

Harry's
GRILL®

PRIME STEAKHOUSE & RAW BAR

Cancún

ESPAÑOL



The Art of Perfection

HARRY'S PRIME STEAKHOUSE & RAW BAR es un concepto único en México, con presencia en Cancún, CDMX y Playa del Carmen. Nuestra especialidad en carnes y mariscos supera día a día las expectativas de un estricto público, siempre en busca de una experiencia culinaria excepcional.

Lo que realmente distingue a **HARRY'S** y va más allá de su hermoso diseño, es la extraordinaria calidad gastronómica e impecable servicio. Nuestro prestigio radica en la gran variedad de carnes de auténtica calidad Japonesa (Kobe Beef), Australiana (Black Onyx) y Norteamericana (USDA PRIME), asegurando su suavidad y sabor inconfundible.

El servicio que **HARRY'S** brinda es una experiencia remarcable, estamos comprometidos a ofrecer un servicio altamente personalizado a cada uno de nuestros invitados, Harry's es un lugar para comer y cenar exquisito, un lugar para disfrutar un evento especial.

Menú

GOLD

ENTRADA (A elegir)

EMPANADA -1 pza-

Servida con chimichurri tradicional y salsa marinara

A elegir:

- **Harry's:** Carne Black Onyx, aceitunas, almendra fileteada, pimiento y especias
- **Dynamite:** Carne Black Onyx picante, zanahoria, apio y especias
- **Dos Quesos:** Queso mozzarella y queso de cabra con puré de trufa

CREMA DE TOMATE ROSTIZADO

Con grilled cheese sandwich y aceite de albahaca

ENSALADA ICEBERG

Lechuga romana, tocino, tomates cherry y aderezo de Blue cheese

TARTAR DE SALMÓN*

Crème fraiche, alcaparra, cebollín y puré de aguacate con wasabi

PLATO PRINCIPAL (A elegir)

FETUCCINI HONGOS Y TRUFA

Crema de hongos rostizados, tomates al horno, queso parmesano, chícharo en vaina y arúgula

NEW YORK DRY AGE 360 g

LUBINA RAYADA

Zanahorias confitadas con romero, chips de ajo y aderezo cítrico

PECHUGA DE POLLO CRUJIENTE

Rellena de mantequilla de hierbas y jus de pollo

POSTRE (A elegir)

NEW YORK CHEESECAKE

Con un toque de naranja, acompañado con salsa de frambuesa y mix de frutos rojos frescos

PIE DE LIMÓN 24K

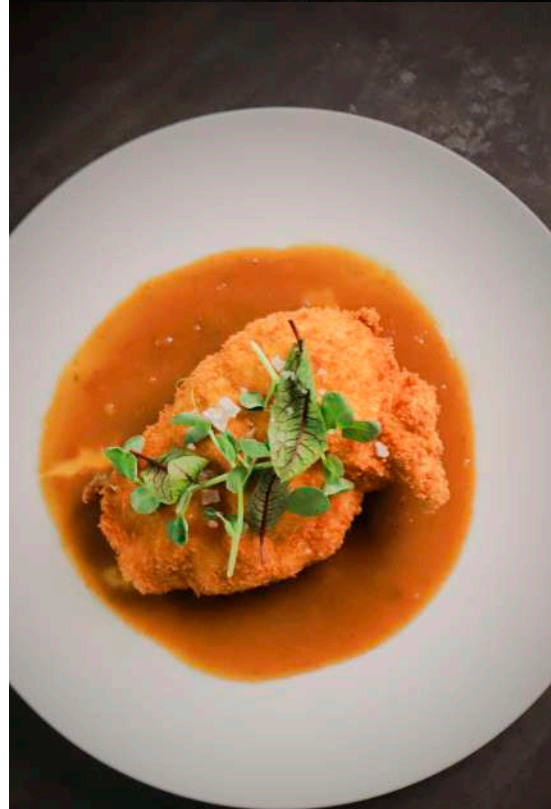
Pie helado de limón, con masa crujiente cítrica, merengue italiano y hoja de oro de 24 quilates

TEMPURA OREO® POPS

"Pops" de galleta Oreo® cubierta por una fritura suave, con helado de vainilla, salsa de cajeta y salsa de chocolate

PRECIO \$1,800 PESOS POR PERSONA

Este menú solo aplica para grupos de más de 10 personas. Precio por persona en pesos Mexicanos. Incluye IVA. No incluye Bebidas. Servicio No Incluido. *El consumo de productos crudos es bajo la responsabilidad de quién lo solicita SSA. **Harry's no recomienda ni se responsabiliza por carnes solicitadas a 3/4 o bien cocidas. Todos los platillos con el siguiente ícono (🌱) son veganos.





Menú PLATINUM

ENTRADA (A elegir)

JUGO DE CARNE PRIME

Con tuétano a la parrilla, pico de gallo y shot de brandy

TARTAR DE RES

Alcaparra frita, mostaza dijon, pimiento, cebollín y perejil. Con papas a la francesa

CAMARONES ROCA

Tempura, mayonesa de Siracha y hierbas

ENSALADA CÉSAR*

Lechuga, queso parmesano, crutones de pan y aderezo césar casero

PLATO PRINCIPAL (A elegir)

RISOTTO DE LANGOSTA CARIBEÑA 150 g

Arroz arbóreo salteado con setas, espárragos, queso parmesano, aceite de oliva, bisque de langosta, aceite de trufa blanca y cola de langosta

FILETE MIGNON 250 g

SEA BASS CHILENO

Beurre blanc, puré de coliflor rostizada, aceite de hierbas y mix de hojas

FETUCCINI HONGOS Y TRUFA

Crema de hongos rostizados, tomates al horno, queso parmesano, chícharo en vaina y arúgula

POSTRE (A elegir)

CARROT CAKE

Capas de bizcocho de zanahoria con betún de queso crema. Acompañado con salsa de dulce de leche, nuez tostada y zanahoria deshidratada con polvo de oro

PIE DE LIMÓN 24K

Pie helado de limón, con masa crujiente cítrica, merengue italiano y hoja de oro de 24 quilates

TEMPURA OREO® POPS

"Pops" de galleta Oreo® cubierta por una fritura suave, con helado de vainilla, salsa de cajeta y salsa de chocolate

PRECIO \$2,100 PESOS POR PERSONA

Este menú solo aplica para grupos de más de 10 personas. Precio por persona en pesos Mexicanos. Incluye IVA. No incluye Bebidas. Servicio No Incluido. *El consumo de productos crudos es bajo la responsabilidad de quién lo solicita SSA. **Harry's no recomienda ni se responsabiliza por carnes solicitadas a 3/4 o bien cocidas. Todos los platillos con el siguiente icono (🌱) son veganos.



Menú BLACK

ENTRADA (A elegir)

BISQUE DE LANGOSTA

Con crujiente de pan chapata, lechuga, aceite verde y langosta

PASTEL DE CANGREJO *120 g*

Mayonesa de chile piquín, pesto de cilantro y perejil.
Con ensalada de hierbas

CARPACCIO DE RES HARRY'S*

Mayonesa de anchoas, vegetales encurtidos
y queso Grana Padano

BURRATA CAPRESE

Mix de tomates, queso burrata, pesto, mantequilla
de higo balsámico, higos frescos y pera asada

PLATO PRINCIPAL (A elegir)

RACK DE CORDERO DE NUEVA ZELANDA *360 g*

Mini pimientos, tomates cherry y gremolata de hierbas

RIB EYE *400 g*

Servido con jus de trufa

COLA DE LANGOSTA CARIBEÑA

Endivias asadas, mezcla de verdes salsa de langosta y limón

FETUCCINI HONGOS Y TRUFA

Crema de hongos rostizados, tomates al horno, queso
parmesano, chícharo en vaina y arúgula

POSTRE (A elegir)

NEW YORK CHEESECAKE

Con un toque de naranja, acompañado con salsa de frambuesa
y mix de frutos rojos frescos

PIE DE HELADO HARRY'S

Helado de nuez de macadamia hecho en casa, base
de galleta Oreo® y chocolate fundido

CARROT CAKE

Capas de bizcocho de zanahoria con betún de queso crema.
Acompañado con salsa de dulce de leche, nuez tostada y
zanahoria deshidratada con polvo de oro

PRECIO \$2,600 PESOS POR PERSONA

Este menú solo aplica para grupos de más de 10 personas. Precio por persona en pesos Mexicanos. Incluye IVA. No incluye Bebidas. Servicio No Incluido. *El consumo de productos crudos es bajo la responsabilidad de quién lo solicita SSA. **Harry's no recomienda ni se responsabiliza por carnes solicitadas a 3/4 o bien cocidas. Todos los platillos con el siguiente ícono (🌱) son veganos.



BARRA LIBRE

Premium

\$1000 PESOS MEXICANOS
PRECIO POR PERSONA

(\$500 MXN HORA ADICIONAL)

INCLUYE:

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

VODKA: Smirnoff, Smirnoff Tamarindo, Ketel One Original, Stolichnaya, Grey Goose

WHISKY: Buchanan's 12Y, Bushmills Black Bush, Dewars 12Y, Johnnie Walker Black Label, Johnnie Walker Red Label, Jack Daniel's

GINEBRA: Tanqueray, Beefeater, Bombay Sapphire, Hendricks, Puerto de Indias Strawberry

COGNAC: Hennessy VS, Hennessy VSOP

TEQUILA: 1800 Cristalino, Casamigos Blanco, Cuervo Tradicional Plata, Cuervo Tradicional Reposado, Don Julio Blanco, Don Julio Reposado, Herradura Blanco, Herradura Reposado, Maestro Doble Diamante, Patrón Cristalino, Patrón Silver

MEZCAL: Unión, 400 Conejos Espadín Joven, 400 Conejos Reposado, Montelobos Espadín

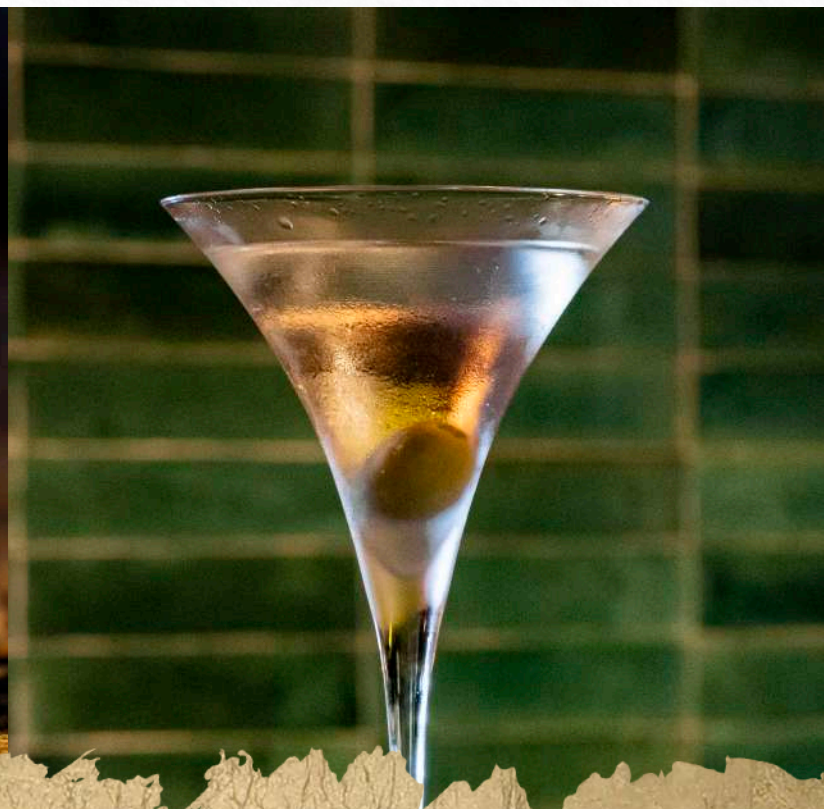
BRANDY: Torres 10

LICOR: Baileys, Jägermeister

CERVEZA: Nacional e Internacional

MIXOLOGÍA: Coctelería de la casa

*No incluye vino, agua embotellada ni bebidas energizantes.



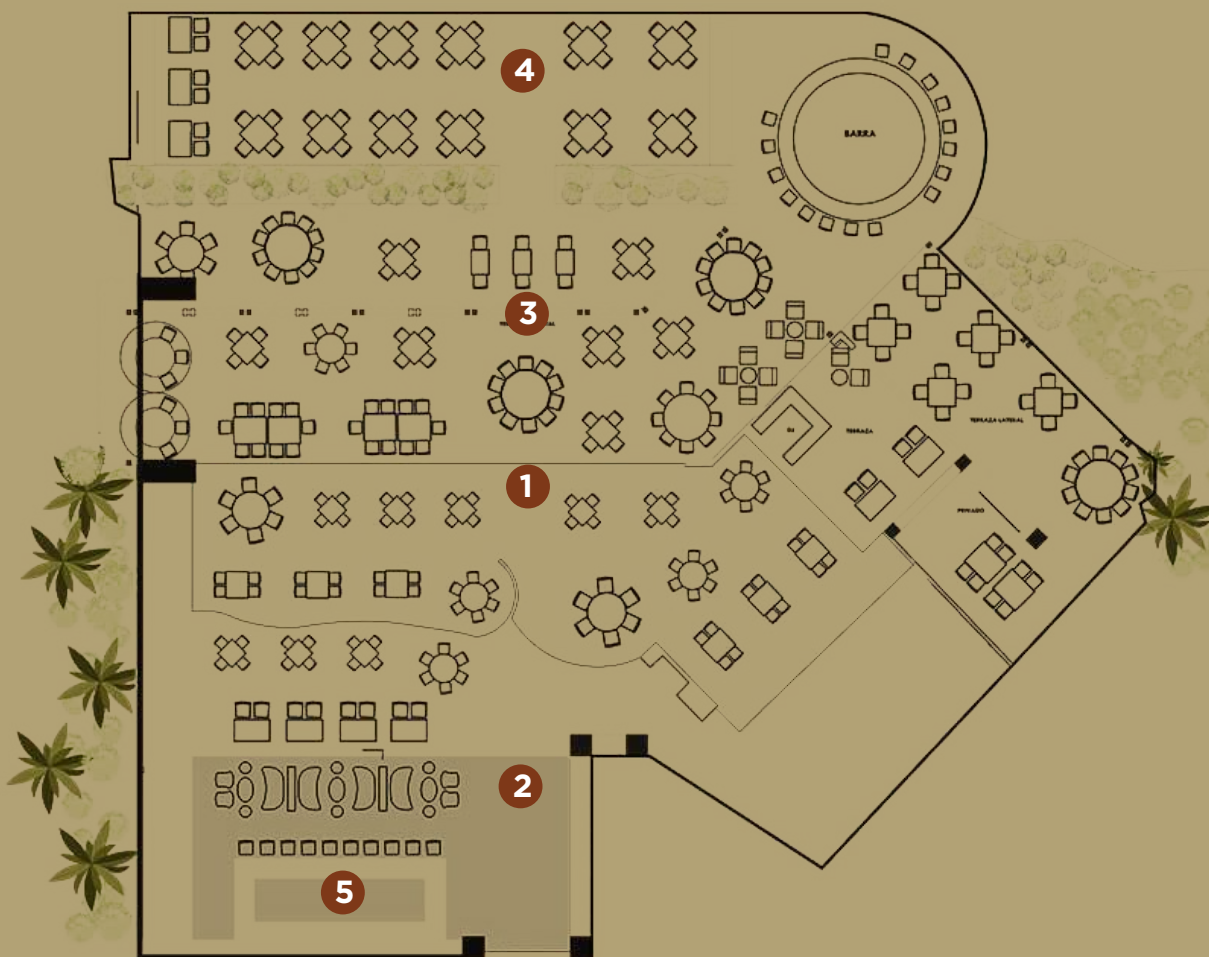
Este menú solo aplica a grupos de 10 ó más personas. Evita el exceso
*2 horas de barra libre consumo mínimo, incluye mezcladores. No incluye el 15% de servicio.
Todos nuestros precios incluyen IVA. Precios en pesos mexicanos



CAPACIDAD

Capacidad

LAGUNA NICHUPTÉ



TOTAL: 360 personas

1 Sal6n Principal
120 personas

2 Lounge/Bar
20 personas

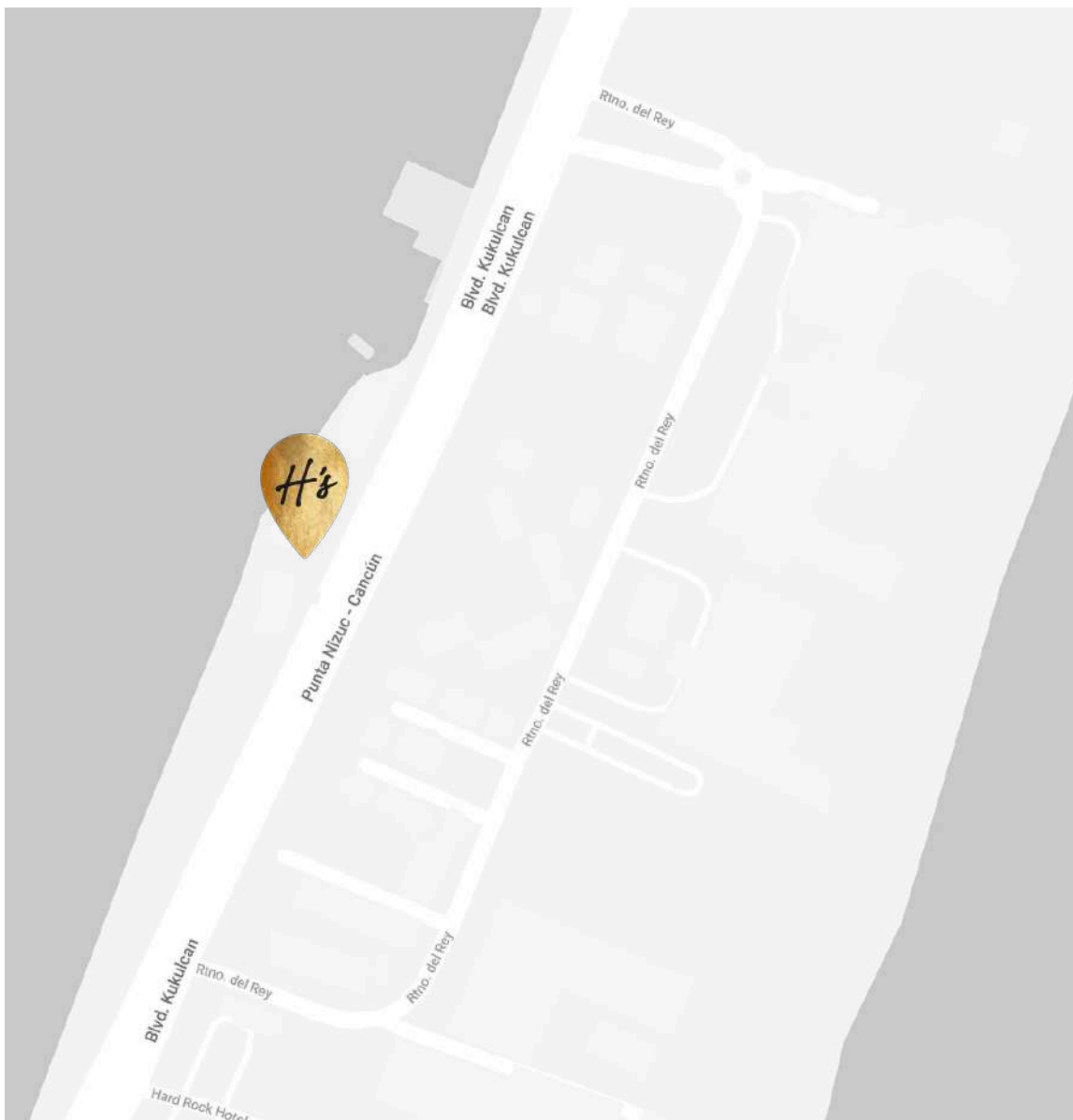
3 Terraza
140 personas

4 Deck
80 personas

5 Sanitarios

UBICACIÓN

Ubicación



Km. 14.2, Boulevard Kukulcán, Zona Hotelera,
C.P. 77500, Cancún, Q.Roo

ESPECIALIDAD: Cortes añejados & mariscos
HORARIO: Todos los días de 1:00 pm a 1:00 am
VALET PARKING: Todos los días
CÓDIGO DE VESTIR: Formal - Casual

VENTAS Y GRUPOS

CONTACTO:
ventas@andermail.com
Tel. 55 1841 8016

DIRECTOR DE VENTAS

JUAN CARLOS GARZA
juancarlos.garza@grupoandersons.com

HARRY'S PRIME STEAKHOUSE & RAW BAR
www.harrys.com.mx

ORGULLOSO MIEMBRO

GRUPO
ANDERSON'S
EST. 1943

TITOS

Harry's

PORFIRIOS

BAK

EL EQUINO

LA VICENTA

HIROOF

El Estrella

Genero Plog

Fresca

Nicoletta

BODEGA ARGENTINA