



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

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

GARDEN TO TABLE

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



SOPAS

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

PASTAS & RISOTTO

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

HAMBURGUESAS & SANDWICH

MINI HAMBURGUESAS 30/70 -3 pzas- Carne 30% Kobe y 70% Black Onyx, queso Monterey Jack, mayonesa trufada y pepinillos	\$780
HAMBURGUESA PRIME 250 g Carne de res, aderezo Harry's, mermelada de tocino, queso derretido a elegir: Morbier, Raclette ó Saint Paulin con pimienta	\$520
HAMBURGUESA BEYOND -Vegano- Mayonesa de pesto y tomate, jitomate, lechuga y cebolla	\$390
SHORT RIB GRILLED CHEESE SANDWICH 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

DE FILETE Y TUÉTANO -3 pzas- Puré de aguacate, cebolla crujiente y cremoso de chiles toreados	\$450
DE LANGOSTA CARIBEÑA -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

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

FARM SPECIALS

RACK DE CORDERO DE NUEVA ZELANDA 360 g	\$970
Mini pimientos, tomates cherry, vinagreta de hierbas y alioli de horseradish	
MEDIO POLLO DE LIBRE PASTOREO 800 g	\$450
Mini pimientos, tomates cherry, vinagreta de hierbas y alioli de horseradish	
MILANESA DE TERNERA 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

FILETE 100 g	\$2,800	RIB EYE 100 g	\$2,700
NEW YORK 100 g	\$2,500		

AUSTRALIA



BLACK ONYX

TOMAHAWK 1.2 kg	\$4,100
RIB EYE 400 g	\$1,700

WX WAGYU CROSS A5

NEW YORK 360 g	\$1,950
-----------------------	---------

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

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

USA



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

NEW YORK DRY AGE 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

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





POSTRES

HARRY'S PIE

Helado de nuez de macadamia hecho en casa, base de galleta Oreo® y chocolate fundido

\$350

PASTEL DE ZANAHORIA CON CONEJITO TURÍN® 24K

Con betún de queso crema, salsa de cajeta, nuez tostada y Conejito Turin® cubierto de oro.

\$410

24K GOLDEN LEAF LEMON PIE

Pie helado de limón, con masa crujiente cítrica, merengue italiano y hoja de oro de 24 quilates

\$250

NEW YORK CHEESECAKE

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

\$280



PASTEL DE CREMA DE CACAHUATE Y COCOA

De avena y almendra, relleno de leche de coco y crema de cacahuete, cubierto de cocoa y agave orgánico con helado vegano de vainilla, nuez y caramelo

\$380

TEMPURA OREO® POPS

"Pops" de galleta Oreo® cubierta por una fritura suave, con helado de vainilla, salsa de cajeta y salsa de chocolate

\$260

24K MOLTEN CARAJILLO

Base de nuez pecana triturada, con relleno de pastel de chocolate bañado en salsa de carajillo y láminas de oro de 24 quilates

\$450

VANILLA BELOW ZERO -2 pzas-

Helado cremoso elaborado con nuestra receta especial y nitrógeno líquido. Toppings a elegir

\$410

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 HSPDC-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)

INCLUYE:

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

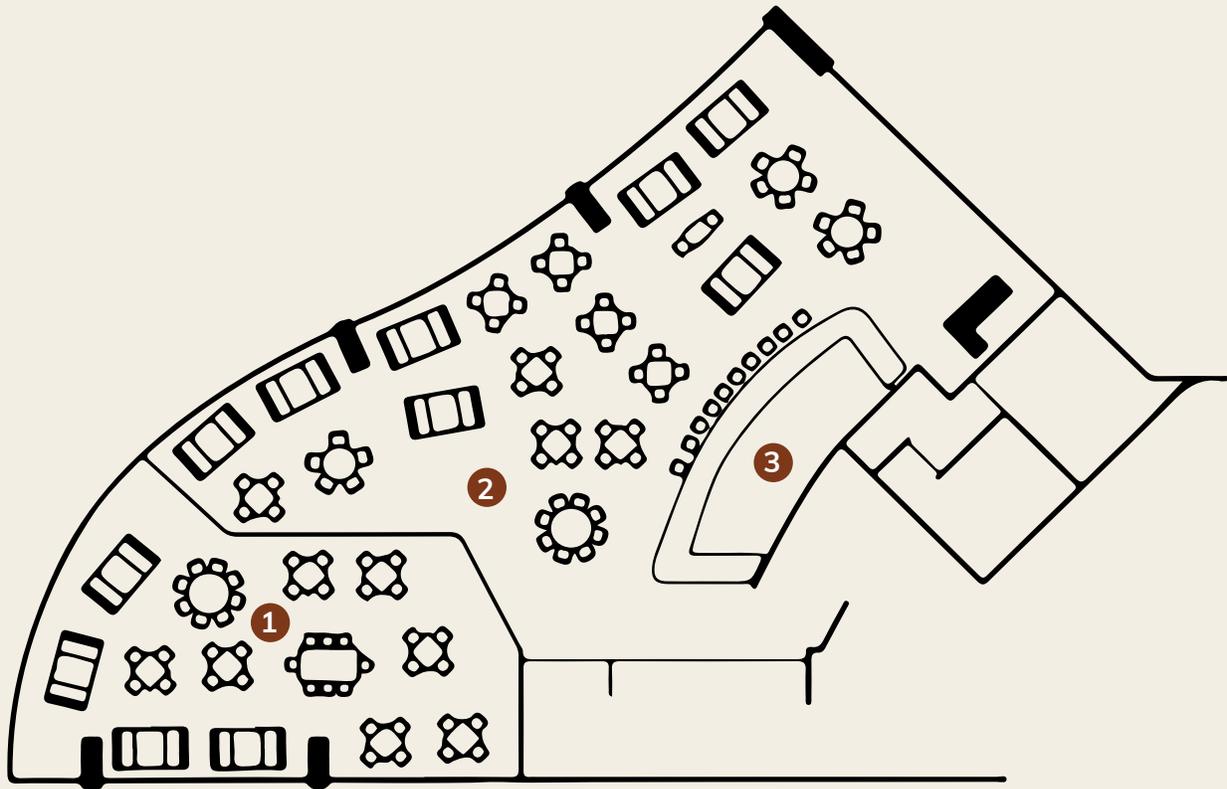
MIXOLOGÍA: Mixología de la casa

*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



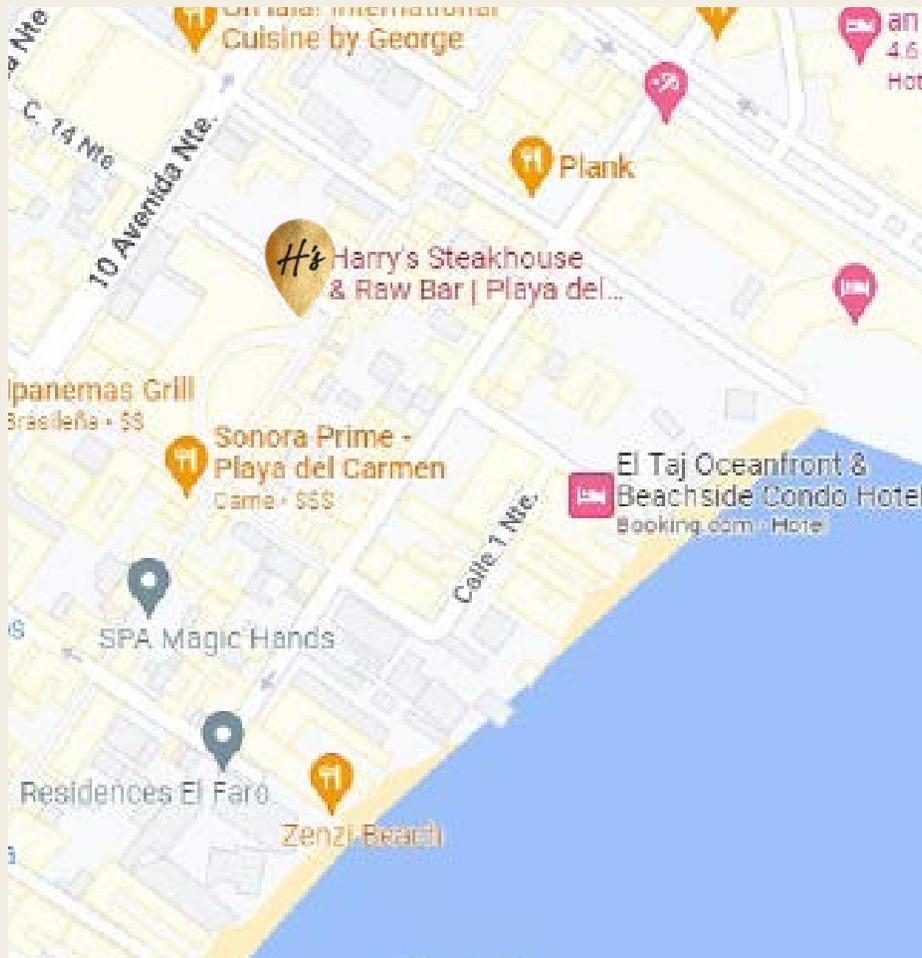
TOTAL: 180 people

1 Main Terrace
76 people

3 Lounge/Bar
8 people

2 Main Hall
96 people

UBICACIÓN



Calle Corazón Lt 8B, Nivel 1, 5ta Av. entre calle 12 Nte y 14 Nte, Playa del Carmen, Q. Roo, C.P 77710



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