

Harry's  
GRILL®

PRIME STEAKHOUSE & RAW BAR

# NYE 2025

## PRIMER TIEMPO

(A elegir)

### ENSALADA ICEBERG

Lechuga romana aderezada con vinagreta de vino blanco, aderezo de queso roquefort, cubos de tocino de cerdo horneado, tomate cherry, cebollín y trocitos de queso roquefort

### BISQUE DE LANGOSTA

Con crujiente de pan ciabatta  
y pulpa de langosta

### TARTAR DE HAMACHI 60 g

Con vinagreta de yuzu, crujiente de pan ciabatta  
y cebollín frito

## SEGUNDO TIEMPO

(A elegir)

### FILETE DE RES 250 g

Con salsa Harry's, espárragos parrilla  
y puré de papa

### RIB EYE BLACK ANGUS 400 g

Con salsa Harry's, espárragos parrilla  
y puré de papa

### COLA DE LANGOSTA

#### CARIBEÑA 300 g

Con puré de papa, espinacas salteadas con crema,  
limón asado y mantequilla clarificada

### LOBINA RAYADA 300 g

Sobre una salsa beurre blanc con puré de coliflor  
rostizada, aceite de hierbas y mix de hojas frescas con  
vinagreta de limón

### FETTUCCHINE DE

#### HONGOS Y TRUFA

Setas deshidratadas, aceite de trufa, arúgula  
y queso Grana Padano

## TERCER TIEMPO

(A elegir)

### HARRY'S PIE

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

### NEW YORK CHEESECAKE

Con salsa de fresa y mix de frutos  
rojos frescos

PRECIO POR ADULTO  
\$5,000 MXN

PRECIO POR NIÑO  
\$2,500 MXN

FRANCE 1743  
MOËT & CHANDON  
CHAMPAGNE

RESERVA AL  
998 937 3791

GRUPO  
ANDERSON'S®  
EST. 1963

La propina no es obligatoria | El peso indicado de las proteínas es previo a la cocción |  
\*El consumo de productos crudos es bajo la responsabilidad de quien lo solicita SSA.