

*Harry's*  
GRILL®

PRIME STEAKHOUSE & RAW BAR



PÓSADAS

*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, pimienta y especias
- **Dynamite:** CCarne Black Onyx picante, zanahoria, apio y especias
- **Dos Quesos:** Queso mozzarella 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

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

#### 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, cubierto de chocolate semiamargo y nuez pecana. 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 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*

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,  
cubierto de chocolate semiamargo y nuez pecana. 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 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

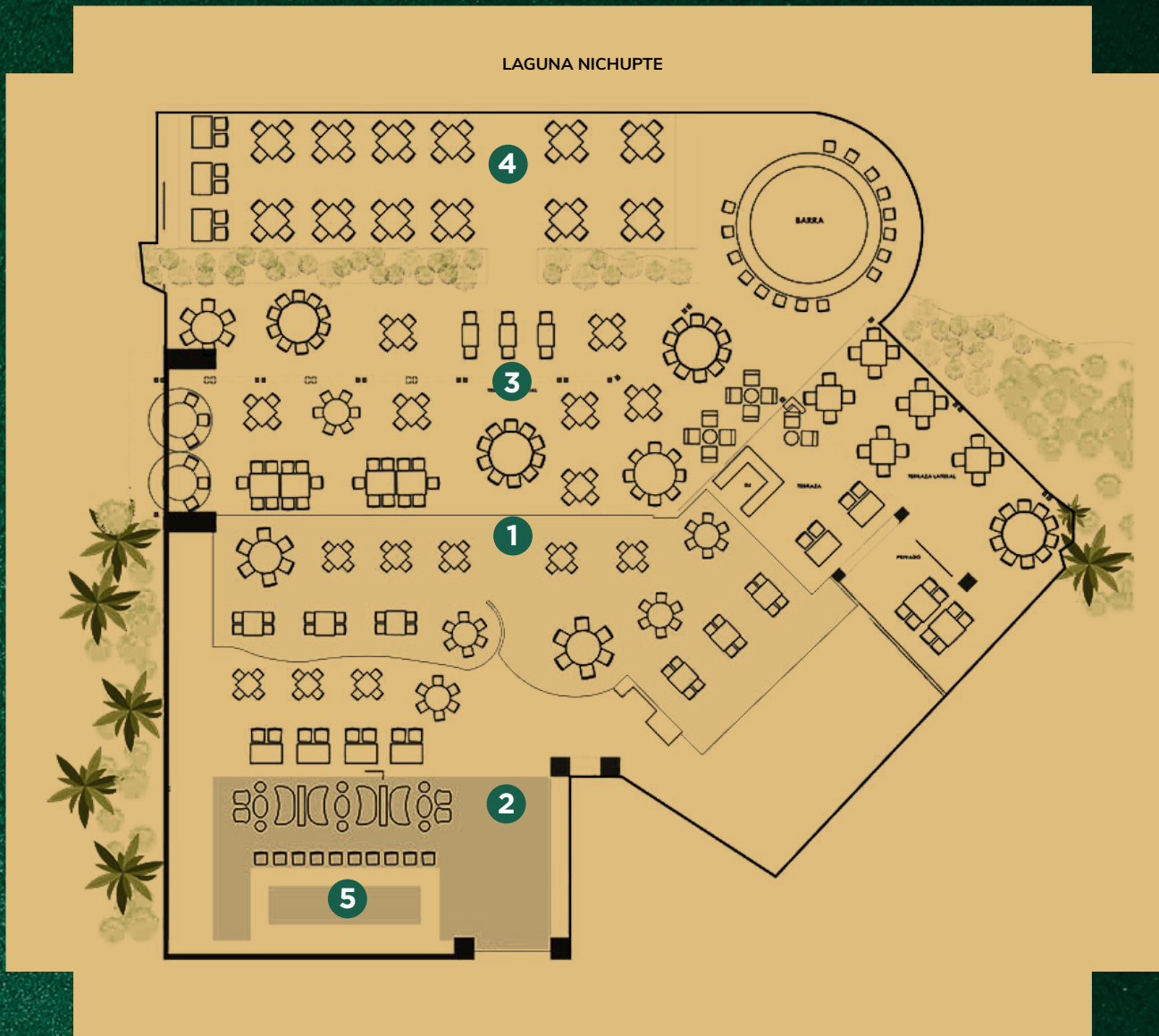






# CAPACIDAD

## Capacidad



**TOTAL: 360 personas**

**1** Sal6n Principal  
120 personas

**2** Lounge/Bar  
20 personas

**3** Terraza  
140 personas

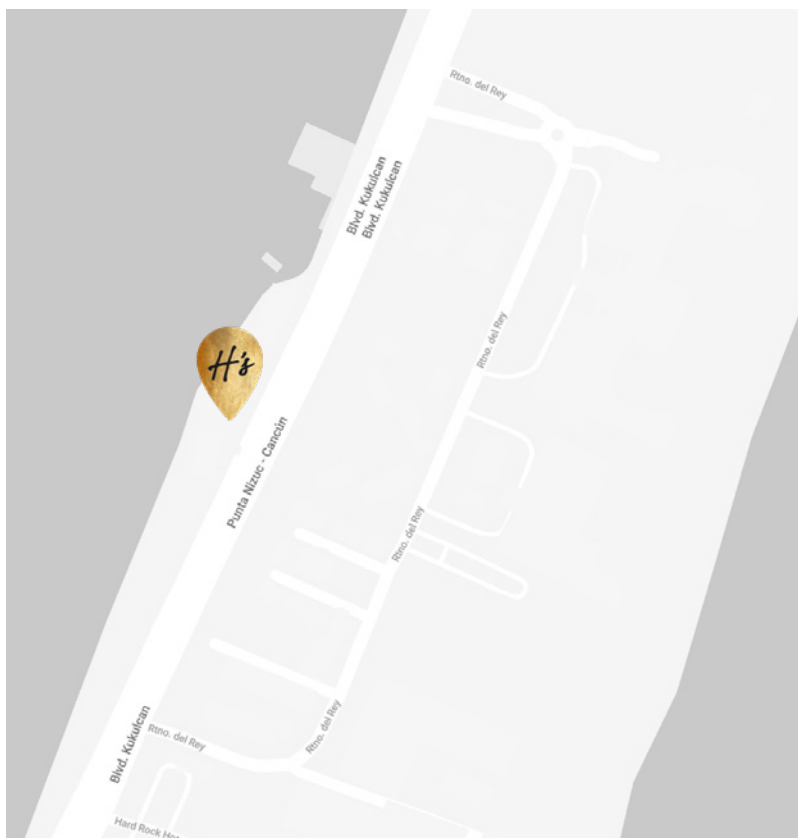
**4** Deck  
80 personas

**5** Sanitarios



# UBICACIÓN

## Ubicación



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

## VENTAS Y GRUPOS

CONTACTO:

[ventas@andermail.com](mailto:ventas@andermail.com)

Tel. 998 840 7183 / 84

## DIRECTOR DE VENTAS

JUAN CARLOS GARZA

[juancarlos.garza@grupoandersons.com](mailto:juancarlos.garza@grupoandersons.com)

HARRY'S PRIME STEAKHOUSE & RAW BAR

[www.harrys.com.mx](http://www.harrys.com.mx)

EL FORTEÑO

TIOS

Harry's

PORFIRIO'S

BAK

CAO

LA SALUD DEL AGRO

LA VICENTA

HIROOF

LA CALABAZA

SEÑOR PIGE

TRÉDÉ

Nicoletta

ERIZO





Harry's  
GRILL®

PRIME STEAKHOUSE & RAW BAR

FELIZ  
NAVIDAD

