



PRIME STEAKHOUSE & RAW BAR

POLANCO

ESPAÑOL





## THE ART OF PERFECTION

**HARRY'S PRIME STEAKHOUSE & RAW BAR** es un concepto gastronómico único en México, con ubicaciones en Cancún, Ciudad de México, Playa del Carmen y Los Cabos. Reconocidos por nuestros cortes de carne premium y mariscos exóticos, superamos constantemente las expectativas de los invitados más exigentes que buscan una experiencia culinaria extraordinaria.

Más allá de su impactante diseño, **HARRY'S** se distingue por su impecable servicio y excepcional propuesta gastronómica. Nuestro prestigio se basa en una cuidada selección de las mejores carnes del mundo, incluyendo Kobe Beef japonés auténtico, Jack's Creek australiano y USDA Prime Beef americano, cada uno ofreciendo un sabor incomparable.

En **HARRY'S**, estamos comprometidos a brindar una experiencia verdaderamente excepcional, con un servicio altamente personalizado para cada invitado. Ya sea para una comida excepcional, una cena elegante o un merecido momento de disfrute, **HARRY'S** es el destino perfecto.



# Menú

## GOLD

### ENTRADA (A elegir)

#### EMPANADA -1 pza-

Servida con chimichurri tradicional y salsa marinara

A elegir:

- **Harry's:** Carne Prime, aceitunas, almendra fileteada, pimienta y especias
- **Dos Quesos:** Queso mozzarella y queso de cabra con puré de trufa

#### 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

#### TOTOABA A LA PLANCHA 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)

#### 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

#### HARRY'S PIE

Helado de nuez de macadamia Häagen-Dazs®, base de galleta Oreo® y chocolate fundido

#### GOLDEN LEAF LEMON PIE

Cubierto con chocolate blanco, galleta crujiente de almendras y merengue italiano flameado

#### NEW YORK CHEESECAKE

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

**\$1,600 PESOS PRECIO 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

Con tuétano a la parrilla, pico de gallo y shot de brandy

#### TARTAR DE RES\*

Alcaparra frita, mostaza dijon, pimienta, 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 220 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

#### HARRY'S PIE

Helado de nuez de macadamia Häagen-Dazs®, base de galleta Oreo® y chocolate fundido

#### GOLDEN LEAF LEMON PIE

Cubierto con chocolate blanco, galleta crujiente de almendras y merengue italiano flameado

#### NEW YORK CHEESECAKE

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

**\$1,900 PESOS PRECIO 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*

#### 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)

#### 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

#### HARRY'S PIE

Helado de nuez de macadamia Häagen-Dazs®, base de galleta  
Oreo® y chocolate fundido

#### GOLDEN LEAF LEMON PIE

Cubierto con chocolate blanco, galleta crujiente de almendras y  
merengue italiano flameado

#### NEW YORK CHEESECAKE

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

**\$2,300 PESOS PRECIO 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*

**\$1,000 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, Dewar's 12Y, Johnnie Walker Black Label, Johnnie Walker Red Label, Jack Daniel's

**GINEBRA:** Tanqueray, Beefeater, Bombay Sapphire, Hendrick's, 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

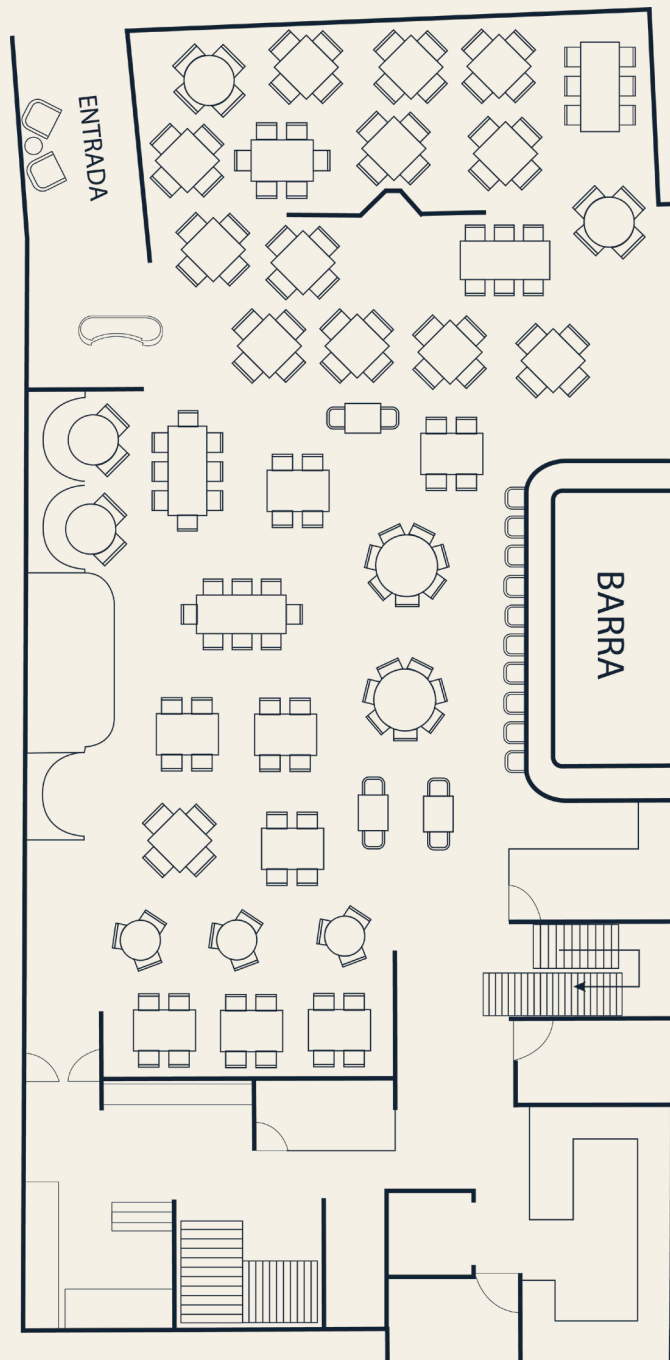






# CAPACIDAD

## Capacidad



**TOTAL: 180 personas**



# UBICACIÓN

## Ubicación



Polanco IV Secc, Miguel Hidalgo, 11550  
Ciudad de México

### VENTAS Y GRUPOS

CONTACTO:

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

Tel. 55 1841 8016

### 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)

GRUPO  
**ANDERSON'S**  
EST. 1963

TITOS Harry's PORFIRIO'S BAK' Squid Roe LA VICENTA H ROOF Sabor Fuego Pasaño Nicoletta BODEGA ARGENTINA ROWEYS TapLine NASSAU PORT GASTRO SPOTS