Harry's GRILL®

PRIME STEAKHOUSE & RAW BAR

POSADAS

Cancún

ESPAÑOL

The Art of Perfection

HARRY'S PRIME STEAKHOUSE & RAW BAR es un concepto único en México, con presencia en Cancún, 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.

Menú GOLD

ENTRADA (A elegir)

EMPANADA *-1 pza-*
A elegir:

- **Harry's:** Carne Black Onyx, aceitunas, almendra fileteada, pimiento y especias
- **Dynamite:** CCarne Black Onyx picante, zanahoria, apio y especias
- **Dos Quesos:** Queso mozarella y queso de cabra con puré de trufa

Servida con chimichurri tradicional y salsa marinara

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, chícharo en vaina y arúgula

NEW YORK DRY AGE *360 g*

LUBINA RAYADA *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

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

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

PRECIO $1,450.00 PESOS 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 PRIME
Con tuétano a la parrilla, pico de gallo y shot de brandy

TARTAR DE RES *100 g*
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 *160 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

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

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

PRECIO $1,750.00 PESOS 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 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*
Servido con jus de trufa

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

PIE DE HELADO HARRY'S
Helado de nuez de macadamia hecho en casa, 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

PRECIO $2,250.00 PESOS 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*

$1000 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, Dewars 12Y, Johnnie Walker Black Label, Johnnie Walker Red Label, Jack Daniels

GINEBRA: Tanqueray, Beefeater, Bombay Sapphire, Hendricks, 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

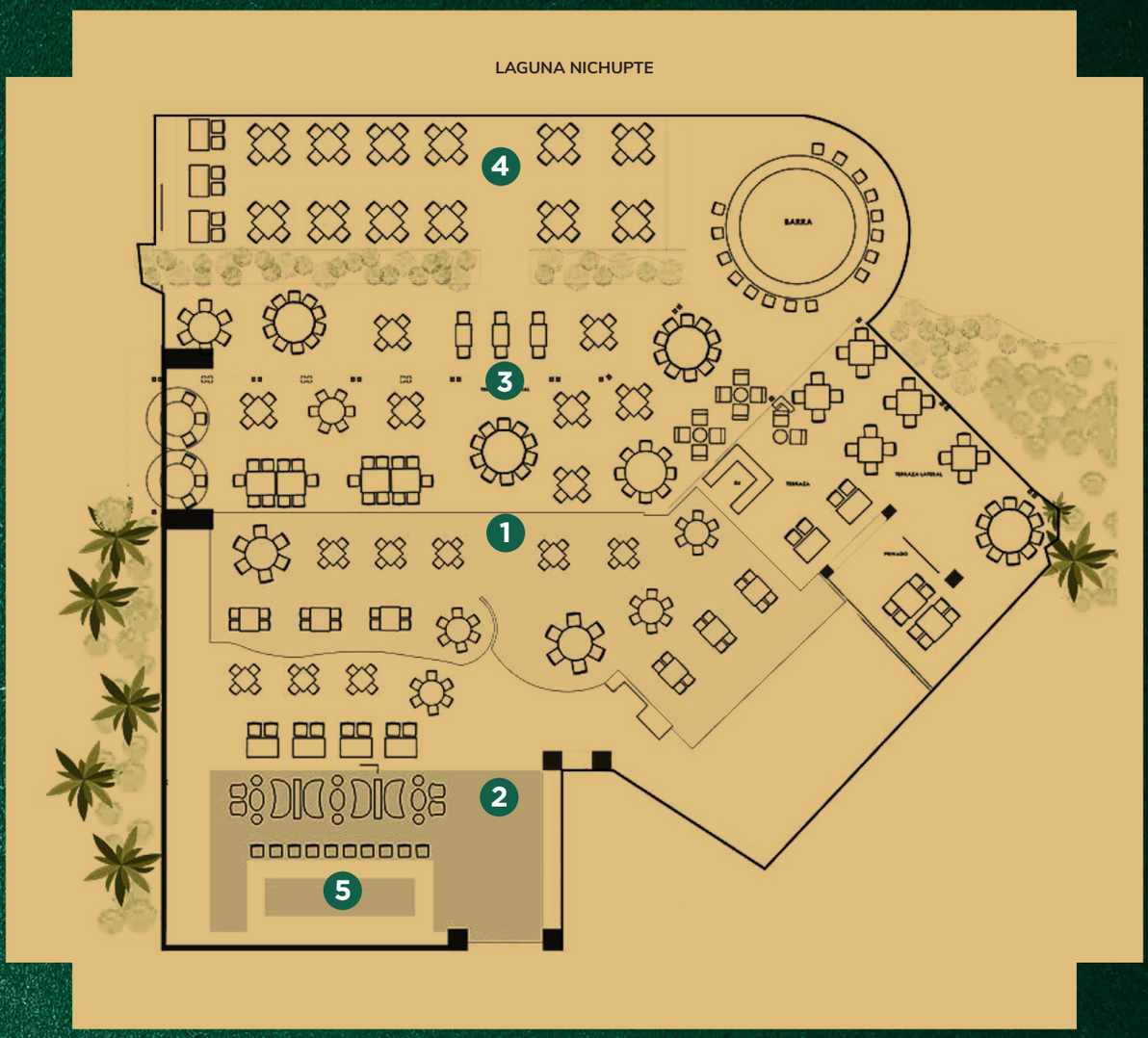
JACK'S CREEK
F1 WAGYU

JACK'S CREEK
BLACK ANGUS

Harry's

CAPACIDAD

Capacidad

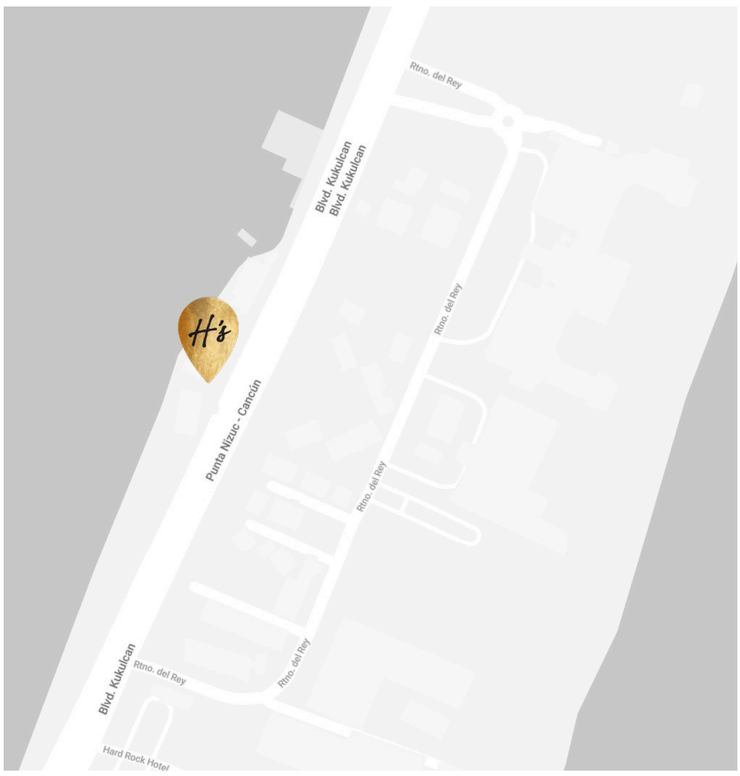


TOTAL: 360 personas

1. Salón Principal
   120 personas
2. Lounge/Bar
   20 personas
3. Terraza
   140 personas
4. Deck
   80 personas
5. Sanitarios

UBICACIÓN

Ubicación



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

VENTAS Y GRUPOS

CONTACTO:
ventas@andermail.com
Tel. 998 840 7183 / 84

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 · EL SQUID ROW · LA VICENTA · HROOF · Cocktail Bar · Señor Frogs · Fred'S · Nicoletta · ERIZO

Harry's GRILL®

PRIME STEAKHOUSE & RAW BAR

FELIZ
NAVIDAD