredientes, buen sabor, pero sobre todo un excelente servicio. Al día de hoy, ellos continúan cocinando platillos deliciosos para el placer de los paladares más exigentes. Lo creamos con pasión para que lo disfrutes cada momento.

"MI CASA ES SU CASA" "ICON MUCHO GUSTO!"



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](#)



CERVEZA MODELO ESPECIAL

CERVEZA CORONA



BOURBON STREET

LIMONADA CON HIERBABUENA



DEDOS DE POLLO CON PAPAS FRITAS



BORGIA

LATTE FRIO



TÉ HELADO



CHILTIK

CORA

APPEROL SPRITZ



CHAMÁN

CAFÉ TUCÁN

MEXICAN MULE



CARAJILLO