



Harry's
GRILL®

PRIME STEAKHOUSE & RAW BAR

Acapulco

ESPAÑOL



The Art of Perfection

HARRY'S PRIME STEAKHOUSE & RAW BAR es un concepto único en México, con presencia en Cancún, Acapulco 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)

ENSALADA SILK ROAD

Endivias, higos, arúgula, tomates cherry, queso de cabra, betabel horneado, nuez tostada y vinagreta de miel

EMPANADA DE CINCO QUESOS

Parmesano, mozzarella, gouda, manchego y cheddar

JUGO DE CARNE PRIME

Tuétano, pico de gallo y shot de brandy

TÁRTARA DE ATÚN* -110 g-

Yema curada en soya, aceite de ajonjolí, limón amarillo, naranja, nuez de la India, cebolla morada y ensalada de hierbas

COLIFLOR ROCA GOLDEN -Vegano-

Tempura, mayonesa vegana de Sriracha y ensalada de hierbas

PLATO PRINCIPAL (A elegir)

NEW YORK DRY AGE -360 g-

Maduración en seco a temperatura controlada, generando un sabor intenso y textura suave

SALMÓN AL JOSPER -220 g-

Puré de camote y naranja, betabeles baby, ejote francés, tomates cherry, vinagreta de hierbas y limón amarillo tatemado

MEDIO POLLO DE LIBRE PASTOREO -800 g-

Mini pimientos, tomates cherry, vinagreta de hierbas y alioli de horseradish

FETUCCINI FUNGHI

Duxelle de hongos, queso parmesano y pasta de trufa negra

HAMBURGUESA BEYOND -Vegano-

Mayonesa de pesto y tomate, jitomate, lechuga y cebolla

POSTRE (A elegir)

TEMPURA OREO® POPS

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


24 K GOLDEN LEAF LEMON PIE

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

NEW YORK CHEESECAKE

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

PRECIO \$1,350.00 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.





PLATINUM

ENTRADA (A elegir)

EMPANADA DYNAMITE

Carne Black Onyx picante con tomate, cebolla, apio y zanahoria

ENSALADA CÉSAR

Lechuga, queso parmesano, crutones de pan brioche y aderezo César

BISQUE DE LANGOSTA

Cola de langosta 50 g, aderezo de berros, jengibre y pan chapata

COLIFLOR ROCA GOLDEN *-Vegano-*

Tempura, mayonesa vegana de Sriracha y ensalada de hierbas

PLATO PRINCIPAL (A elegir)

FILETE MIGNON *-270 g-*

RISOTTO DE COLA DE LANGOSTA CARIBEÑA

Setas, espárragos, queso parmesano, bisque de langosta y aceite de trufa

HAMBURGUESA BEYOND *-Vegano-*

Mayonesa de pesto y tomate, jitomate, lechuga y cebolla

POSTRE (A elegir)

HARRY'S PIE

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


24 K GOLDEN LEAF LEMON PIE

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

NEW YORK CHEESECAKE

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

PRECIO \$1,620.00 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**.



Mexico

BLACK

ENTRADA (A elegir)

TÁRTARA DE RES* -100 g-

Mayonesa de tuétano, mostaza, pepinillo y cebollín.
Sobre ensalada de finas hierbas aderezada con limoneta

BURRATA CAPRESE

Mix de tomates, queso burrata, pesto de tomate
con albahaca, mayonesa de ajo y cebolla frita

CAMARONES ROCA -150 g-

Tempura, limón amarillo, mayonesa de Sriracha
y ensalada de hierbas

COLIFLOR ROCA GOLDEN -Vegano-

Tempura, mayonesa vegana de Sriracha y ensalada de hierbas

PLATO PRINCIPAL (A elegir)

RIB EYE BLACK ONYX -400 g-

COLA DE LANGOSTA CARIBEÑA -300 g-

Puré de camote y naranja, betabeles baby, ejote francés,
tomates cherry, vinagreta de hierbas y limón amarillo tatemado

RACK DE CORDERO DE NUEVA ZELANDA -360 g-

Mini pimientos, tomates cherry, vinagreta de hierbas
y alioli de horseradish

HAMBURGUESA BEYOND -Vegano-

Mayonesa de pesto y tomate, jitomate, lechuga y cebolla

POSTRE (A elegir)

NEW YORK CHEESECAKE

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


HARRY'S PIE

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

PASTEL DE ZANAHORIA CON CONEJITO TURÍN® 24k

Con betún de queso crema, salsa de cajeta, nuez tostada
y Conejito Turín® cubierto de oro

PRECIO \$2,130.00 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.



BARRA LIBRE *Regular*

\$650 PESOS MEXICANOS
PRECIO POR PERSONA
(\$325 MXN HORA ADICIONAL)

RON: Bacardí Blanco, Matusalem Platino, Matusalem Clásico, Captain Morgan Spiced, Appleton Signature Blend, Havana 7, Zacapa Ambar 12

VODKA: Smirnoff, Smirnoff Tamarindo, Absolut Azul, Ketel One, Ciroc

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

GINEBRA: Tanqueray, Boodles, Beefeater, Bombay Sapphire, Hendricks

COGNAC: Hennessy vs

BARRA LIBRE *Premium*

\$900 PESOS MEXICANOS
PRECIO POR PERSONA
(\$450 MXN HORA ADICIONAL)

RON: Bacardí Blanco, Matusalem Platino, Matusalem Clásico, Captain Morgan Spiced, Appleton Signature Blend, Havana 7, Zacapa Ambar 12

VODKA: Smirnoff, Smirnoff Tamarindo, Absolut Azul, Ketel One, Ciroc

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

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

GINEBRA: Bombay Sapphire, Tanqueray, Boodles, Beefeater, Hendricks

COGNAC: Hennessy VS

MEZCAL: Unión, 400 Conejos Espadín Joven, 400 Conejos Reposado, Amarás Joven, Ojo de Tigre Joven

BRANDY: Torres 10, Baileys

CERVEZA: Nacional e Internacional

MLXOLOGÍA: 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

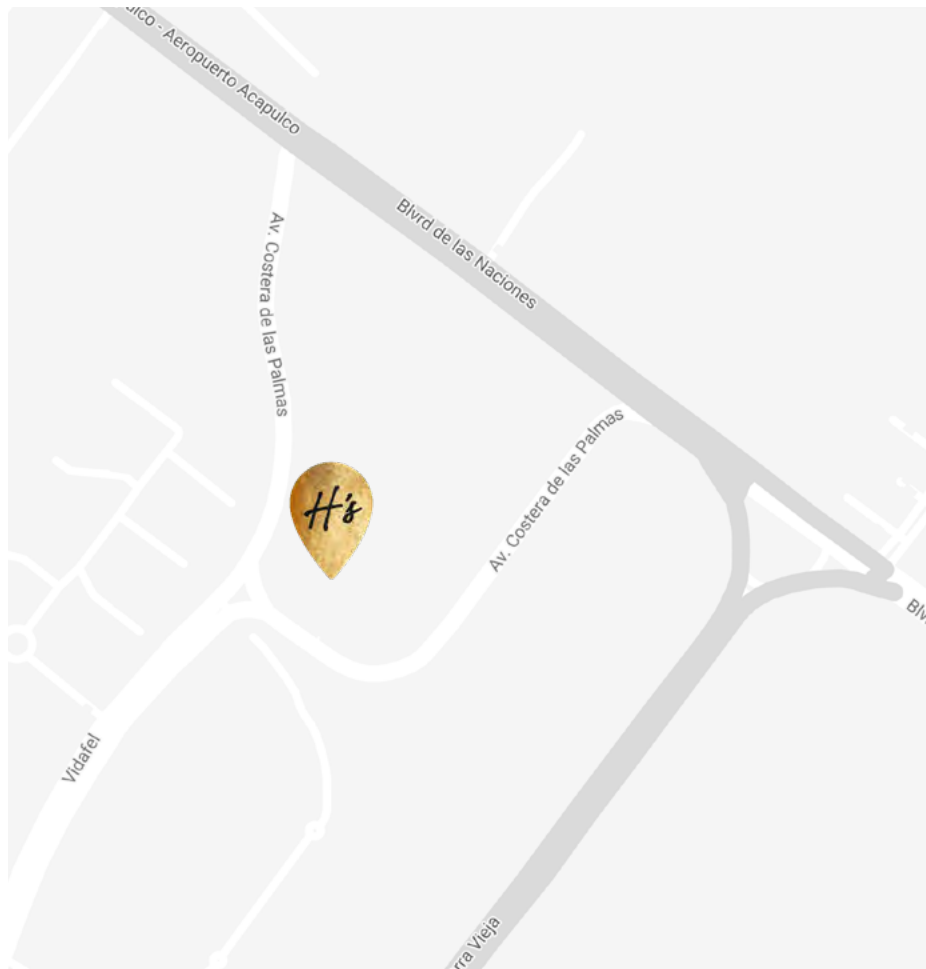
CAPACIDAD



- 1** **Salón Principal - Interior**
96 personas
- 2** **Lounge - Interior**
24 personas
- 3** **Bar - Interior**
14 personas
- 4** **Terraza - Comedor Exterior**
120 personas
- 5** **Terraza Exterior**
30 personas

CAPACIDAD TOTAL:
284 personas

Ubicación



La Isla Shopping Village, Loc. SA-06a,
Fracc. Playa Diamante, C.P. 39760, Acapulco, Gro.

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. 998 840 7183 / 84

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. 1963

PORTENO

TTOS

Harry's

PORFIRIO'S

BAK

CAO

ES-SQUAD

LA VICENTA

ROOF

Castellano

Señor Pige

MANTELA

Trendy

Nicoletta

moonlight
TULUM

ERIZO
BY THE BEACH