

Harry's
GRILL®

PRIME STEAKHOUSE & RAW BAR



PÓSADAS

Playa del Carmen

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, chicharo 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: 148 personas

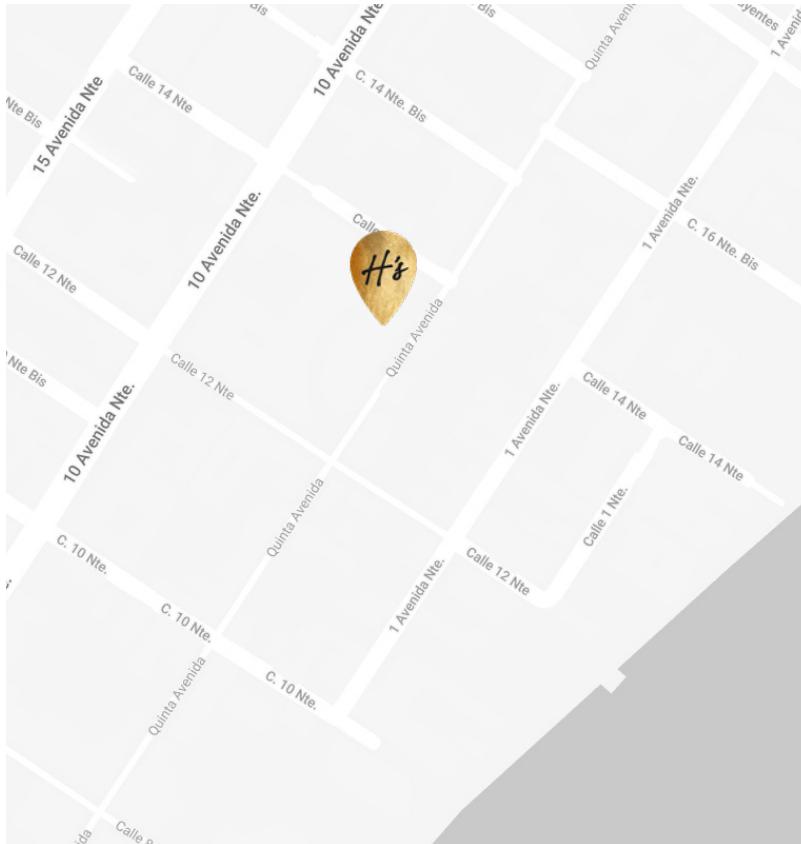
1 Terraza
74 personas

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. 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

EL FORTENO

TIOS

Harry's

PORFIRIO'S

BAK

CAO

LA VENTA

IROOF

SEVIER FUDGE

ERIZO

NICOLETTA

ERIZO

ERIZO

ERIZO

ERIZO

ERIZO

ERIZO

ERIZO

ERIZO



Harry's
GRILL®

PRIME STEAKHOUSE & RAW BAR

FELIZ
NAVIDAD

