



# 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.





## ENTRADAS

<b>QUESO CAMEMBERT</b> 230 g Horneado. Con compota de blueberry, nuez pecana, arándano, crujientes de pan chapata y hoja de menta	\$380	<b>EMPANADA HARRY'S</b> Carne Black Onyx, cebolla, pimienta amarillo, aceitunas, tomate, almendra y paprika	\$120
<b>DIP DE ALCACHOFA Y CANGREJO</b> 200 g Con crostinis dte pan	\$380	<b>EMPANADA DYNAMITE</b> Carne Black Onyx picante con tomate, cebolla, apio y zanahoria	\$120
<b>TÁRTARA DE ATÚN*</b> 110 g Yema curada en soya, aceite de ajonjolí, limón amarillo, naranja, nuez de la India, cebolla morada y ensalada de hierbas	\$320	<b>EMPANADA CINCO QUESOS</b> Parmesano, mozzarella, gouda, manchego y cheddar	\$90
<b>TÁRTARA DE RES*</b> 100 g Mayonesa de tuétano, mostaza, pepinillo y cebollín. Sobre ensalada de finas hierbas aderezada con limoneta	\$380	<b>CAMARONES ROCA</b> 150 g Tempura, limón amarillo, mayonesa de Sriracha y ensalada de hierbas	\$380
<b>CARPACCIO DE RES NICOLETTA*</b> 120 g Tomate confitado, alcaparras baby, aceitunas negras, queso parmesano, aderezado con higo y mayonesa de anchoas	\$520	<b>AROS DE CALAMAR CRUJIENTES</b> 350 g Mayonesa peruana y limón amarillo	\$350
<b>COLIFLOR ROCA GOLDEN</b> -Vegano- Tempura, mayonesa vegana de Sriracha y ensalada de hierbas	\$280	<b>MINI TOSTADAS DE HAMACHI</b> -3 pzas- Guacamole, rábano, cebolla morada, alcaparras y limón	\$280
		<b>PASTEL DE CANGREJO</b> -3 pzas- Mayonesa de chile piquín, pesto de cilantro y perejil. Con ensalada de hierbas	\$420

## GARDEN TO TABLE

<b>ENSALADA CÉSAR*</b> Lechuga, queso parmesano, crutones de pan brioche y aderezo César	\$320	<b>VEGETALES ASADOS:</b> Mix de vegetales \$300 Zanahorias baby \$160 Calabazas pattypan \$160 Pimientos baby \$160 Espárragos \$180 Cebollas cambay \$160 Coles de bruselas \$160
<b>ENSALADA SILK ROAD</b> Endivias, higos, arúgula, tomates cherry, queso de cabra, betabel horneado, nuez tostada y vinagreta de miel	\$260	<b>ADEREZO A ELEGIR:</b> Vinagreta de hierbas, salsa thai y limón, aceite de oliva y parmesano o mermelada de tocino
<b>ENSALADA ICEBERG</b> Lechuga romana, tocino, tomates cherry y aderezo de Roquefort	\$260	
<b>BURRATA CAPRESE</b> Mix de tomates, queso burrata, pesto de tomate con albahaca, mayonesa de ajo y cebolla frita	\$360	
<b>ALCACHOFA ROSTIZADA</b> Cremoso de balsámico, aderezo de ajo y perejil	\$280	
		<b>24K GOLDEN BEET</b> \$600 <i>Betabel cubierto en oro, vinagreta, crema de trufa y macadamia garapiñada</i>



## SOPAS

	CUP	BOWL
<b>JUGO DE CARNE PRIME</b> Tuétano, pico de gallo y shot de brandy	\$100	\$180
<b>BISQUE DE LANGOSTA</b> Cola de langosta 50 g, aderezo de berros, jengibre y pan chapata	\$190	\$340

## PASTAS & RISOTTO

<b>FETUCCINI FUNGHI</b> Duxelle de hongos, queso parmesano y pasta de trufa negra	\$360
<b>RAVIOLES DI PARMIGIANO</b> 200 g Carne de cangrejo, salsa de tomate, queso ricotta, crema, queso parmesano y nuez moscada	\$350
<b>RISOTTO DE COLA DE LANGOSTA CARIBEÑA</b> Setas, espárragos, queso parmesano, bisque de langosta y aceite de trufa	\$720

## HAMBURGUESAS & SANDWICH

<b>MINI HAMBURGUESAS 30/70</b> -3 pzas- Carne 30% Kobe y 70% Black Onyx, queso Monterey Jack, mayonesa trufada y pepinillos	\$780
<b>HAMBURGUESA PRIME</b> 250 g Carne de res, aderezo Harry's, mermelada de tocino, queso derretido a elegir: Morbier, Raclette ó Saint Paulin con pimienta	\$520
<b>HAMBURGUESA BEYOND</b> -Vegano- Mayonesa de pesto y tomate, jitomate, lechuga y cebolla	\$390
<b>SHORT RIB GRILLED CHEESE SANDWICH</b> 150 g Costilla cargada braseada en cerveza oscura con mezcla de 6 quesos fundidos, chutney de cebolla, jugo de carne y papas a la francesa	\$490

## TACOS

<b>DE FILETE Y TUÉTANO</b> -3 pzas- Puré de aguacate, cebolla crujiente y cremoso de chiles toreados	\$450
<b>DE LANGOSTA CARIBEÑA</b> -3 pzas- Col morada, mango, aderezo de Sriracha, cilantro, chipotle y salsa de tomate	\$620

# RAW BAR

**CAVIAR POR GRAMO** \$190  
Con blinis, huevo duro, cebollín y crema ácida

## OSTIONES\* -6 pzas-

Salsa rasurada, salsa mignonette y limón amarillo

a elegir:

Pai Pai \$580  
Chingón \$580

**OSTIONES HARRY'S** -4 pzas- \$450  
Espinacas, queso Comté gratinado y aceite de trufa blanca

**TATAKI DE ATÚN\*** 100 g \$320  
Montado sobre mermelada de tomate y jengibre, arúgula, aderezado con vinagreta de guindilla

**SASHIMI DE HAMACHI\*** 100 g \$550  
Sal negra en grano, brote de betabel, chile serrano y aceite de oliva extra virgen

**SASHIMI DE SALMÓN CON HOJA DE ORO\*** 100 g \$420  
Puré de aguacate, pimientos baby, chips de wonton, salsa yuzu y ponzu

**CÓCTEL DE CAMARÓN** 180 g \$490  
Camarón colosal con salsa de cóctel, limón amarillo y chips de wonton

**TIRADITO DE PULPO\*** 150 g \$420  
Salsa yuzu, chile serrano, cilantro, sal negra, chamoy y chips de wonton

**TENAZAS DE CANGREJO MORO\*** 400 g \$820  
Limón amarillo y salsa tártara de habanero

**ALASKAN KING CRAB\*** 350 g *Origen: Islas Aleutianas* \$2,800  
Limón amarillo, mantequilla clarificada, salsa tártara de habanero y galletas saladas

## OCEAN PLATTER\*

Ostiones Pai Pai 4 pzas, ostiones Chingón 4 pzas, Alaskan king crab 90 g, tenazas de cangrejo moro 200 g y camarón colosal 180 g

Con galletas saladas, limón amarillo, mantequilla clarificada, salsa rasurada, aderezo de berros y jengibre

\$2,400

### MAKE YOUR OWN

ALASKAN KING CRAB	90 g	\$800	COLA DE LANGOSTA	150 g	\$500
TENAZAS DE CANGREJO MORO	200 g	\$410	CAMARÓN COLOSAL	150 g	\$490
OSTIONES PAI PAI	-4 pzas-	\$380	CRUDO DE ATÚN	120 g	\$320
OSTIONES CHINGÓN	-4 pzas-	\$380	CRUDO DE SALMÓN	120 g	\$320

*Mínimo 4 opciones a elegir*





## FROM THE SEA

<b>PULPO A LAS BRASAS</b> 260 g	\$720
Chimichurri, puré de camote y naranja, poro a las brasas y limón amarillo tatemado	
<b>SALMÓN AL JOSPER</b> 220 g	\$490
Puré de camote y naranja, betabeles baby, ejote francés, tomates cherry, vinagreta de hierbas y limón amarillo tatemado	
<b>BRANZINO A LA PLANCHA</b> 220 g	\$980
Filete de pescado con piel crujiente, puré de papa, espárragos a la parrilla y limón amarillo asado	
<b>BAJA SEA BASS</b> 220 g	\$850
Sobre crema de alcachofa trufada, coles de bruselas y zanahorias baby	
<b>LANGOSTINOS</b> 360 g	\$950
Gastrique de uva verde, almendras, col morada y puré de berenjena tatemada	
<b>COLA DE LANGOSTA CARIBEÑA</b> 300 g	\$1,600
Puré de camote y naranja, betabeles baby, ejote francés, tomates cherry, vinagreta de hierbas y limón amarillo tatemado	

---

---

## FARM SPECIALS

<b>RACK DE CORDERO DE NUEVA ZELANDA</b> 360 g	\$970
Mini pimientos, tomates cherry, vinagreta de hierbas y alioli de horseradish	
<b>MEDIO POLLO DE LIBRE PASTOREO</b> 800 g	\$450
Mini pimientos, tomates cherry, vinagreta de hierbas y alioli de horseradish	
<b>MILANESA DE TERNERA</b> 350 g	\$1,700
Salsa de tomate, queso mozzarella, perejil y albahaca	



# HARRY'S Meat Cuts

## JAPÓN KOBE



Considerada la mejor carne del mundo, proveniente del ganado negro (tajima-gyu) de la ciudad de Himeji, localizada en la prefectura de Hyogo. Posee un alto grado de marmoleo distintivo con certificación de calidad A5, jamás congelada. Harry's pertenece a la Kobe Beef Marketing & Distribution Promotion Association

<b>FILETE</b> 100 g	\$2,800	<b>RIB EYE</b> 100 g	\$2,700
<b>NEW YORK</b> 100 g	\$2,500		

## AUSTRALIA



El ganado australiano es criado en condiciones libres de estrés, con acceso libre al agua de manantial y alimentado con una mezcla de pastos naturales. Como resultado tenemos carne natural, suave, con exquisito sabor y marmoleo superior

### BLACK ONYX

<b>TOMAHAWK</b> 1.2 kg	\$4,100
<b>RIB EYE</b> 400 g	\$1,700

### WX WAGYU CROSS A5

<b>NEW YORK</b> 360 g	\$1,950
-----------------------	---------

<b>24K GOLDEN TOMAHAWK</b> 1.2 kg	\$5,500
Cubierto en hojas de oro de 24 quilates	

## USA



Menos del 3% de carne clasifica como USDA Prime. Su notable sabor y fina textura, con gran jugosidad y suavidad, se debe a su alto grado de marmoleo

<b>FILETE MIGNON</b> 270 g	\$1,300
<b>FILETE MIGNON</b> 500 g	\$2,200
<b>KANSAS CITY</b> 560 g	\$1,400
<b>PORTERHOUSE</b> 1kg	\$2,400

<b>NEW YORK DRY AGE</b> 360 g	\$1,250
Maduración en seco a temperatura controlada, generando un sabor intenso y textura suave	

## UPGRADES

CAMARÓN COLOSAL 160 g	\$420
ALASKAN KING CRAB 180 g	\$1,480
COLA DE LANGOSTA CARIBEÑA 150 g	\$750
FOIE GRAS FRANCÉS 50 g	\$270
TRUFA NEGRA 5 g	\$250

## SALSAS Y MANTEQUILLAS

MANTEQUILLA PROVENZAL	\$70
MANTEQUILLA DE AJO Y QUESO PARMESANO	\$70
MANTEQUILLA DE RÁBANO PICANTE	\$70
SALSA DIANA	\$70
SALSA HARRY'S	\$70
SALSA PIMIENTA	\$70

## COMPLEMENTOS

Bastones de camote	\$180
Espinacas con crema	\$160
Puré de papa natural con jalapeño o ajo	\$170
Papa al horno	\$240
Torre de papa	\$200
Papas Harry's	\$200
Macarrones de 6 quesos	\$280
Elotes dulces con crema trufada	\$170

### TÉRMINOS DE COCCIÓN

INGLÉS | Mayormente rojo  
MEDIO ROJO | Mayormente rosa con centro rojo  
MEDIO | Rosa  
3/4 | Mayormente café con centro rosa  
BIEN COCIDO | Café

Todos nuestros precios incluyen IVA. La propina no es obligatoria. Precios en pesos mexicanos. El peso de las proteínas es previo a la cocción. \*\*Harry's no recomienda ni se responsabiliza por carnes solicitadas a 3/4 o bien cocidas. \*El consumo de productos crudos es bajo la responsabilidad de quién lo solicita SSA. HSCUN-150523





## POSTRES

**HARRY'S PIE** \$350  
Helado de nuez de macadamia hecho en casa, base de galleta Oreo® y chocolate fundido

**PASTEL DE ZANAHORIA CON CONEJITO TURÍN® 24K** \$410  
Con betún de queso crema, salsa de cajeta, nuez tostada y Conejito Turin® cubierto de oro.

**24K GOLDEN LEAF LEMON PIE** \$250  
Pie helado de limón, con masa crujiente cítrica, merengue italiano y hoja de oro de 24 quilates

**NEW YORK CHEESECAKE** \$280  
Con un toque de naranja, acompañado con salsa de frambuesa y mix de frutos rojos frescos

**PASTEL DE CREMA DE CACAHUATE Y COCOA** \$380  
De avena y almendra, relleno de leche de coco y crema de cacahuate, cubierto de cocoa y agave orgánico con helado vegano de vainilla, nuez y caramelo

**TEMPURA OREO® POPS** \$260  
“Pops” de galleta Oreo® cubierta por una fritura suave, con helado de vainilla, salsa de cajeta y salsa de chocolate

**24K MOLTEN CARAJILLO** \$450  
Base de nuez pecana triturada, con relleno de pastel de chocolate bañado en salsa de carajillo y láminas de oro de 24 quilates

**VANILLA BELOW ZERO** -2 pzas- \$410  
Helado cremoso elaborado con nuestra receta especial y nitrógeno líquido. Toppings a elegir

*Preparado en tu mesa*

Todos los ingredientes (incluyendo proteínas) utilizados en éstos platillos (🌱) son 100% veganos. \* Todos Nuestros Precios Incluyen IVA | Precios en Pesos Mexicanos. La propina no es obligatoria HSCUN-150523



## MIXOLOGÍA

### FLAMINGO

Tequila Don Julio Blanco® 45 ml, Campari® 15 ml, jugo de toronja y jarabe de romero

\$260

### HARRY'S MARGARITA

Tequila Don Julio Blanco® 45 ml, Controy® 15 ml, jugo de limón, jugo de naranja y jarabe de habanero

\$260

### KALANI MARTINI

Vodka Smirnoff® 30 ml, licor de coco 30 ml, Frangelico® 15 ml y café espresso

\$280

### KINKY

Mezcal Unión® 45 ml, jugo de sandía, jarabe de albahaca, jugo de limón y salsa tabasco

\$280

### OLD MAN

Bulleit Bourbon® 60 ml, jarabe de tocino, amargo de naranja, amargo de chocolate y tocino

\$320

### TROPICAL SPRITZ

Aperol® 60 ml macerado con piña, soda de maracuyá y Prosecco

\$260

### MOON

Buchanan's 18® 30 ml, Kahlúa® 30 ml, leche evaporada y bitter de chocolate

\$420

## COCTELERÍA

### APEROL SPRITZ

Aperol® 60 ml, agua mineral y Prosecco

\$240

### MARGARITA

Tequila Patrón Silver® 45 ml, Controy® 30 ml y jugo de limón

\$240

### MARTINI ESPRESSO

Vodka Smirnoff® 45 ml, Kahlúa® 15 ml y café espresso

\$240

### MOJITO

Ron Bacardí Blanco® 45 ml, top soda, hierbabuena y limón

\$160

### NEGRONI

Gin Bombay Sapphire® 30 ml, Campari® 30 ml y vermouth rojo

\$230

### OLD FASHIONED

Bulleit Bourbon® 60 ml y amargo de angostura

\$240

### VESPER MARTINI

Gin Bombay Sapphire® 90 ml, Vodka Grey Goose® 30 ml, Lillet Blanc® 15 ml y limón

\$320

## MOCKTAILS

### MELLOW YELLOW

Jugo de naranja, pulpa de mango, jarabe natural y menta

\$85

### BLUSHING GAL

Jugo de sandía, jugo de toronja, jarabe de miel y albahaca

\$85

### SUNRISE BREEZE

Jugo de piña, jugo de limón, jarabe de naranja y clavo, Red Bull Tropical® y menta

\$160

Todos nuestros precios incluyen IVA. Precios en pesos mexicanos.  
La propina no es obligatoria.





PRIME STEAKHOUSE & RAW BAR

## BARRA LIBRE *Premium*

**\$1000 PESOS MEXICANOS**  
PRECIO POR PERSONA  
(\$500 HORA ADICIONAL)

**RON:** Bacardí Blanco, Matusalem Platino. Matusalem Clásico, Captain Margan Spiced, Appleton S1gnature 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 Espadín Joven, 400 Conejos Reposado, Amarás Jovén, Ojo de Tigre Joven

**BRANDY:** Torres 10, Baileys

**CERVEZA:** Nacional e Internacional

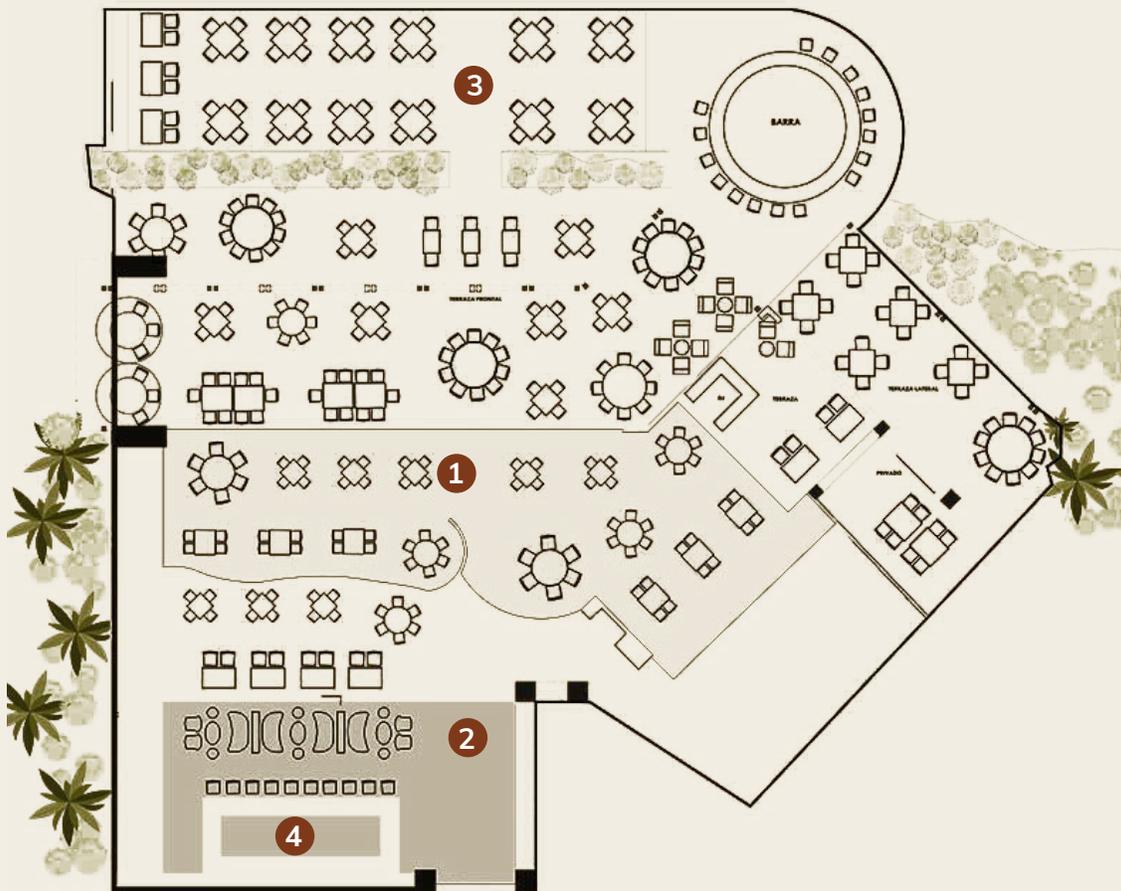
**MIXOLOGÍA:** Mixología de la casa

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



\*Este menú solo aplica a grupos de 10 6 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: 279 personas

**1** Salón Principal  
100 personas

**3** Terraza  
120 personas

**2** Lounge/Bar  
59 personas

**4** Sanitarios

# UBICACIÓN



---

KM. 14.2, Blvd. Kukulcan, Hotel Zone, C.P. 77500,  
Cancun, Q. Roo, Mexico.



Especialidad: Cortes añejados & mariscos  
Horario: Todos los días de 1:00 pm a 2:00 am  
Valet Parking: Todos los días  
Código de Vestir: Formal - Casual

---

#### **VENTAS Y GRUPOS**

ventas@andermail.com  
(998) 840 7183/84

#### **DIRECCIÓN DE VENTAS**

Juan Carlos Garza  
juancarlos.garza@grupoandersons.com

---

🐦 @Harrys\_Rest  
📷 Harrysrestaurante  
📍 Harry's Prime Steakhouse & Raw Bar  
[www.harrys.com.mx](http://www.harrys.com.mx)