



PÓS DAS

ESPAÑOL



SEAFOOD & RAW BAR





BIENVENIDOS

Situados frente a la laguna Nichupté de Cancún, FRED'S Sseafood & Raw Bar forma parte del más grande y exitoso grupo restaurantero mexicano de los últimos 50 años: Grupo Anderson's.

COME AND SEA

Nuestra especialidad es la cocina del mar y contamos con una amplia variedad de mariscos internacionales además de ser el único lugar de Cancún donde se prepara la langosta de 6 diferentes maneras.

Nuestro servicio va a acompañado de atenciones y lo ameniza una atmósfera formada por mobiliario, decoración, materiales y colores que rinden homenaje a la vida en el mar; con acentos, tomados de la naturaleza, puestos en nuestro salón principal, terraza y villas.

MENÚ GOLD

ENTRADA

A elegir:

TOSTADA DE ATÚN* 1 pza

Aderezo de chipotle y cilantro, cebolla caramelizada y aguacate

CLAM CHOWDER

Almejas al vino blanco, papa brunoise, tocino y crema entera

TEMPURA TUNA BITES 100 g

Marinadas con salsa ponzu. Con guacamolada y aderezo de chipotle

ENSALADA CÉSAR

Receta original

PLATO PRINCIPAL

A elegir:

FRETTUCINE CON CAMARONES 200 g

Con camarones salteados con ajo y cebolla, salsa de queso parmesano y vino blanco

FILETE DE PESCADO AL GUSTO 240 g

HAMBURGUESA DE RIB EYE 200 g

Queso mozzarella, aderezo de roquefort, salsa de carne con jerez y ensalada de arúgula. Con papas fritas, aderezo de carne y queso parmesano

ARROZ VERDE CREMOSO 100 g

Base de espinacas, cilantro y queso parmesano. Con setas, cherry, espárragos, edamames y callo de hacha sellado

POSTRE

A elegir:

CREPE CAKE 1 pza

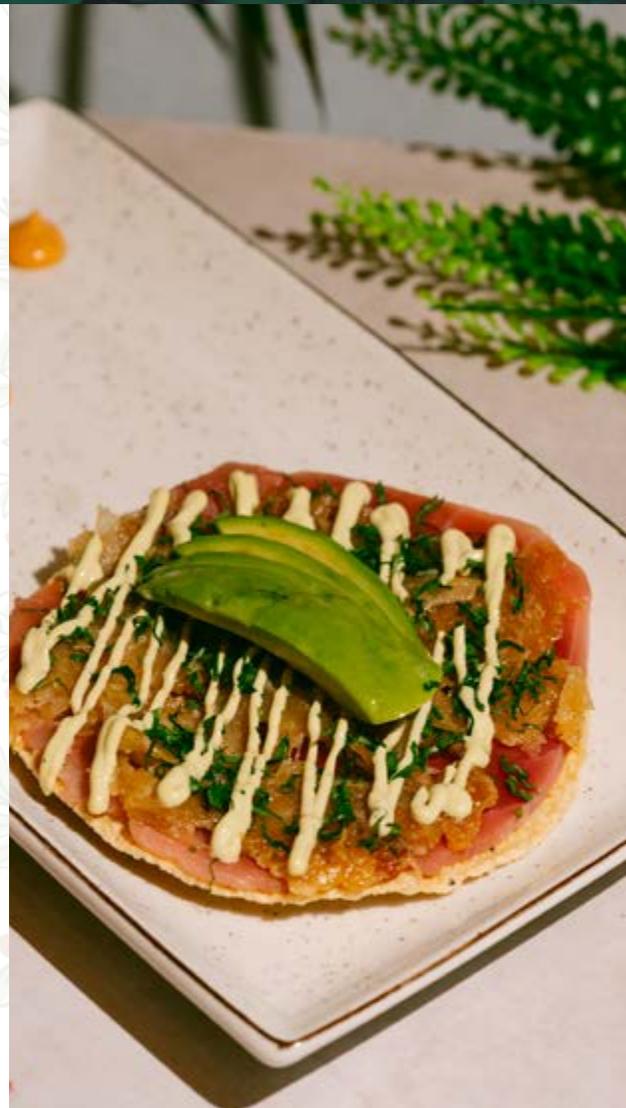
Pastel de crepas rellenas con crema azucarada. Snickers®, nuez tostada y salsa de cajeta. Flameado con Whisky en mesa

GIANT COCO CHEESECAKE 1 pza

Con base crujiente de nuez, coco y crema dulce. Espolvoreado con coco dulce tostado

\$1,000MXN

PRECIO POR PERSONA





MENÚ PLATINUM

ENTRADA

A elegir:

TARTARA DE ATÚN SAKU* 50 g

Pepino, aguacate, ajonjolí, ponzu, aceite de oliva y crocante de won ton

BISQUE DE LANGOSTA

ENSALADA CÉSAR

Receta original

CEVICHE YUCATECO 150 g

Pepino, cebolla morada, cilantro, chile habanero y aguacate

A elegir:

Camarón | Pescado*

PLATO PRINCIPAL

A elegir:

ATÚN MIGNON 200 g

Envuelto en tocino, sellado a la plancha. Con puré de papa, espárragos a la mantequilla, tomates cherry tatemados y salsa de jerez

FILETE MIGNON USDA HIGH CHOICE 225 g

Salsa de jerez, champiñones y puré de papa

RED HOOK ROLL 150 g

Pan brioche hecho en casa con ensalada de cola de langosta, limón, mayonesa de chipotle y cebollín. Con papas fritas, limón amarillo y mantequilla derretida

ARROZ VERDE CREMOSO 100 g

Base de espinacas, cilantro y queso parmesano. Con setas, cherry, espárragos, edamames y callo de hacha sellado

POSTRE

A elegir:

MATILDA'S CAKE 1 pza

Cinco capas de bizcocho chocolate, betún y crema de avellana. Con brownie y perlas de caramelo encima

GIANT COCO CHEESECAKE 1 pza

Con base crujiente de nuez, coco y crema dulce. Espolvoreado con coco dulce tostado

\$1,300MXN

PRECIO POR PERSONA

MENÚ BLACK

ENTRADA

A elegir:

PULPO CRUJIENTE 150 g
Tzatziki y vinagreta de chile guajillo

CEVICHE DE SALMÓN 100 g
Leche de tigre con camote, chile pasilla crujiente, cebolla morada, supremas de naranja, tomate cherry, chile serrano y reducción de vinagre

ENSALADA CÉSAR
Receta original

OSTIONES ROCKEFELLER 4 pzas
Queso mozzarella, espinaca, crema y tocino

PLATO PRINCIPAL

A elegir:

RIB EYE USDA HIGH CHOICE 350 g
Con papas a la francesa

COLA DE LANGOSTA AL GUSTO 300 g

SALMÓN A LA PARRILLA 285 g
Salsa de pimientos rojos, espárragos y papas

ARROZ VERDE CREMOSO 100 g
Base de espinacas, cilantro y queso parmesano.
Con setas, cherry, espárragos, edamames y callo de hacha sellado

POSTRE

A elegir:

GIANT COCO CHEESECAKE 1 pza
Con base crujiente de nuez, coco y crema dulce.
Espolvoreado con coco dulce tostado

MATILDA'S CAKE 1 pza
Cinco capas de bizcocho chocolate, betún y rema de avellana. Con brownie y perlas de caramelo encima

\$1,800MXN
PRECIO POR PERSONA





BARRA LIBRE REGULAR

Ron: Bacardí Blanco, Matusalem Platino & Clásico, Captain Morgan Spiced

Vodka: Smirnoff, Smirnoff Tamarindo, Absolut Azul

Mezcal: 400 Conejos Espadin Joven & Reposado, Union

Tequila: José Cuervo Tradicional Reposado & Plata, Patrón Cristalino & Silver

Whisky: Johnnie Walker Red Label, Jack Daniels, Bulleit

Ginebra: Beefeater, Tanqueray, Puerto de Indias Strawberry

Brandy: Torres 10

Licor: Baileys

Cerveza: Nacional e Importada

*No incluye vino, agua embotellada ni bebidas energizantes

\$650MXN
POR PERSONA
(\$325MXN HORA ADICIONAL)

BARRA LIBRE PREMIUM

INCLUYE BARRA LIBRE REGULAR, MÁS:

Ron: Appleton Estate Signature Blend, Havana 7Y, Bacardí Blanco, Matusalem Platino, Matusalem Clásico, Captain Morgan Spiced, Zacapa Centenario 23Y

Vodka: Smirnoff, Smirnoff Tamarindo, Absolut Azul, Ketel One, Grey Goose, Stolichnaya

Mezcal: 400 Conejos Reposado & Joven, Union, Montelobos Espadin

Tequila: Herradura Reposado, Don Julio Blanco & Reposado, 1800 Cristalino, Maestro Dobel Diamante, José Cuervo Tradicional Reposado & José Cuervo Tradicional Plata, Patrón Silver & Patrón Cristalino, Casamigos Blanco

Whisky: Jack Daniel's, Bushmills Black Bush, Johnnie Walker Black Label, Johnnie Walker Red Label, Bulleit, Dewars 12, Jameson, Buchanan's 12

Ginebra: Hendrick's, Bombay Sapphire, Beefeater, Tanqueray, Puerto de Indias Strawberry

Brandy: Torres 10

Coñac: Hennessy V.S.O.P

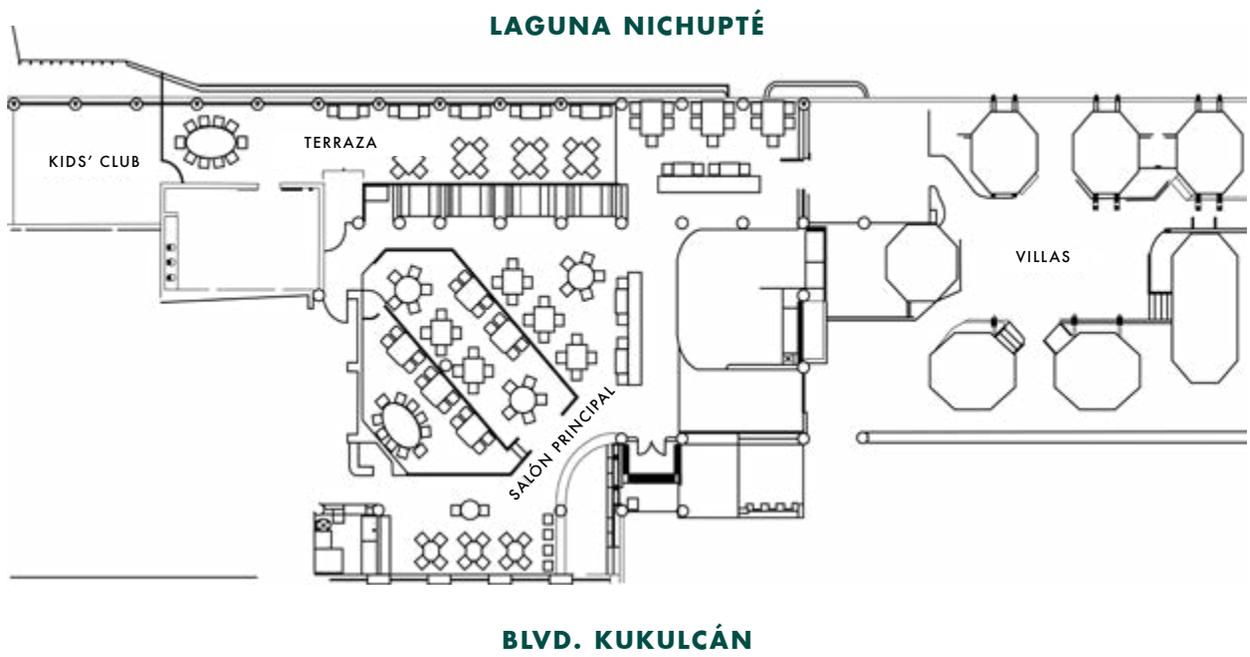
Licor: Baileys, jägermeister

Cerveza: Nacional e Importada

Mixología: Todos los cócteles de la casa están incluidos

*No incluye vino, agua embotellada ni bebidas energizantes

\$900MXN
POR PERSONA
(\$450MXN HORA ADICIONAL)



CAPACIDAD

Total: 210 personas
Salón Principal: 82 personas
Terraza: 71 personas
Villas: 52 personas
Barra: 5 personas

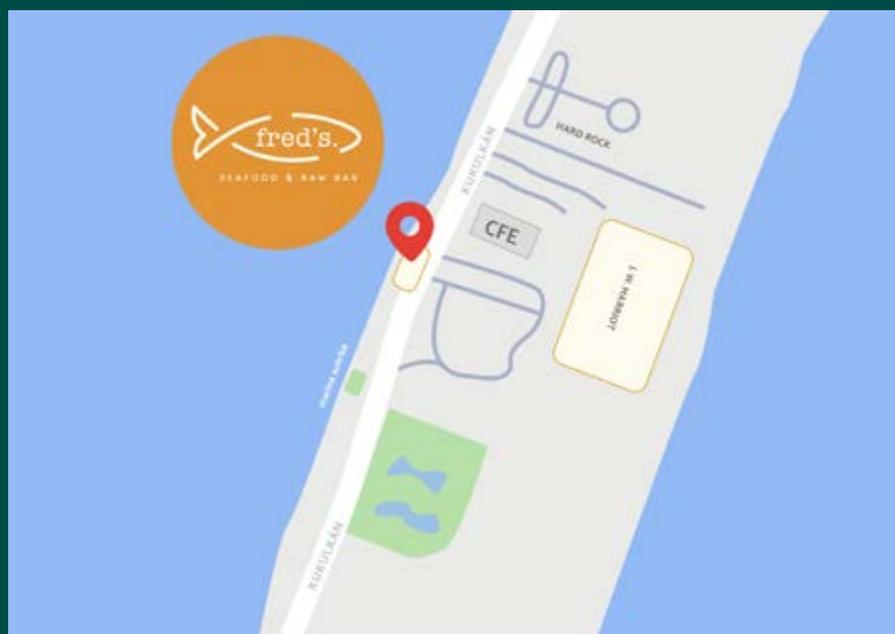
CAPACIDAD VILLAS

4 Villas: 6 personas
 (3 con vista a la laguna y 1 con vista al jardín)

2 Villas: 12 personas
 (Vista al jardín)

1 Villa: Hasta 20 personas
 (Vista parcial a la laguna)

UBICACIÓN



Especialidad: Mariscos internacionales

Dirección: Zona Hotelera Blvd. Kukulcán km 14.5
Cancún, Quintana Roo

www.fredshouserestaurant.com/es/

VENTAS & GRUPOS

ventas@andermail.com

(998) 840 7183 / 84

DIRECCIÓN DE VENTAS

Juan Carlos Garza

juancarlos.garza@grupoandersons.com

GRUPO
ANDERSON'S
EST. 1963

TIOS

Harry's

PORFIRIO'S

BAK

EL SQUID BOE

LA VICENTA

IRROOF

Capitán Charlie's

Señor Frijoles

Fred's

Nicoletta

ERIZO



fred's.
SEAFOOD & RAW BAR



FELIZ
NAVIDAD

