



# 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

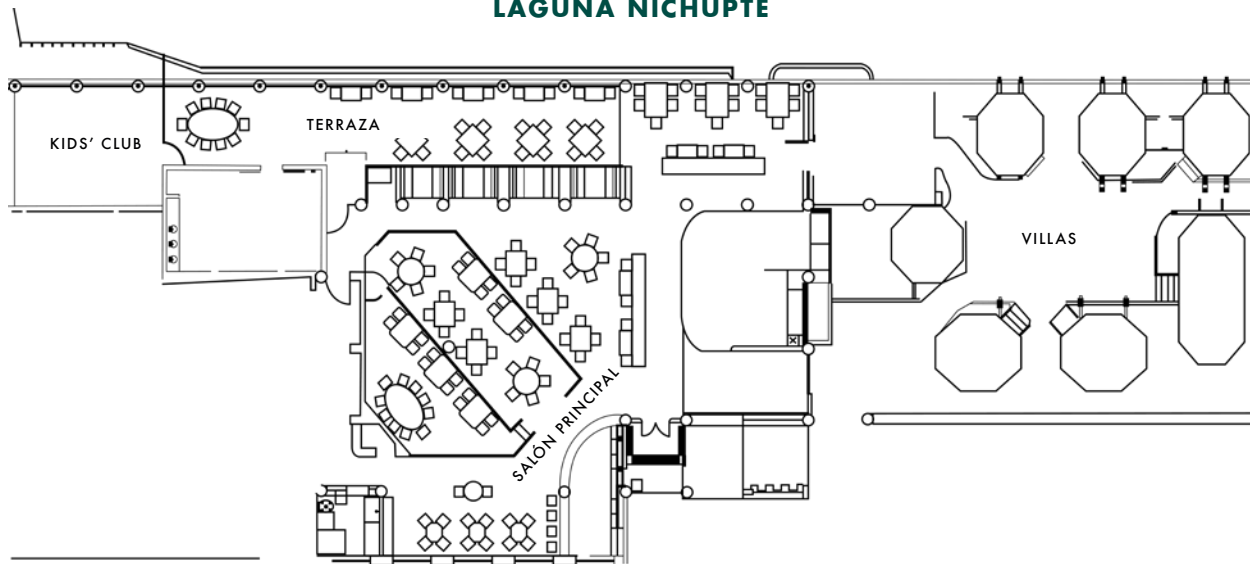
**Cerveza:** Nacional e Importada

**Mixología:** Todos los cócteles de la casa están incluidos

\*No incluye vino, agua embotellada ni bebidas energizantes

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

## LAGUNA NICHUPTÉ



## BLVD. KUKULCÁN

### CAPACIDAD

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

### CAPACIDAD VILLAS

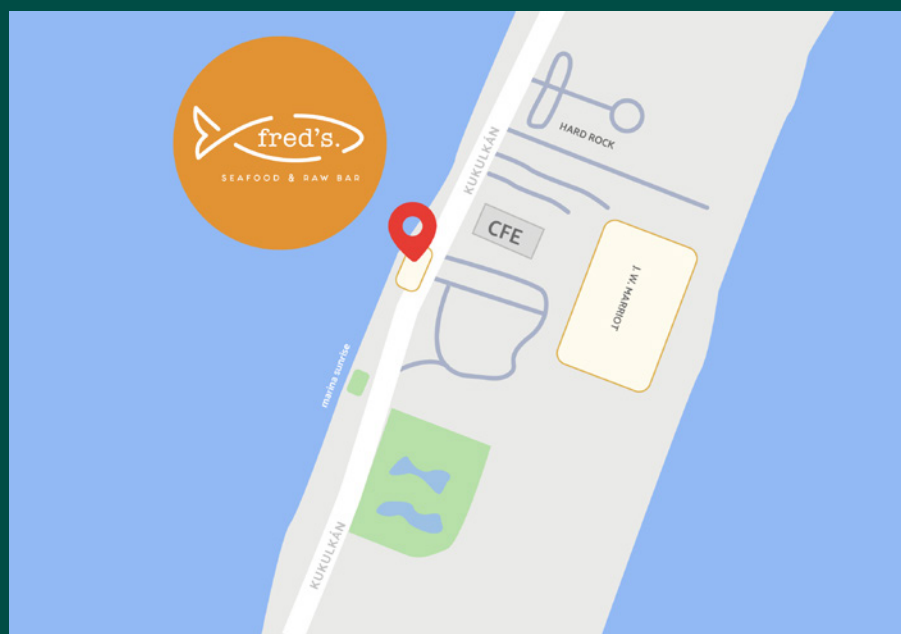
**4 Villas:** 6 personas  
(3 con vista a la laguna y 1 con vista al jardín)

**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/](http://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

EL FORTENO

TIOS

Harry's

PORFIRIO'S

BAK

CAO

EL SQUID AOP

LA VICENTA

I ROOF

Capitan Charlie's

Señor Fieles

fred's

Nicoletta

ERIZO





FELIZ  
NAVIDAD

