



Harry's
GRILL®

PRIME STEAKHOUSE & RAW BAR

ESPAÑOL



The Art of Perfection

Harry's Prime Steakhouse & Raw Bar es un concepto único en México, con presencia en Cancún, Acapulco, 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.



Maria GOLD

ENTRADA

(A elegir)

ENSALADA SILK ROAD

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

EMPANADA DE CINCO QUESOS

JUGO DE CARNE PRIME

Tuétano, pico de gallo y un shot de brandy

TÁRTARA DE ATÚN* -100 g-

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

COLIFLOR ROCA GOLDEN -Vegano-

Tempura, mayonesa vegana de Sriracha, 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 meyer tatemado

MEDIO POLLO LIBRE

DE PASTOREO -800 g-

Con mini pimientos, tomates cherry, vinagreta de hierbas y alioli de horseradish

FETUCHINI FUNGHI

Pasta fresca, duxelle de hongos, queso parmesano, pasta de trufa negra

HAMBURGUESA BEYOND -Vegano-

Mayonesa de pesto de tomate, jitomate, lechuga, 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 \$1,250.00 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**.

PLATINUM

ENTRADA (A elegir)

EMPANADA DE CARNE DE RES BLACK ONYX PICANTE

ENSALADA CÉSAR

Lechuga orejona, queso parmesano, crotones de pan brioche y aderezo César

BISQUE DE LANGOSTA -50 g-

Cola de langosta, aderezo de berros y jengibre con pan chapata

 **COLIFLOR ROCA GOLDEN -Vegano-**
Tempura, mayonesa vegana de Sriracha, 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 de tomate, jitomate, lechuga, 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.





Menú **BLACK**

ENTRADA

(A elegir)

TÁRTARA DE RES* -100 g-

Con mayonesa de tuétano, mostaza antigua, pepinillo y cebollín. Sobre ensalada de finas hierbas aderezada con limoneta

BURRATA CAPRESE

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

CAMARONES ROCA -150 g-

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

COLIFLOR ROCA GOLDEN -Vegano-

Tempura, mayonesa vegana de Sriracha, ensalada de hierbas

PLATO PRINCIPAL

(A elegir)

RIB EYE BLACK ONYX -400 g-

Servidos con guarnición de ajo macho, mini pimientos y salsa Harry's

COLA DE LANGOSTA CARIBEÑA -300 g-

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

RACK DE CORDERO DE NUEVA ZELANDA -360 g-

Con mini pimientos, tomates cherry, vinagreta de hierbas y alioli de horseradish

HAMBURGUESA BEYOND -Vegano-

Mayonesa de pesto de tomate, jitomate, lechuga, 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. Acompañado con helado de vainilla

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 ícono () son **veganos**.

Harry's

GRILL®

PRIME STEAKHOUSE & RAW BAR

BARRA LIBRE *Premium*

\$900 PESOS MEXICANOS

PRECIO POR PERSONA
(\$450 HORA ADICIONAL)

INCLUYE:

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

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

Mezcal: Unión, 400 Conejos Espadin Joven, 400 Conejos Reposado, Amarás Joven, Ojo de Tigre Joven

Brandy: Torres 10, Baileys

Cerveza: Nacional e Internacional

Mixología: Mixología de la casa

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

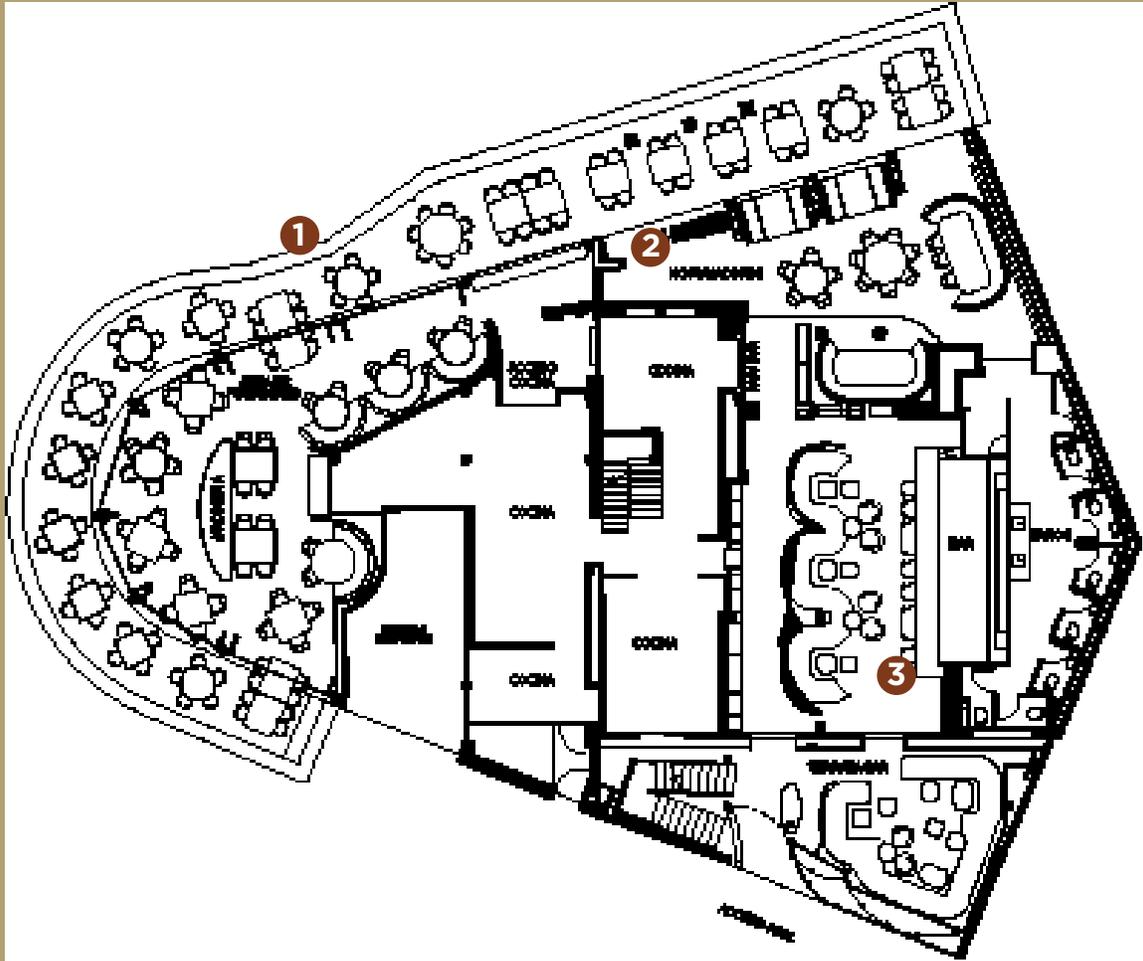


Este menú solo aplica a grupos de 10 ó más personas. Evita el exceso.
*2 horas de barra libre consumo mínimo, incluye mezcladores. No incluye el 15% de servicio.
Todos nuestros precios incluyen IVA. Precios en pesos mexicanos.



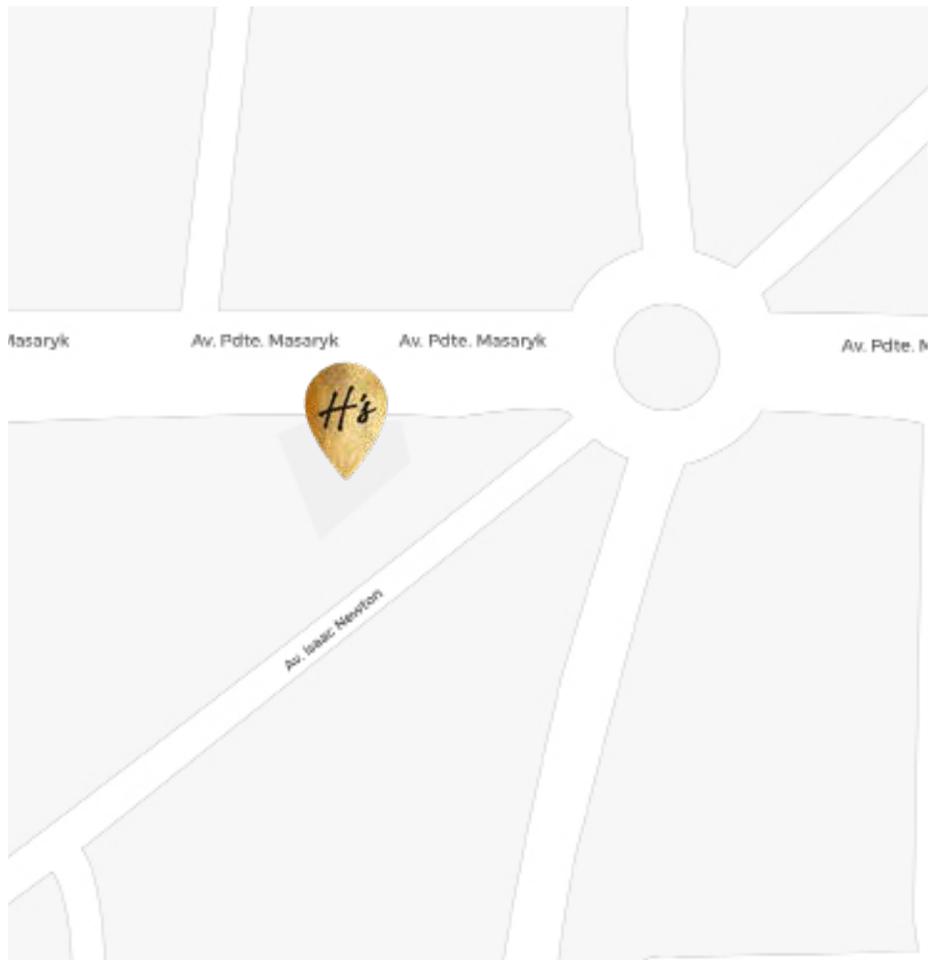
Capacidad

CAPACIDAD



- 1** Área de Fumadores
120 personas
- 2** Área de No Fumadores
63 personas
- 3** Bar
47 personas

Ubicación



Av. Presidente Masaryk 264, Col. Polanco,
Del. Miguel Hidalgo, CDMX C.P. 11550

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

Juan Carlos Garza
Dirección de Ventas
juancarlos.garza@grupoandersons.com

 @Harrys_Rest
 Harrysrestaurante
 Harry's Prime Steakhouse & Raw Bar
www.harrys.com.mx