

## Español e Ingles

### Menú de Harry's Prime Steakhouse & Raw Bar

Harry's ofrece una experiencia culinaria de alta gama con los cortes de carne más selectos a nivel mundial (como **Kobe** de Japón, **Wagyu**, **Black Onyx** de Australia y **USDA Prime** de EE. UU.) y una gran variedad de mariscos y platillos del Raw Bar.

#### Aperitivos (Appetizers)

- **Dip de Alcachofa y Cangrejo (Artichoke and Crab Dip):** Servido con crostinis.
  - **Camarones Roca (Roca Shrimp):** Camarones en tempura con mayonesa de Sriracha y hierbas.
  - **Coliflor Roca Golden (Golden Roca Cauliflower - Vegano):** Coliflor en tempura con mayonesa vegana de Sriracha.
  - **Tacos de Filete Prime (Prime Beef Filet Tacos):** En tortilla casera con chicharrón de cerdo, aguacate y dos salsas cremosas.
  - **Empanada (1 pza):** A elegir entre Harry's (Res Prime), Res Picante o Dúo de Quesos con trufa.
  - **Pastel de Cangrejo (Crab Cake):** Con mayonesa de chile piquín y pesto de cilantro.
  - **New York Wagyu en Piedra Caliente (New York Wagyu on Hot Stone):** Servido a la mesa con salsa de trufa picante.
  - **Tártara de Res o de Salmón (Beef or Salmon Tartare):** Preparaciones frescas y sabrosas.
  - **Carpaccio de Res (Harry's Beef Carpaccio):** Con mayonesa de anchoas, vegetales encurtidos y queso Grana Padano.
- 

### Raw Bar & Mar

#### Raw Bar (Crudo)

- **Caviar:** Opciones como Siberian, Sevruga, Osetra o Beluga, con todos los acompañamientos clásicos.
- **Tártara de Salmón (Salmon Tartare):** Con *crème fraîche*, alcaparra y puré de aguacate con wasabi.
- **Sashimi de Hamachi (Hamachi Sashimi):** Con ponzu de tamarindo y cebolla crujiente.
- **Cóctel de Camarón (Shrimp Cocktail):** Camarón colosal con salsa cóctel y aguacate.
- **Tenazas de Cangrejo Moro (Stone Crab Claws):** Servidas con mantequilla clarificada y salsa tártara de habanero.
- **Alaskan King Crab:** Patas de cangrejo real de Alaska.
- **Ostiones (Oysters):** Opciones como Pai Pai y Chingón, con diversas salsas.

## Del Mar (From the Sea)

- Cola de Langosta Caribeña (Caribbean Lobster Tail).
  - Pulpo a las Brasas (Grilled Octopus).
  - Salmón Rostizado al Jospé (Jospé Roasted Salmon).
  - Bacalao Negro (Black Cod).
- 

## Sopas, Pastas y Otros

- Jugo de Carne (Prime Meat Juice): Servido con tuétano a la parrilla y un *shot* de brandy.
  - Bisque de Langosta (Lobster Bisque).
  - Fettuccini Hongos y Trufa (Fettuccini Funghi): Pasta con crema de hongos rostizados y trufa negra.
  - Risotto de Cola de Langosta Caribeña (Caribbean Lobster Tail Risotto).
  - Rack de Cordero de Nueva Zelanda (New Zealand Lamb Rack).
  - Pechuga de Pollo Crujiente (Crispy Chicken Breast).
  - Hamburguesa (Burger): Incluye opciones como Mini Hamburguesas o la **Beyond Burger (Vegana)**.
- 



## Postres (Desserts)

- **Harry's Pie:** Base de galleta Oreo® con helado de nuez de macadamia Häagen-Dazs® y chocolate fundido.
- **Pastel de Zanahoria con Conejito Turín® 24K:** Con betún de queso crema y salsa de cajeta, coronado con un Conejito Turín® cubierto de oro.
- **Golden Leaf Lemon Pie:** Tarta de helado de limón con merengue italiano y hoja de oro de 24 kilates.
- **Molten de Chocolate:** Con helado de vainilla y frutos rojos.
- **Vanilla Below Zero:** Helado cremoso de receta especial preparado con nitrógeno líquido a la mesa.

# Harry's Prime Steakhouse & Raw Bar

## Menu

Harry's offers a high-end culinary experience featuring the world's most selected meat cuts (such as **Kobe** from Japan, **Wagyu**, **Black Onyx** from Australia, and **USDA Prime** from the U.S.) alongside a wide variety of seafood and Raw Bar dishes.

---

### Appetizers

- **Artichoke and Crab Dip:** Served with crostini bread.
  - **Roca Shrimp:** Tempura shrimp with Sriracha mayonnaise and herbs.
  - **Golden Roca Cauliflower (Vegan):** Tempura cauliflower with vegan Sriracha mayonnaise.
  - **Prime Beef Filet Tacos:** Served on homemade tortillas with pork cracklings, avocado, and two creamy sauces.
  - **Empanada (1 pc):** Choose from Harry's (Prime Beef), Spicy Beef, or Duo of Cheeses with truffle purée.
  - **Crab Cake:** With piquín chili mayonnaise and cilantro-parsley pesto.
  - **New York Wagyu on Hot Stone:** Served tableside with spicy truffle sauce.
  - **Beef or Salmon Tartare:** Fresh and flavorful preparations.
  - **Harry's Beef Carpaccio:** With anchovy mayonnaise, pickled vegetables, and Grana Padano cheese.
- 

## Raw Bar & Seafood

### Raw Bar (Crudo)

- **Caviar:** Options like Siberian, Sevruga, Osetra, or Beluga, served with classic accompaniments.
- **Salmon Tartare:** With *crème fraîche*, capers, and avocado purée with wasabi.
- **Hamachi Sashimi:** With tamarind ponzu and crispy onion.
- **Shrimp Cocktail:** Colossal shrimp with cocktail sauce and avocado.
- **Stone Crab Claws:** Served with clarified butter and habanero tartar sauce.
- **Alaskan King Crab:** Alaskan king crab legs.
- **Oysters:** Options like Pai Pai and Chingón, with various sauces.

### From the Sea

- **Caribbean Lobster Tail.**
- **Grilled Octopus.**

- **Josper Roasted Salmon.**
  - **Black Cod.**
- 

## Soups, Pastas, & Other Mains

- **Prime Meat Juice:** Served with grilled bone marrow and a shot of brandy.
  - **Lobster Bisque.**
  - **Fettuccini Funghi (Mushrooms and Truffle):** Pasta with roasted mushroom cream and black truffle.
  - **Caribbean Lobster Tail Risotto.**
  - **New Zealand Lamb Rack.**
  - **Crispy Chicken Breast.**
  - **Burger:** Options include Mini Burgers or the **Beyond Burger (Vegan).**
- 



## Desserts

- **Harry's Pie:** Oreo® cookie crust with creamy Häagen-Dazs® macadamia nut ice cream and melted chocolate.
- **Carrot Cake with 24K Conejito Turín®:** Cream cheese frosting, *cajeta* (caramel) sauce, and a Conejito Turín® chocolate covered in gold leaf.
- **Golden Leaf Lemon Pie:** Lemon ice cream pie with Italian meringue and 24-karat gold leaf.
- **Chocolate Molten Cake:** With vanilla ice cream and mixed red berries.
- **Vanilla Below Zero:** Creamy ice cream made with a special recipe and liquid nitrogen, prepared tableside.