



PRIME STEAKHOUSE & RAW BAR

LOS CABOS
ESPAÑOL



THE BRIDAL SOIRÉE AT HARRY'S

Celebra el inicio de un nuevo capítulo con una experiencia culinaria inolvidable en **HARRY'S**. Junto a tus mejores amigas, disfruta de una velada donde la elegancia, el sabor y el arte de la celebración se encuentran.

HARRY'S rinde homenaje a los placeres de la alta cocina con cortes de carne excepcionales, mariscos fresquísimos y una coctelería de autor que convierte cada brindis en un momento único. Cada platillo, cada copa, está pensado para elevar esta ocasión tan especial.

Acompañadas por un ambiente sofisticado, una cava de vinos premiada y un servicio impecable, vivirán una noche que despierta los sentidos y crea recuerdos imborrables. Desde el primer brindis hasta el último postre, **HARRY'S** es el escenario perfecto para celebrar la amistad, el amor y la promesa de lo que está por venir.

Menú BLACK

ENTRADA (A elegir)

BISQUE DE LANGOSTA

Langosta, crostini de pan ciabatta y lechuga

PASTEL DE CANGREJO 120 g

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

CARPACCIO DE RES HARRY'S* 110 g

Mayo especial Harry's, 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 COLORADO 385 g

Mini pimientos, tomates cherry y gremolata de hierbas

RIB EYE 400 g

COLA DE LANGOSTA CARIBEÑA 300 g

Endivias asadas, mezcla de verdes, salsa de langosta y limón

FETUCCINI HONGOS Y TRUFA

Crema de hongos rostizados, tomates al horno, queso Grana
Padano, 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
zanahoria deshidratada con polvo de oro

HARRY'S PIE

Helado de nuez de macadamia Häagen-Dazs®, base de galleta
Oreo® y chocolate fundido

GOLDEN LEAF LEMON PIE

Cubierto con chocolate blanco, galleta crujiente de almendras y
merengue italiano flameado

NEW YORK CHEESECAKE

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



\$3,000 PESOS PRECIO POR PERSONA

(INCLUYE 2 DRINKS DE MIXOLOGÍA)

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 (veganos).



MIXOLOGÍA

EMERALD

Gin Monkey 47® 30 ml, cordial de matcha - lychee, menta y espuma de té verde

JADE

Gin Tanqueray® Ten 30 ml, Chartreuse verde 15 ml, cordial de uva y manzana verde y mist de bergamota

AMBER

Martell® Blue Swift 45 ml, miel de tocino y maple, bitter de chocolate, bitter de naranja, tocino frito y humo

RUBY

Tequila Casa Dragones® Blanco 45 ml, fresas con crema milk punch 75 ml, mist rosa de damasco y rubí de gomita

QUARTZ

Vodka Ketel One® 30 ml, St. Germain® 10 ml, vino rosado S. Marguerite® 60 ml, tizana Jardín de Luxemburgo y mist de lavanda

ZIRCON

Ron Zacapa® 23 45 ml, néctar de P.X., agua de cacao, chocolate y burbuja de humo

MARTINIS SECOS

DRY

Gin Tanqueray Ten® 90 ml, Vermouth Martini® Extra Dry 30 ml y aceituna gigante

DIRTY

Gin Tanqueray Ten® 90 ml, Vermouth Martini® Extra Dry 30 ml, Salmuera y aceituna gigante con queso azul

VESPER

Gin Tanqueray Ten® 90 ml, Vodka Ketel One® 30 ml, Lillet® Blanc 15 ml y limón amarillo

VODKATINI

Vodka Ketel One® 90 ml, Vermouth Martini® Extra Dry 30 ml y limón amarillo

GIBSON

Gin Tanqueray Ten® 90 ml, Vermouth Martini® Extra Dry 30 ml y cebolla encurtida

MARTINIS DULCES

ESPRESSO

Vodka Ketel One® 60 ml, Licor de café 30 ml, café espresso y jarabe natural

BAILEYS

Vodka Ketel One® 60 ml, Baileys® 30 ml y café espresso

CHOCOLATE

Vodka Ketel One® 60 ml, Baileys® 30 ml, leche evaporada y chocolate líquido

LYCHEE

Vodka Ketel One® 60 ml y puré de lychee

SALTY CARAMEL

Vodka Ketel One® 60 ml, café espresso, leche evaporada y caramelito salado



COCTELERÍA

APEROL SPRITZ

Aperol® 60 ml, agua mineral Perrier® y Prosecco

ST-GERMAIN SPRITZ

St-Germain® 60 ml, agua mineral Perrier®, Cinzano® Pro Spritz 90 ml, rodaja de limón y corona de menta

BLOODY MARY

Vodka Ketel One® 45 ml, jugo de tomate, jugo de limón, chirimico, tabasco, apio y aceituna

MOJITO

Ron Zacapa® 23 45 ml, top soda, hierbabuena y limón

PALOMA

Tequila Don Julio® Blanco 45 ml, jugo de limón verde, refresco de toronja, sal y toronja

PALOMA PERFECTA

Tequila Patrón® Cristalino 45 ml, jugo y refresco de toronja, miel de agave y mix de cítricos

PALOMA NEGRA

Tequila Don Julio® Ceniza 45 ml, jugo de toronja, jugo de limón verde, miel de agave negra, refresco de toronja, sal negra y toronja a la parrilla

MOCKTAILS

AURA

Runneght® Mezquila, ponche de frutas y burbuja de humo

LEMON HAZE

Runneght® Essencial Dry, infusión de lemongrass y burbuja de humo





HARRY'S — BAR —

ELEGANCIA, RITMO Y SABOR

Harry's Bar es el corazón vibrante de nuestras noches, donde la música en vivo envuelve el ambiente, los cocteles fluyen y cada instante se convierte en una experiencia sofisticada e inolvidable.

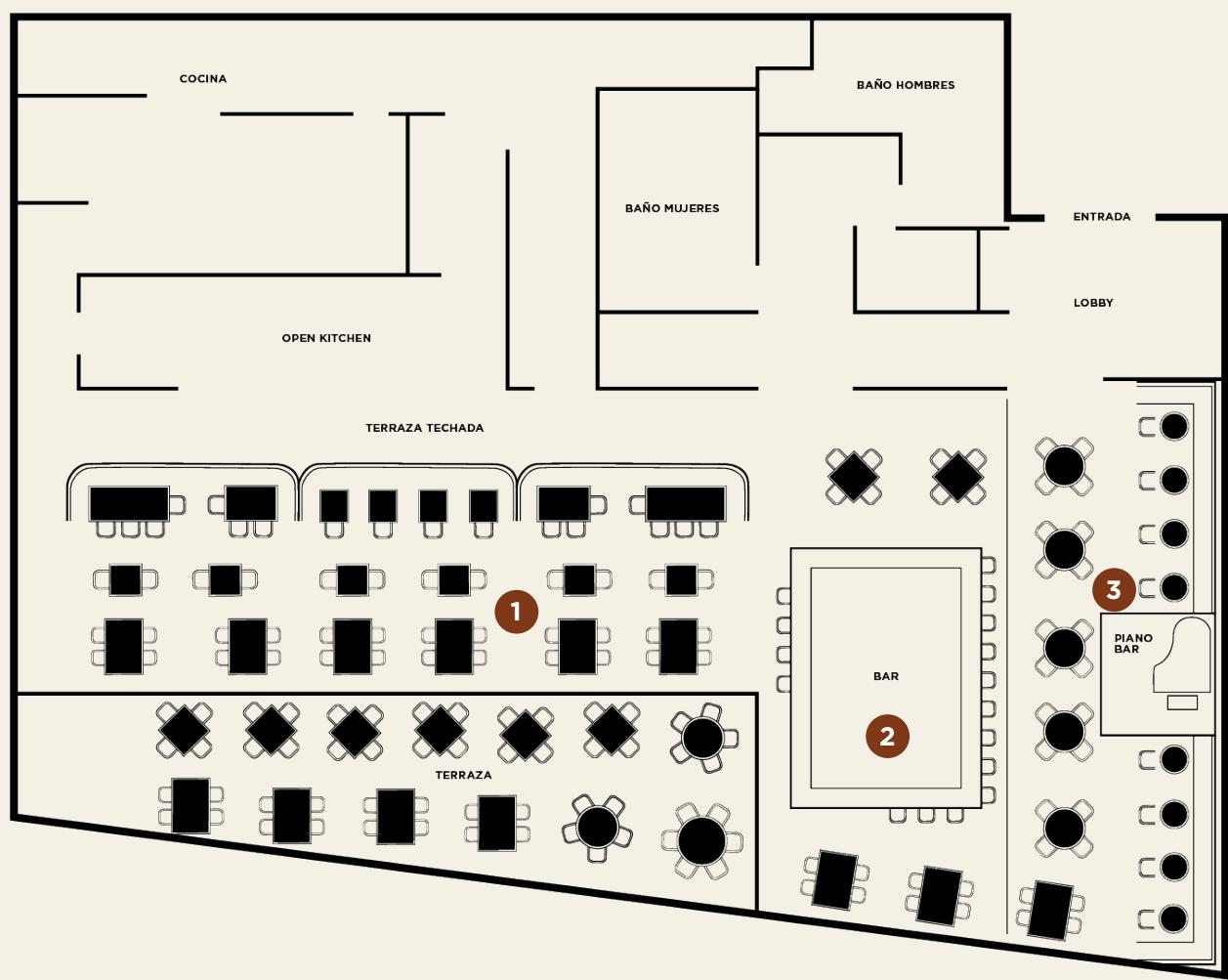


LA VISTA & EL SUNSET

Cuando el sol comienza a caer sobre el horizonte de Los Cabos, la terraza de Harry's ofrece un espectáculo dorado que roba el aliento. El lugar perfecto para brindar mientras el día se despide con arte natural.

CAPACIDAD

Capacidad



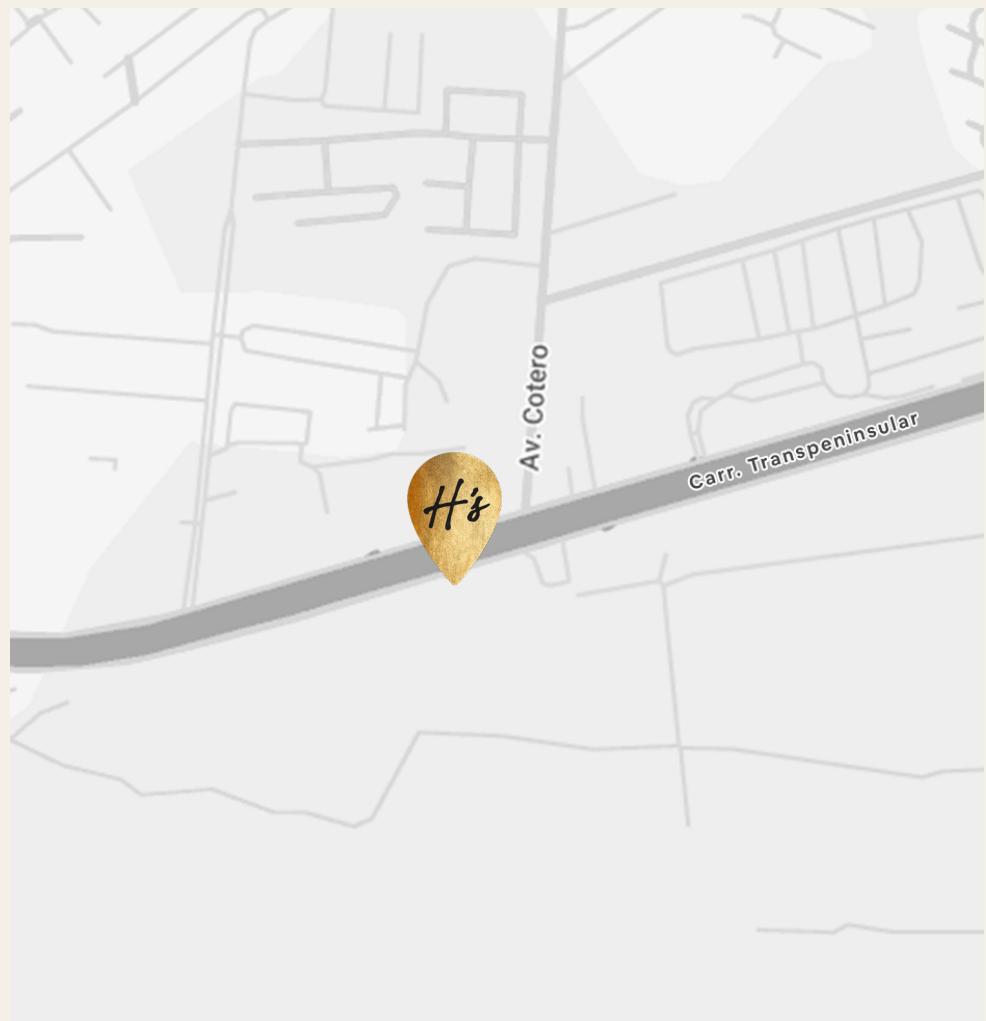
1 Terraza
138 personas

3 Piano Bar
58 personas

2 Barra
16 personas

UBICACIÓN

Ubicación



Carr. Transpeninsular Km 5, Corredor Turístico, 23410
Cabo San Lucas, B.C.S.

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

GRUPO
ANDERSON'S
EST. 1963

TITOS Harry's PORFIRIO'S BAK' Squid Roe LA VICENTA HIROOF  Senior Fergie  Nicoletta   Tap Line   NASSAU PORT