



SEAFOOD & RAW BAR

ESPAÑOL





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:

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

TOSTADA DE ATÚN* 1 pza

Aderezo de chipotle y cilantro,
con cebolla caramelizada y aguacate

PLATO PRINCIPAL

A elegir:

FRED-TTUCINE CON CAMARONES

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

FILETE DE PESCADO AL GUSTO 240 g

SMASHBURGER 200 g

Doble carne con queso mozzarella,
cheddar y aderezo de la casa.
Acompañado con lechuga, cebolla morada,
jitomate, pepinillos, chiles y papas a la francesa

ARROZ CON MARISCOS 100 g

Risotto cremoso con queso parmesano, tinta de calamar,
camarón, mejillón y chicharrón de calamar al mojo

CAMARÓN PARA PELAR*

POSTRE

A elegir:

GIANT COCO CHEESECAKE 1 pza

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

CREPE CAKE 1 pza

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

\$1,200MXN

PRECIO POR PERSONA





MENÚ PLATINUM

ENTRADA

A elegir:

TÁRTARA DE ATÚN SAKU* 50 g

Pepino, aguacate, cebolla morada, cebollín, salsa de maracuyá, echalote frito, cebolla cambray encurtida, cilantro y crostinis

CREMA DE LANGOSTA

Macedonia 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

PULPO A LA PARRILLA 280 g

Marinado con salsa talla, papas a la parrilla, pimientos asados, arúgula, aceite de humo y sal

POSTRE

A elegir:

GIANT COCO CHEESECAKE 1 pza

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

CREPE CAKE 1 pza

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

\$1,600MXN

PRECIO POR PERSONA

MENÚ BLACK

ENTRADA

A elegir:

PULPO CRUJIENTE 150 g

Tzatziki y vinagreta de chile guajillo

CEVICHE DE YUCATECO PULPO 150 g

Pepino, cebolla morada, cilantro,
chile habanero y aguacate

ENSALADA CÉSAR

Receta original

OSTIONES ROCKEFELLER 4 pzas

Espinaca, roquefort, tocino y salsa blanca.
Gratinados con queso parmesano y panko

PLATO PRINCIPAL

A elegir:

RIB EYE USDA HIGH CHOICE 350 g

Con papas a la francesa, puré de ajo y mantequilla

COLA DE LANGOSTA AL GUSTO 300 g

SALMÓN EN SALSA DE MISO 285 g

Con puré de coliflor, ensalada de arúgula,
cebolla morada, cilantro y aceite de oliva

PAELLA DI MARE 100 g

Arroz redondo con pescado, camarones,
pulpo, mejillones, almeja, calamar,
pollo, cerdo y piminetto

POSTRE

A elegir:

GIANT COCO CHEESECAKE 1 pza

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

CREPE CAKE 1 pza

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

\$2,000MXN

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, Unión

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

Whisky: Johnnie Walker Red Label, Jack Daniel's, 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, Unión, Montelobos Espadín

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, Dewar's 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

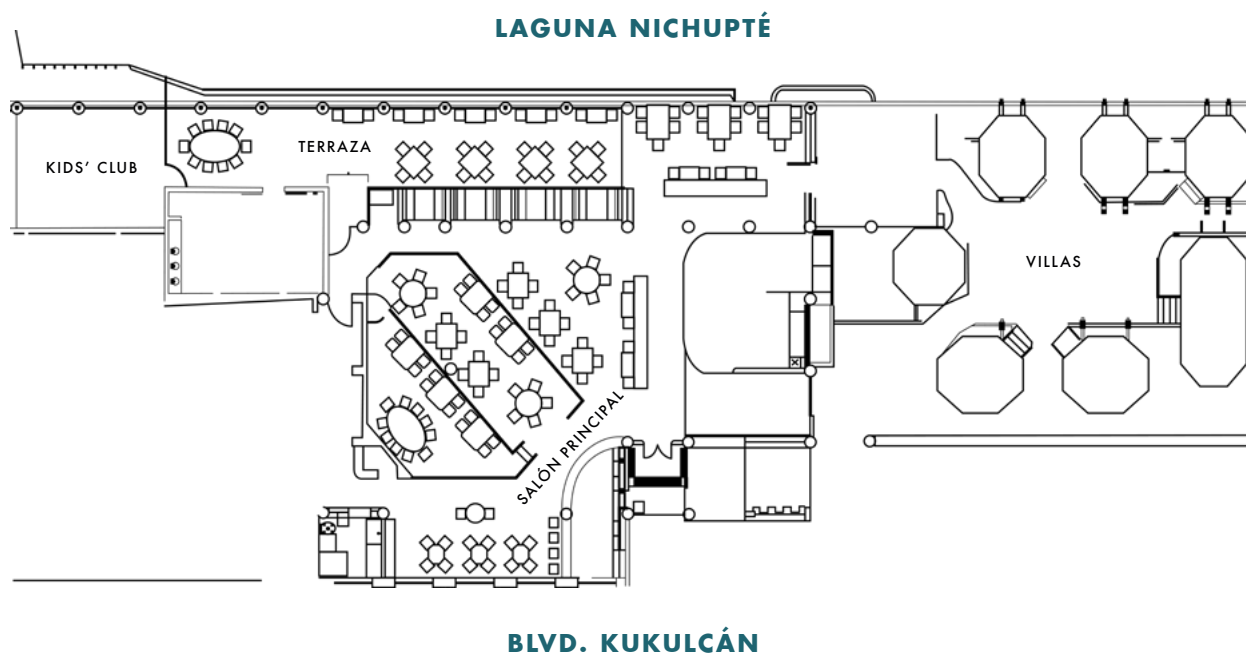
*No incluye vino, agua embotellada ni bebidas energizantes

\$900MXN
POR PERSONA

(\$450MXN HORA ADICIONAL)

*2 horas de barra libre consumo mínimo, incluye mezcladores. La propina no va incluida.
Todos nuestros precios incluyen IVA. Este menú solo aplica para grupos de más de 10 personas. Evite el exceso.





CAPACIDAD

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

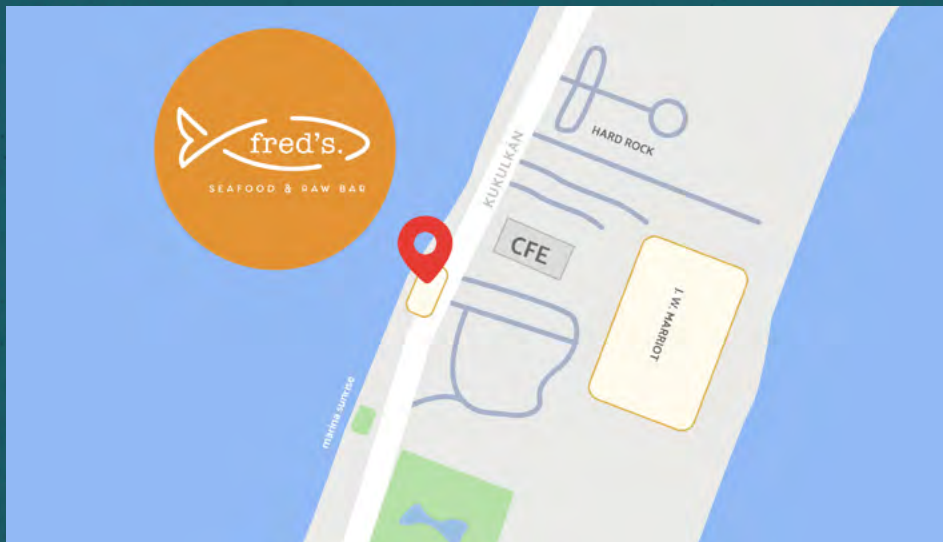
CAPACIDAD VILLAS

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/

Valet Parking: Diario en horario de operación

Código de vestir: Formal - Casual

VENTAS & GRUPOS

ventas@andermail.com

55 1841 8016

DIRECCIÓN DE VENTAS

Juan Carlos Garza

juancarlos.garza@grupoandersons.com

GRUPO
ANDERSON'S
EST. 1963

TTTOS

Harry's

PORFIRIO'S

BAK'

EL SOUND BAR

LA VICENTA

H I ROOF

Caribbean Charlie's

Señor Frogg

Fred's

Nicoletta

BODEGA ARGENTINA

ROWLEY'S

Tap Line

THE LOBBY

NASSAU PORT