

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

FETTUCCINE 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 PERSONA

\$4,200 MXN

FRANCE 1743
MOËT & CHANDON

CHAMPAGNE

RESERVA AL

228 146 9513

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.