

*Harry's*  
GRILL®

PRIME STEAKHOUSE & RAW BAR

LOS CABOS

ESPAÑOL



Harry's®

## THE BRIDAL SOIRÉE AT HARRY'S

Celebra el inicio de un nuevo capítulo con una experiencia culinaria inolvidable en **HARRY'S**. Junto a tus mejores amigas, disfruta de una velada donde la elegancia, el sabor y el arte de la celebración se encuentran.

**HARRY'S** rinde homenaje a los placeres de la alta cocina con cortes de carne excepcionales, mariscos fresquísimos y una coctelería de autor que convierte cada brindis en un momento único. Cada platillo, cada copa, está pensado para elevar esta ocasión tan especial.

Acompañadas por un ambiente sofisticado, una cava de vinos premiada y un servicio impecable, vivirán una noche que despierta los sentidos y crea recuerdos imborrables. Desde el primer brindis hasta el último postre, **HARRY'S** es el escenario perfecto para celebrar la amistad, el amor y la promesa de lo que está por venir

# Menú BLACK

## ENTRADA (A elegir)

### BISQUE DE LANGOSTA

Langosta, crostini de pan ciabatta y lechuga

### 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

Mayo especial Harry's, 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 COLORADO 385 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 Grana Padano, 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

**\$3,000 PESOS PRECIO POR PERSONA**  
(INCLUYE 2 DRINKS DE MIXOLOGÍA)

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.





## MIXOLOGÍA

### EMERALD

Gin Monkey 47® 30 ml, cordial de matcha - lychee, menta y espuma de té verde

### JADE

Gin Tanqueray® Ten 30 ml, Chartreuse verde 15 ml, cordial de uva y manzana verde y mist de bergamota

### AMBER

Martell® Blue Swift 45 ml, miel de tocino y maple, bitter de chocolate, bitter de naranja, tocino frito y humo

### RUBY

Tequila Casa Dragones® Blanco 45 ml, fresas con crema milk punch 75 ml, mist rosa de damasco y rubí de gomita

### QUARTZ

Vodka Ketel One® 30 ml, St. Germain® 10 ml, vino rosado S. Marguerite® 60 ml, tizana Jardín de Luxemburgo y mist de lavanda

### ZIRCON

Ron Zacapa® 23 45 ml, néctar de P.X., agua de cacao, chocolate y burbuja de humo

## MARTINIS SECOS

### DRY

Gin Tanqueray Ten® 90 ml, Vermouth Martini® Extra Dry 30 ml y aceituna gigante

### DIRTY

Gin Tanqueray Ten® 90 ml, Vermouth Martini® Extra Dry 30 ml, Salmuera y aceituna gigante con queso azul

### VESPER

Gin Tanqueray Ten® 90 ml, Vodka Ketel One® 30 ml, Lillet® Blanc 15 ml y limón amarillo

### VODKATINI

Vodka Ketel One® 90 ml, Vermouth Martini® Extra Dry 30 ml y limón amarillo

### GIBSON

Gin Tanqueray Ten® 90 ml, Vermouth Martini® Extra Dry 30 ml y cebolla encurtida

## MARTINIS DULCES

### ESPRESSO

Vodka Ketel One® 60 ml, Licor de café 30 ml, café espresso y jarabe natural

### BAILEYS

Vodka Ketel One® 60 ml, Baileys® 30 ml y café espresso

### CHOCOLATE

Vodka Ketel One® 60 ml, Baileys® 30 ml, leche evaporada y chocolate líquido

### LYCHEE

Vodka Ketel One® 60 ml y puré de lychee

### SALTY CARAMEL

Vodka Ketel One® 60 ml, café espresso, leche evaporada y caramelo salado



## COCTELERÍA

### APEROL SPRITZ

Aperol® 60 ml, agua mineral Perrier® y Prosecco

### ST-GERMAIN SPRITZ

St-Germain® 60 ml, agua mineral Perrier®, Cinzano® Pro Spritz 90 ml, rodaja de limón y corona de menta

### BLOODY MARY

Vodka Ketel One® 45 ml, jugo de tomate, jugo de limón, chirimico, tabasco, apio y aceituna

### MOJITO

Ron Zacapa® 23 45 ml, top soda, hierbabuena y limón

### PALOMA

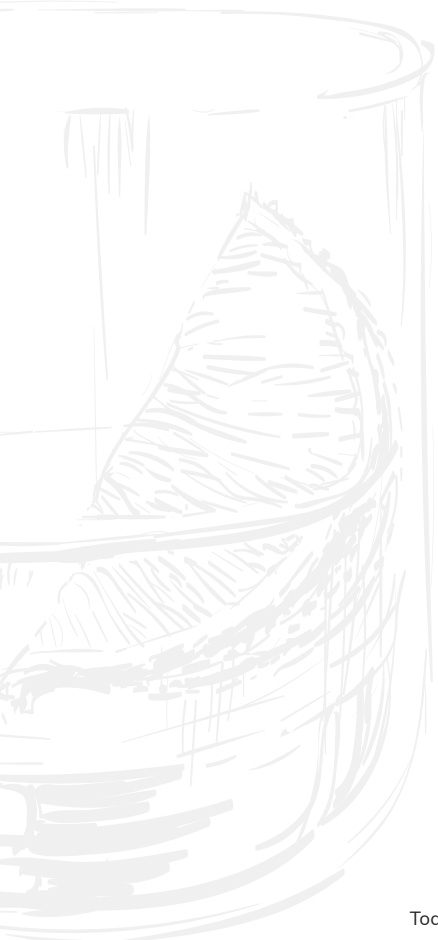
Tequila Don Julio® Blanco 45 ml, jugo de limón verde, refresco de toronja, sal y toronja

### PALOMA PERFECTA

Tequila Patrón® Cristalino 45 ml, jugo y refresco de toronja, miel de agave y mix de cítricos

### PALOMA NEGRA

Tequila Don Julio® Ceniza 45 ml, jugo de toronja, jugo de limón verde, miel de agave negra, refresco de toronja, sal negra y toronja a la parrilla



---

## MOCKTAILS

### AURA

Runneght® Mezquila, ponche de frutas y burbuja de humo

### LEMON HAZE

Runneght® Essencial Dry, infusión de lemongrass y burbuja de humo





# HARRY'S — BAR —

## ELEGANCIA, RITMO Y SABOR

Harry's Bar es el corazón vibrante de nuestras noches, donde la música en vivo envuelve el ambiente, los cocteles fluyen y cada instante se convierte en una experiencia sofisticada e inolvidable.



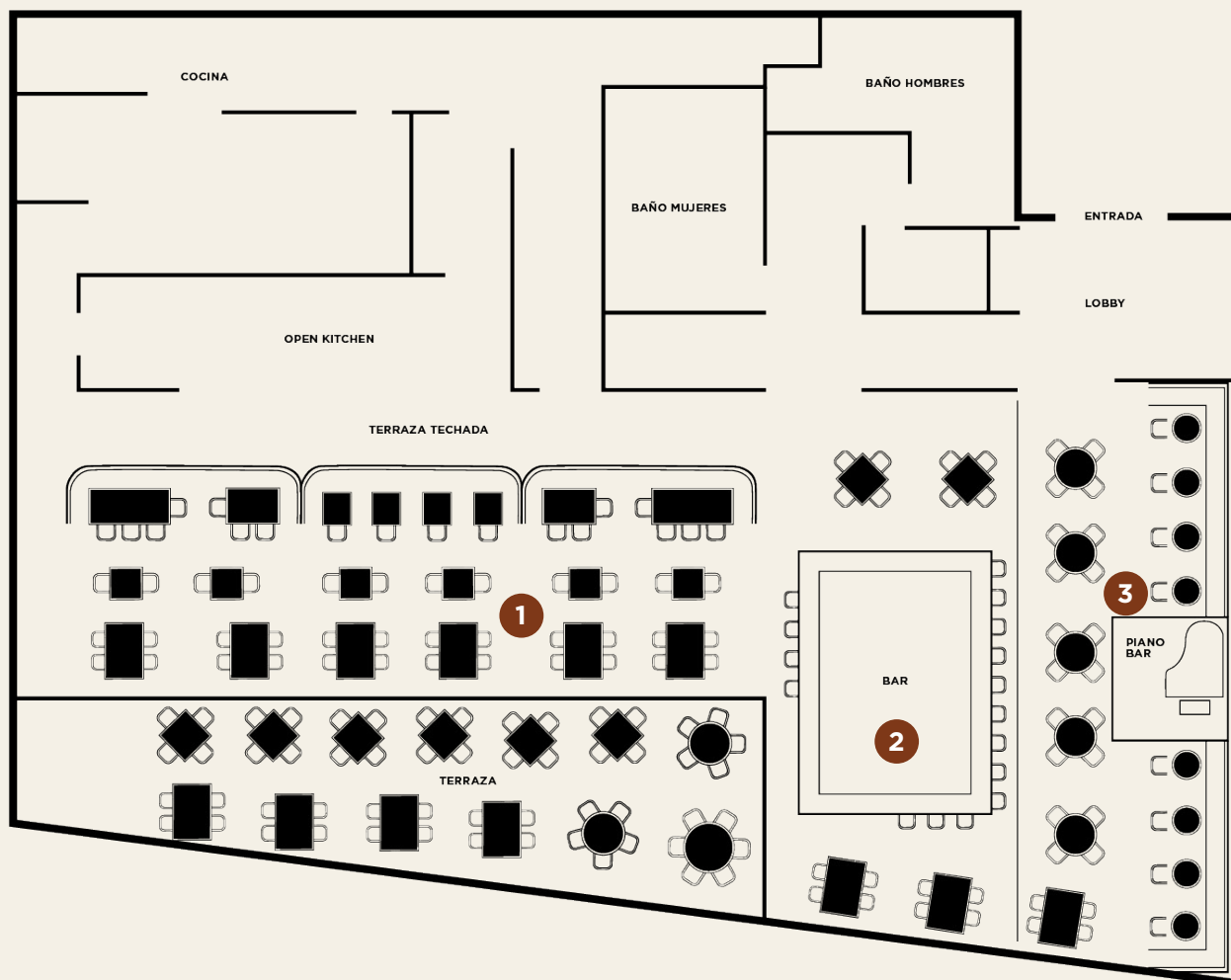
## LA VISTA & EL SUNSET

Cuando el sol comienza a caer sobre el horizonte de Los Cabos, la terraza de Harry's ofrece un espectáculo dorado que roba el aliento. El lugar perfecto para brindar mientras el día se despide con arte natural.



# CAPACIDAD

## Capacidad



**TOTAL: 212 personas**

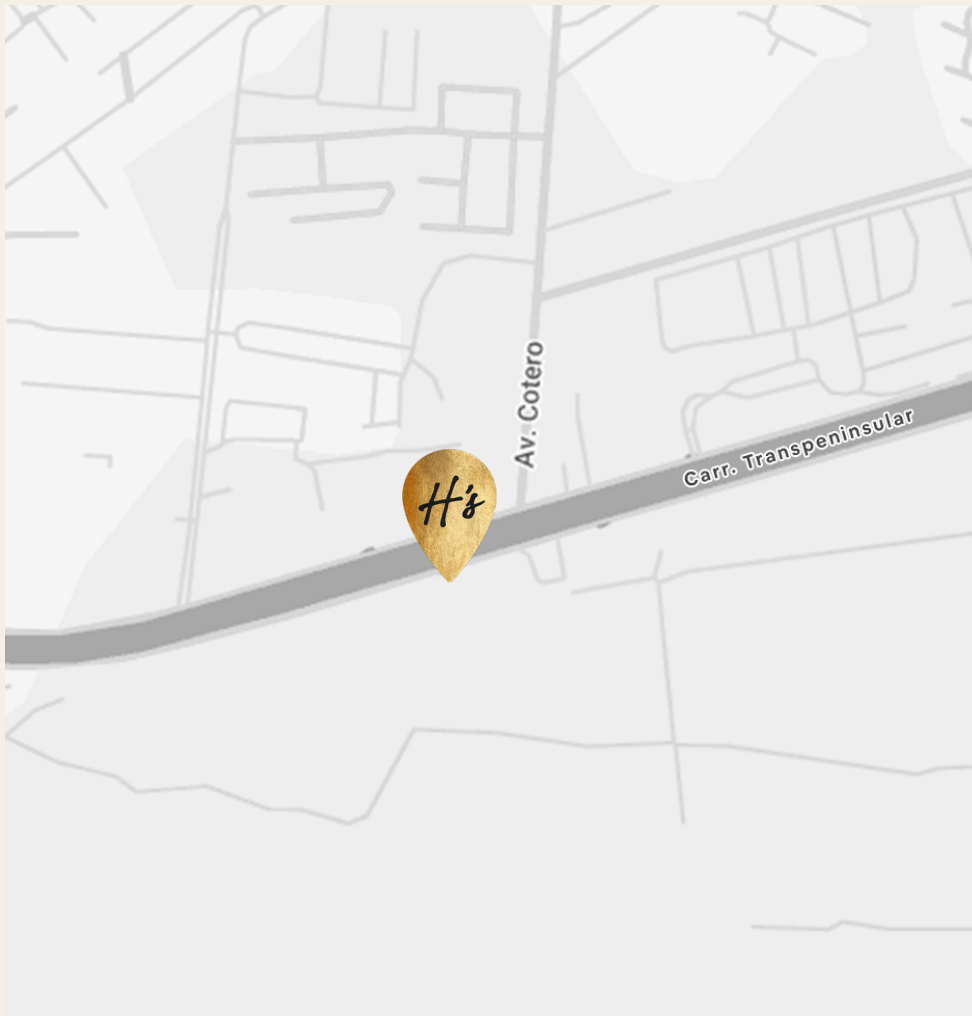
**1** Terraza  
138 personas

**3** Piano Bar  
58 personas

**2** Barra  
16 personas

# UBICACIÓN

## Ubicación



Carr. Transpeninsular Km 5, Corredor Turístico, 23410  
Cabo San Lucas, B.C.S.

---

### 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

TTOS *Harry's* PORFIRIO'S BAK' *Squid Roe* LA VICENTA IROOF *Andersen's* *Solmar Pange* *Trufo* Nicoletta *BORRGA ARGENTINA* *ROWLEY'S* TapLine *NASSAU PORT*