



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 \$168

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 \$138

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 (100 g.) \$198

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

Tostado de aguacate \$138

Tostado integral con puré de aguacate, aceite de olivo, 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 le granja \$138

Exquisita combinación de rajas 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 mediterráneo \$158

Con jitomate, cebolla, albahaca, aceituna negra, queso de cabra, servido en un espejo de salsa cassé y acompañado de una mezcla de lechugas frescas

Omelette jardín \$138

Fresca combinación de queso Chihuahua, champiñones, espinaca, pimienta 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, pimienta verde, chile o champiñones.

Ingrediente extra +\$12

Agregue camarón o queso de cabra (70 gr.) +\$42

Agregue salmón ahumado (80 gr.) +\$80



HUEVOS BENEDICTINOS CON SALMÓN

ENFRIOLADAS TUCÁN

HUEVOS SAN SEBAS

ESPECIALIDADES MEXICANAS

Desayuno campesino \$288

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

Puntas de res a la mexicana \$268

200 g. 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

200 g. 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.

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.

Machacado norteno de res con huevo \$178 (Si no está familiarizado con el platillo, no lo ordene por favor)

140 g. de delicioso machacado de cecina de res, salteado con rajas de chile poblano, cebolla y jitomate, mezclado con huevo, acompañado de frijoles refritos.

Huevos rancheros \$138

Dos huevos fritos montados sobre una tortilla frita bañados de salsa ranchera y acompañados de frijoles refritos.

Huevos divorciados \$158

Servidos igual que los huevos rancheros sobre dos tortillas fritas bañados de salsa roja y salsa verde, acompañado de frijoles refritos.

Enfrioladas Tucán \$188

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

Lengua de res en salsa verde \$228

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

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 con chorizo, bañados en salsa de frijol y chipotle, queso panela, y guacamole de guamición.

Huevos San Sebas \$188

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

Solo disponible sábados, domingos y días festivos

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.) \$148

Arrachera (200 gr.) \$298

Huevo \$138

Pollo y huevo \$168

Divorciados +\$20

Naturales \$138

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.

Plátano y crema de avellana \$138

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

Pancakes o waffle con helado \$178

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 @ #FredysTucan



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

Plátano y crema de avellana **\$158**

PAN DULCE

Pieza \$32

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

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.

Licudo 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 675 ml. \$78

Mango, fresa, platano, 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) \$52

(Relleno gratis con desayuno)

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

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

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 (350ml) \$62

Limonada de jengibre y canela (350ml) \$62

Limonada con hierbabuena (270ml) \$62

Frappe.

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, potencializado con Brandy.

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

Aperol, prosecco y agua gaseosa.



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](#) [@](#) [#FredysTucan](#)