

Harry's
GRILL®

PRIME STEAKHOUSE & RAW BAR

PLAYA DEL CARMEN

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

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

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, pimiento, 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 Doblé 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.

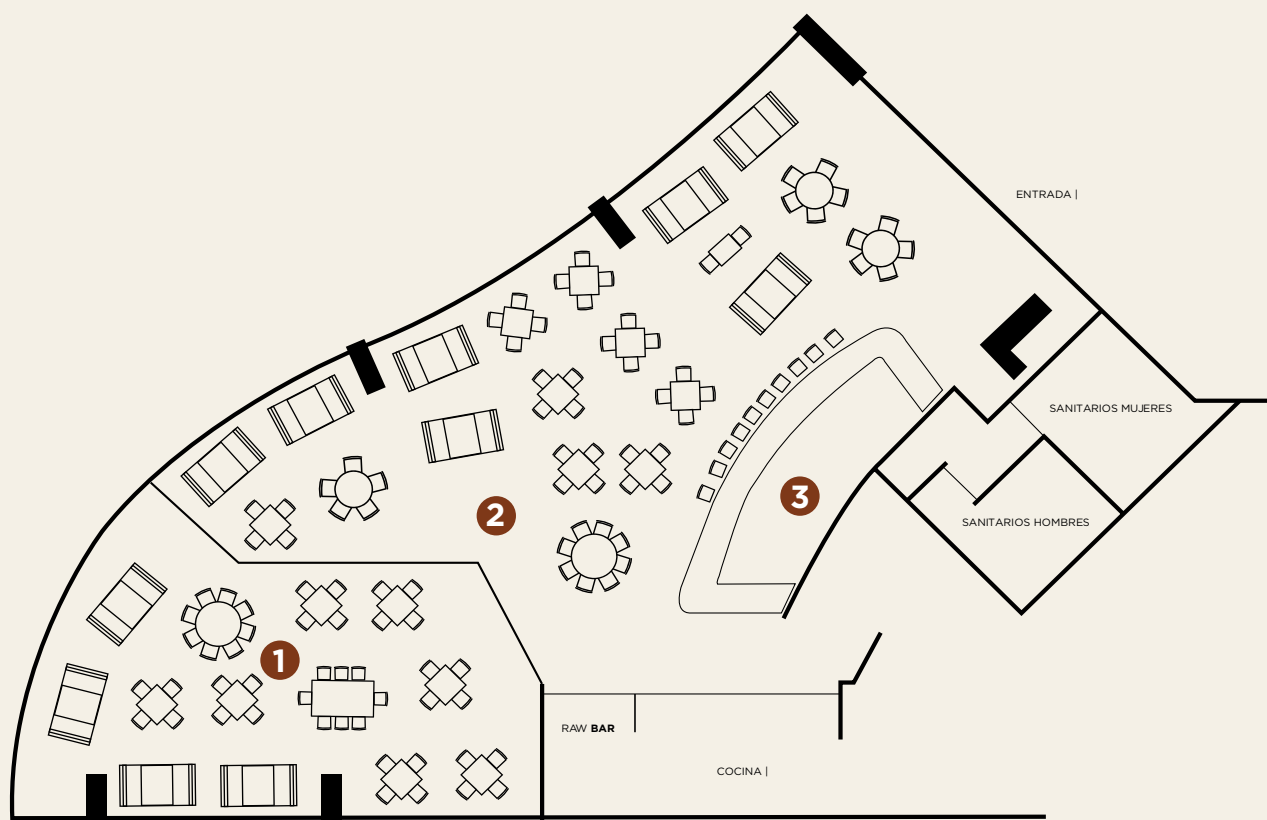


Este menú solo aplica a grupos de 10 ó más personas. Evita el exceso
*2 horas de barra libre consumo mínimo, incluye mezcladores. No incluye el 15% de servicio.
Todos nuestros precios incluyen IVA. Precios en pesos mexicanos



CAPACIDAD

Capacidad



TOTAL: 148 personas

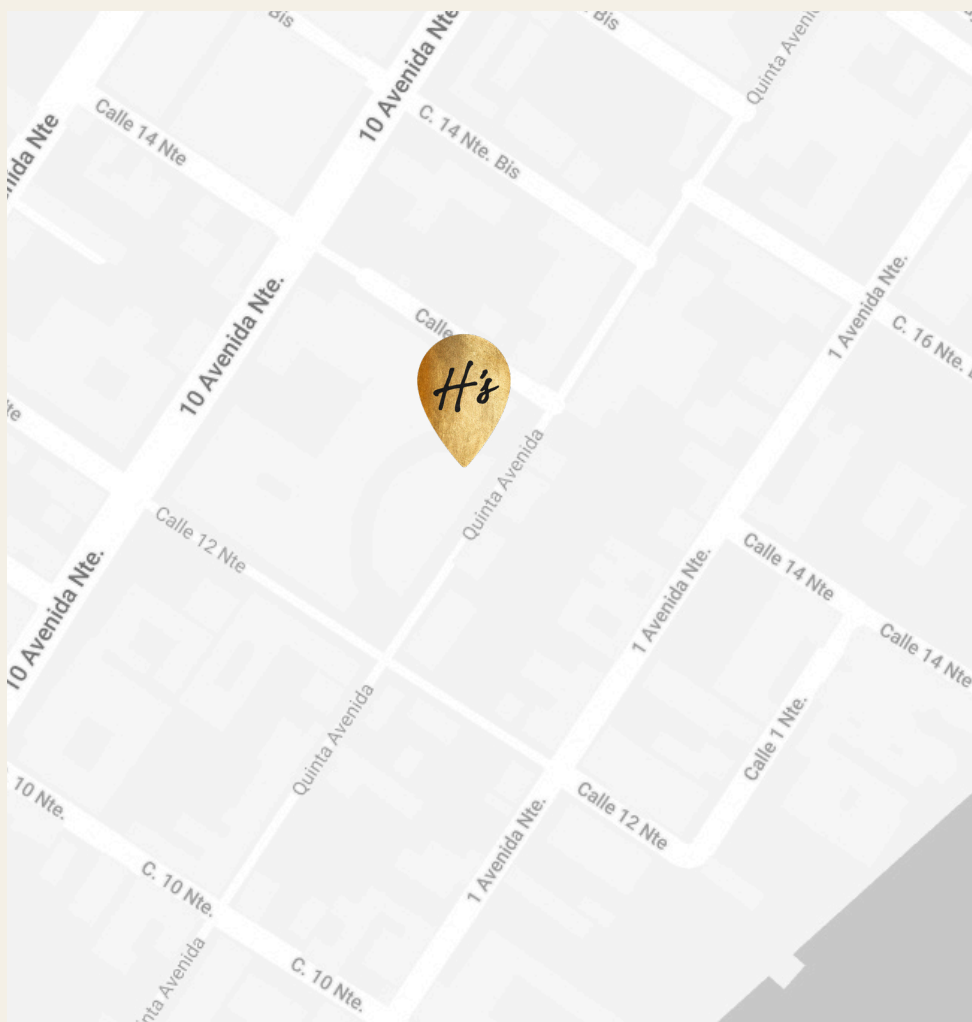
1 Terraza
74 personas

2 Salón Principal
66 personas

3 Bar
8 personas

UBICACIÓN

Ubicación



Calle Corazón. Quinta Avenida 1-Lote 8B, Gonzalo Guerrero,
C.P. 7771, Playa del Carmen, 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

Saint Pierre

YACHT

Nicoletta

BODEGA ARGENTINA

ROWEY'S

Tap Line

EST. 1963

NASSAU PORT

GASTRO SPOTS