



PRIME STEAKHOUSE & RAW BAR

CANCÚN

ESPAÑOL



THE ART OF PERFECTION

HARRY'S PRIME STEAKHOUSE & RAW BAR es un concepto gastronómico único en México, con ubicaciones en Cancún, Ciudad de México, Playa del Carmen y Los Cabos. Reconocidos por nuestros cortes de carne premium y mariscos exóticos, superamos constantemente las expectativas de los invitados más exigentes que buscan una experiencia culinaria extraordinaria.

Más allá de su impactante diseño, **HARRY'S** se distingue por su impecable servicio y excepcional propuesta gastronómica. Nuestro prestigio se basa en una cuidada selección de las mejores carnes del mundo, incluyendo Kobe Beef japonés auténtico, Jack's Creek australiano y USDA Prime Beef americano, cada uno ofreciendo un sabor incomparable.

En **HARRY'S**, estamos comprometidos a brindar una experiencia verdaderamente excepcional, con un servicio altamente personalizado para cada invitado. Ya sea para una comida excepcional, una cena elegante o un merecido momento de disfrute, **HARRY'S** es el destino perfecto.

Menú

GOLD

ENTRADA (A elegir)

EMPANADA -1 pza-

Servida con chimichurri tradicional y salsa marinara
A elegir:

- **Harry's:** Carne Prime, aceitunas, almendra fileteada, pimienta y especias
- **Carne Picante:** Con 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* 100 g

Creme 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, chicharo en vaina y arúgula

NEW YORK DRY AGE 360 g

TOTOABA A LA PLANCHA 300 g

Zanahorias confitadas con romero, chips de ajo y aderezo cítrico

PECHUGA DE POLLO CRUJIENTE 300 g

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

GOLDEN LEAF LEMON PIE

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

TEMPURA OREO® POPS

Con helado de vainilla, salsa de dulce de leche y salsa de chocolate

\$1,800 PESOS PRECIO 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

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

TARTAR DE RES*

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

CAMARONES ROCA 150 g

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 220 g

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

GOLDEN LEAF LEMON PIE

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

TEMPURA OREO® POPS

Con helado de vainilla, salsa de dulce de leche y salsa de chocolate

\$2,100 PESOS PRECIO 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* *110 g*

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*

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
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

HARRY'S PIE

Helado de nuez de macadamia Häagen-Dazs®, 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

\$2,600 PESOS PRECIO 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*

\$1,000 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, Dewar's 12Y, Johnnie Walker Black Label, Johnnie Walker Red Label, Jack Daniel's

GINEBRA: Tanqueray, Beefeater, Bombay Sapphire, Hendrick's, 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 Dobel 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.



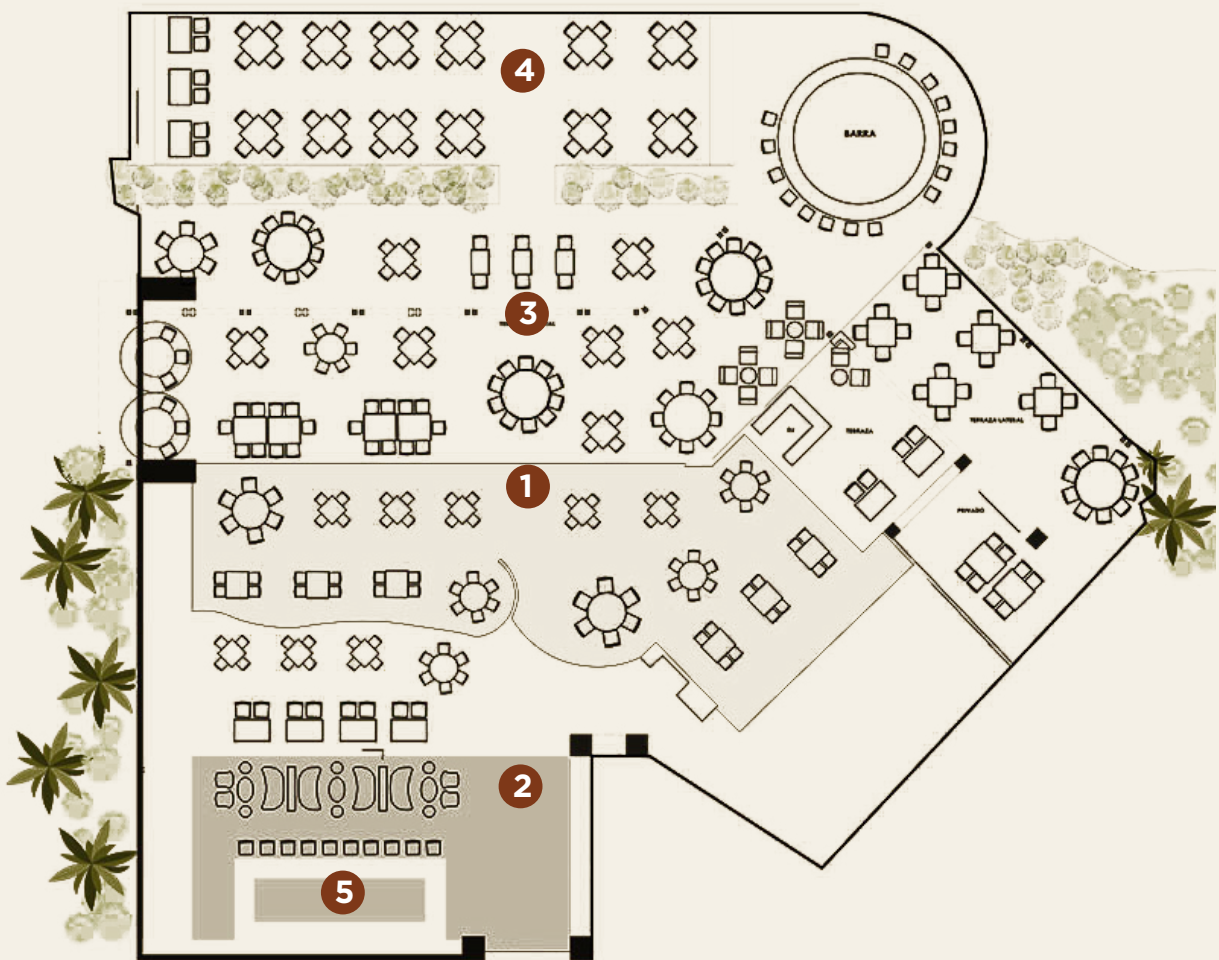
Este menú solo aplica a grupos de 10 ó más personas. Evita el exceso
*2 horas de barra libre consumo mínimo, incluye mezcladores. No incluye el 15% de servicio.
Todos nuestros precios incluyen IVA. Precios en pesos mexicanos



CAPACIDAD

Capacidad

LAGUNA NICHUPTE



TOTAL: 360 personas

1 Sal6n Principal
120 personas

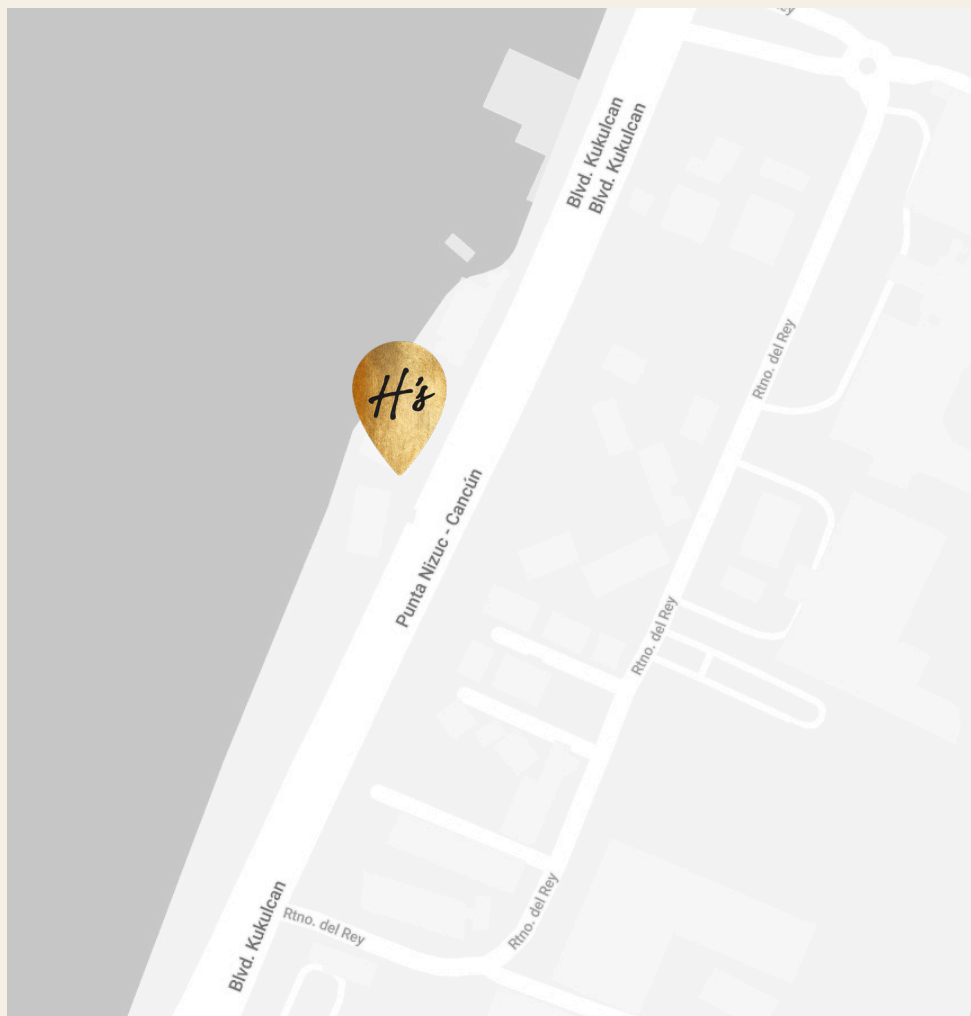
2 Lounge/Bar
20 personas

3 Terraza
140 personas

4 Deck
80 personas

5 Sanitarios

UBICACIÓN



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

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

Anderson's

Señor Frog's

Flamingo

Nicoletta

BODEGA ARGENTINA

ROWERS

TapLine

NASSAU PORT

GASTRO SPOTS