



FREDY'S TUCÁN

DESAYUNOS

PARA EMPEZAR

Plato de frutas \$118

Plato de fruta de temporada con variedad de frutos rojos.

Plato de frutas con queso cottage y frutos rojos \$144

Parfait de frutos rojos \$128

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

Avena tropical \$118

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 \$168

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 \$218

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 \$178

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 ó una chuleta ahumada.

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

Huevos al gusto \$148

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 \$158

Bagel con salmón ahumado (100g.) \$218

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

Tostado de aguacate \$148

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.) \$188

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 (60gr.) \$168

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 \$148

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 \$148

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

Omelette mediterraneo \$168

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 \$148

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

Haga el suyo \$148

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

HUEVOS SAN SEBAS

ENFRIJOLADAS TUCÁN

ESPECIALIDADES MEXICANAS

Desayuno campesino \$298

¡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 \$278

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 \$228

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 jugosa birria de res, acompañada de cebolla, cilantro y limón, servida con tortillas de maíz hechas a mano.

Machacado norteno de res con huevo \$188 (Si no está familiarizado con el platillo, no lo ordenen 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 \$148

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

Huevos divorciados \$168

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

Enfrijoladas Tucán \$198

3 piezas tradicionales, rellenas de pollo desmenuzado (120 g.) y bañadas de salsa de frijol y chipotle, adornadas de cebolla y chile poblano guisados, cilantro, queso fresco y crema ácida, acompañadas de guacamole.

Lengua de res en salsa verde \$238

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

Huevos Yelapa \$148

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

Huevos Mascota \$158

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

Huevos San Sebas \$198

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 chiles y especias. Se sirve acompañado de cebolla, cilantro, limón y orégano



DESAYUNO CAMPESINO

DESAYUNO DE CAMPEONES

CHILAQUILES

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

Naturales \$148

Pollo (60 gr.) \$158

Huevo \$158

Pollo y huevo \$178

Arrachera (200 gr.) \$298

Birria 80 gr.) \$198

Divorciados +\$20

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

Dorado y natural \$138

Con crema batida y nueces.

Moras sorpresa \$168

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

Fresas con crema \$168

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

Vallarta \$148

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

Selva negra \$168

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

Plátano y crema de avellana \$158

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

Pancakes o waffle con helado \$188

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 \$148

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

Con fresas \$168

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 \$168

Plátano y crema de avellana \$168

PAN DULCE

Pieza \$36

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) \$68

Tocino (4 piezas) \$68

Chuleta ahumada (1 pieza) \$68

Chuleta ahumada (2 piezas) \$108

Salchicha americana (4 piezas) \$72

Queso cottage (150 gr.) \$68

Pan tostado \$42

Papa estilo hashbrown (160 gr.) \$42

Frijoles refritos (190 gr.) \$42

Crema batida (20 gr.) \$42

Totopos y salsa (56 gr.) \$82

Pan inglés (1 pieza cortada en 2 partes) \$48

BEBIDAS

LICUADOS

Todos hechos con frutas frescas y jugos naturales

California 675 ml. \$84

Fresas, betabel, apio, jugo de naranja y miel

Amanecer 675 ml. \$84

Apio, manzana, jugo de naranja y miel.

Trópico 675 ml. \$84

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

Licudo verde 675 ml. \$84

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

Solsticio 675 ml. \$84

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

Frutos rojos 675 ml. \$88

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

Explosión de mango 675ml \$84

Mango, fresa, platano, piña y jugo de naranja

Mango y coco 675 ml. \$84

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

Haga su propio licuado con 4 de los siguientes ingredientes: \$84

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) \$72

Sin relleno

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

Espresso (45ml) \$68

Espresso doble (90ml) \$98

Capuchino (250ml) \$72

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

Latte (300ml) \$72

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) \$82

Chai latte (300ml) \$72

Caliente, helado o frappé

Matcha latte (300ml) \$72

Caliente o helado

Con leche de almendras o coco +\$18

Café helado (250ml) \$72 (Con relleno)

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

Café helado con Baileys (250ml) \$148

Café americano (250 ml) \$54

(Relleno gratis con desayuno)

JUGOS

100% frescos: Naranja y Toronja.

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

• Regular (290 ml.) **\$64**

• Jumbo (500ml) **\$82**

MALTEADAS Y CHOCOMILK

Malteada (vainilla, chocolate y fresa).

• Regular (290 ml.) **\$64**

• Jumbo (675 ml.) **\$82**

Chocomilk

• Regular (290 ml.) **\$54**

• Jumbo (675 ml.) **\$68**

TÉS

Manzanilla (250ml) \$54

Té verde (con limón) (250ml) \$54

Mint medley (250ml) \$54

English teatime (250ml) \$54

Earl gray (250ml) \$54

Cranberry apple (250ml) \$54

Té helado (refill gratis) \$54

TISANAS (Helado o Caliente)

No endulzado

Festival de frutos rojos (250ml) \$62

Piña colada (250ml) \$62

Ponche de guayaba (250ml) \$62



CHOCOMILK

LICUADO DE FRUTOS ROJOS

OTRAS BEBIDAS

Leche (290 ml) \$48

Leche grande (675 ml.) \$62

Refresco en lata (355 ml.) \$58

Agua mineral (600 ml.) \$48

Botella de agua (500 ml.) \$38

Limonada o naranjada

• Regular (290ml) **\$54**

• Jumbo (500ml) **\$64**

Limonada de frutos rojos (290ml) \$68

Limonada de jengibre y canela (290ml) \$68

Limonada con hierbabuena (270ml) \$68

Frappe.



TISANA FRÍA PIÑA COLADA

TISANA FRÍA FRUTOS ROJOS

BLOODY MARY

APEROL SPRITZ

CIELO ROJO

CHAMÁN

CAFÉ TUCÁN

MEXICAN MULE

DE NUESTRO BAR

Bloody Mary (44 ml. de licor) \$148

Bloody Caesar's (44 ml. de licor) \$148

Mimosa (44 ml. de licor) \$148

Margarita (44 ml. de licor) \$148

Café mexicano Tequila y Kahlúa \$148

Café español Brandy y Kahlúa \$148

Café irlandés Whiskey y Kahlúa \$148

Cervezas

Pacífico, corona, corona light **\$62**

Modelo y negra modelo **\$72**

MIXOLOGÍA

Chamán (44 ml. de licor) \$148

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

Mexican mule (44 ml. de licor) \$148

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

Carajillo (44 ml. de licor) \$148

Licor 43 y medida de espresso.

Café Tucán (44 ml. de licor) \$148

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

Aperol Spritz (44 ml. de licor) \$148

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