

*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-

A elegir:

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

Servida con chimichurri tradicional y salsa marinara

#### 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\*

Crema 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 \$1,450.00 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.





# 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 \$1,750.00 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.



# 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, chicharo 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 \$2,250.00 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.



# 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 Daniels

**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

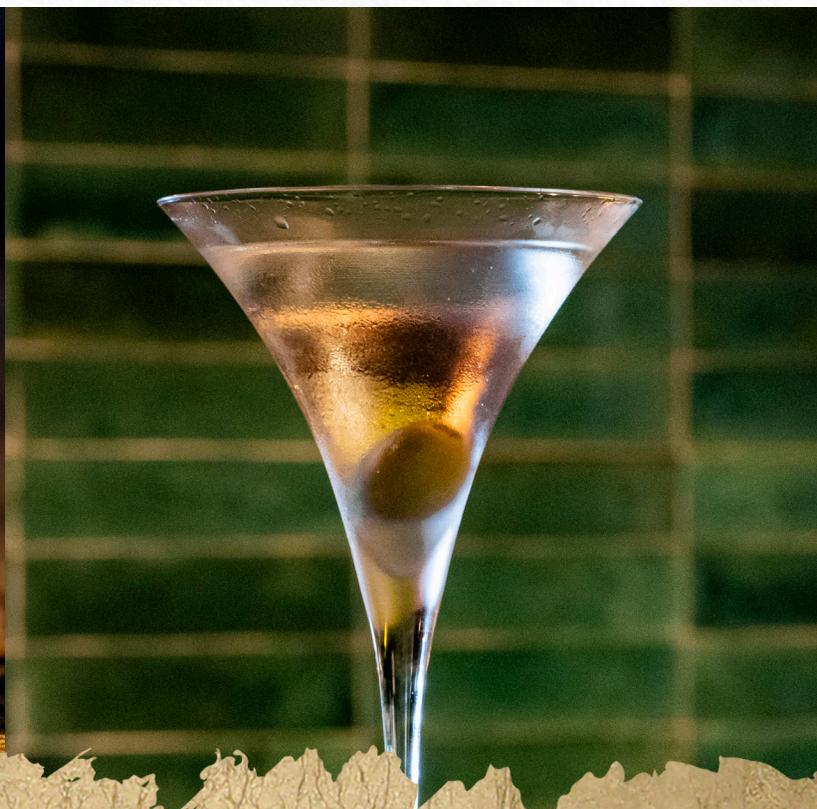
**BRANDY:** Torres 10

**LICOR:** Baileys, Jagermeister

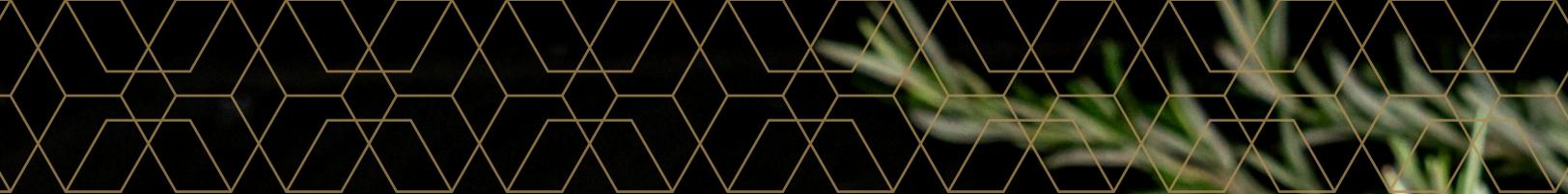
**CERVEZA:** Nacional e Internacional

**MIXOLOGÍA:** Coctelería de la casa

\*No incluye vino, agua embotellada ni bebidas energizantes.



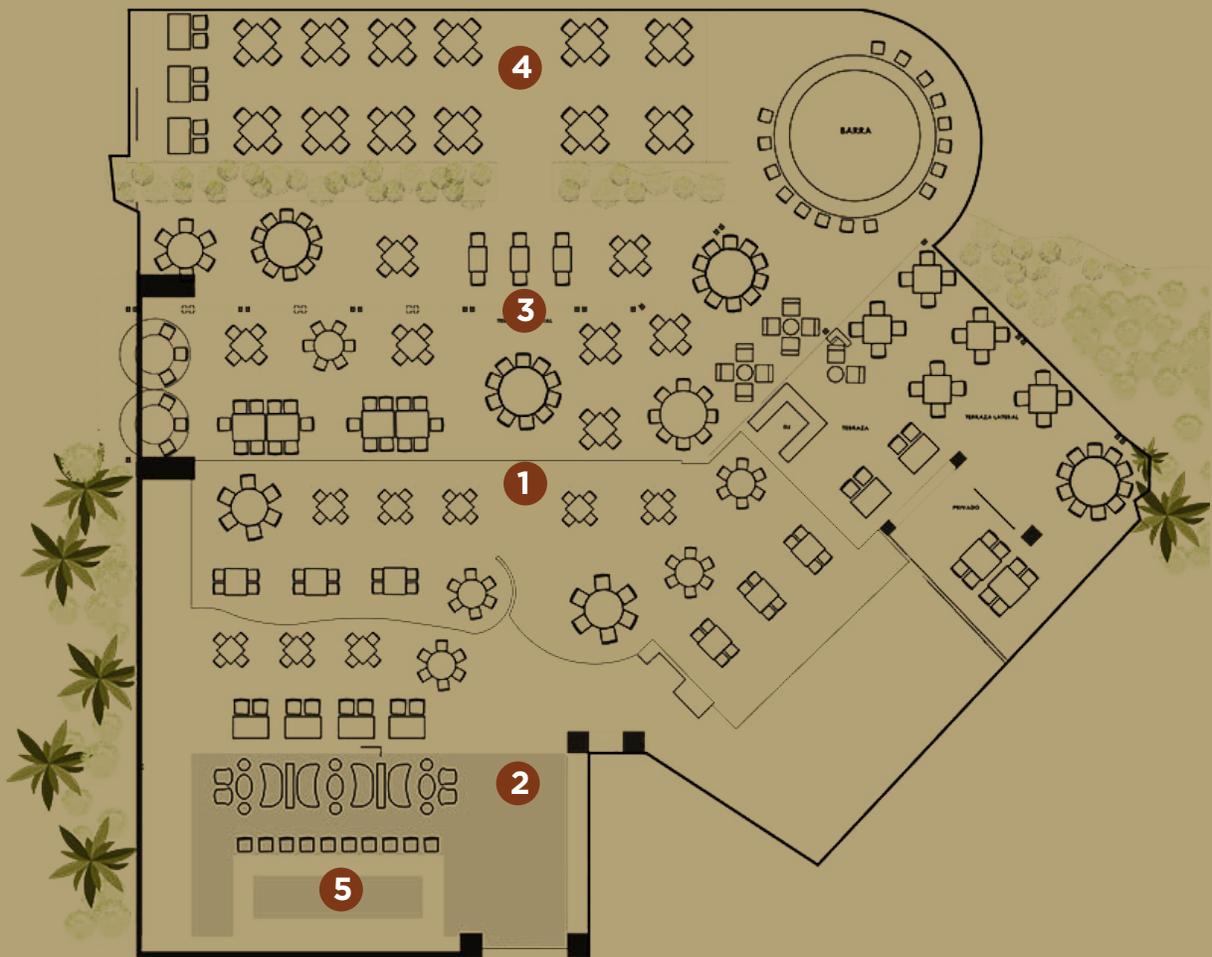
Este menú solo aplica a grupos de 10 ó más personas. Evita el exceso  
\*2 horas de barra libre consumo mínimo, incluye mezcladores. No incluye el 15% de servicio.  
Todos nuestros precios incluyen IVA. Precios en pesos mexicanos



# CAPACIDAD

*Capacidad*

LAGUNA NICHUPTÉ



**TOTAL: 360 personas**

**1** Salón Principal  
120 personas

**2** Lounge/Bar  
20 personas

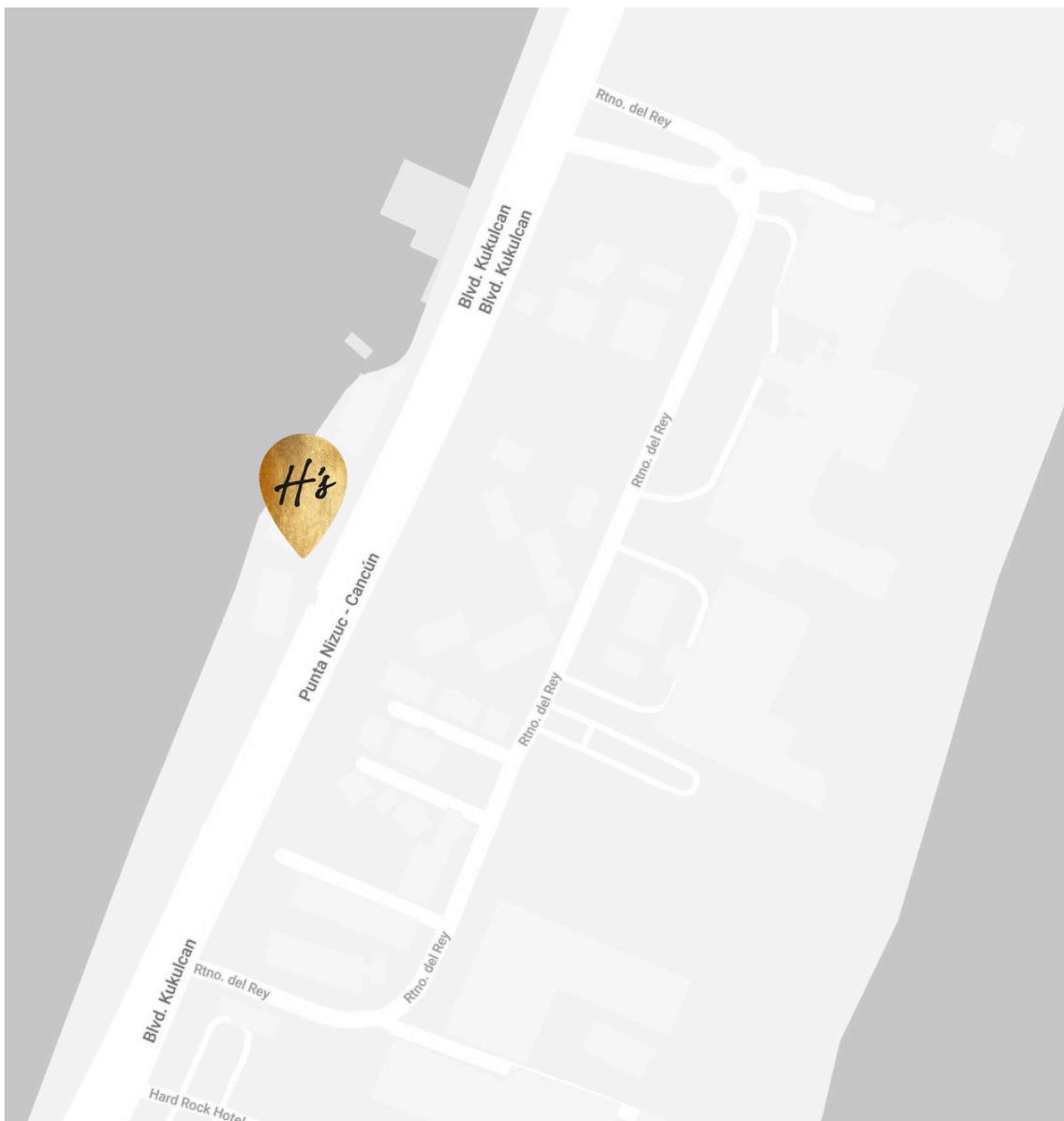
**3** Terraza  
140 personas

**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. 998 840 7183 / 84

---

DIRECTOR DE VENTAS  
JUAN CARLOS GARZA  
juancarlos.garza@grupoandersons.com

---

HARRY'S PRIME STEAKHOUSE & RAW BAR  
[www.harrys.com.mx](http://www.harrys.com.mx)

ORGULLOSO MIEMBRO

GRUPO  
**ANDERSON'S**  
EST. 1963

TILOS

Harry's

PORFIRIO'S

BAK'

LA BODA DE

LA VICENTA

ROOF

Golden Bunch

Schierflogg

THEO'S

Nicoletta

ERIZO