

Entradas Frias

Carpaccio de Salmón

Salmón con Aderezo de Alcaparras, Aceitunas y Echalote

95

Carpaccio de Atún

Con Aceite de Ajonjolí, Soya, Serrano y Pimiento

95

Carpaccio de Pulpo

Con Relish de Rábano y Aceite de Comino

75

Carpaccio de Res

Res Herdford con Arúgula y Láminas de Parmesano

95

Ceviche de Salmón

Salmon Fresco Marinado en Finas Hierbas y Mostaza Dijon

95

Vuelve a la Vida

Mariscos Mixtos con Salsa Cóctel Mexicana y Aguacate

chico 55 · grande 100

Coctel de Camarón a la Mexicana

En Salsa Coctel Mexicana y Aguacate

chico 65 · grande 125

Ostiones en su Concha

Servidos en Crudo con Salsa Coctel Americana

3 por 60 · 6 por 115

Paté de Foie Gras

Servido con Pan Melba y Chutney de Mango

195

Entradas Calientes

Confit de Pato

Pierna y Muslo Marinado Desmenuzado, Horneados a Fuego Lento, con Salsa de Frambuesa

150

Ostiones Bienville

*Ostiones en su Concha Gratinados con una Salsa Cremosa de Mariscos, Champiñones,
y Queso Parmesano*

3 por 85 · 6 por 155

Ostiones Rockefeller

*Ostiones en su Concha con Salsa de Espinaca, Crema, Cebolla y Anís;
Gratinados Con Queso Parmesano*

3 por 80 · 6 por 145

Ostiones Fritos Chicos

Ostiones Ligeramente Fritos Acompañados con Tártara de Pimiento Rojo

80

Palomitas de Camarón Cajún

Camarón Pacotilla Empanizado Acompañado con Tártara de Pimiento Rojo

85

Calamares Fritos

Acompañados con Mayonesa de Hierbas Frescas

85

Pastelitos de Cangrejo Chicos

Pulpa de Cangrejo Dorada con Especias, Caviar y Salsa Meunière

95

Alitas de Pollo Tabasco

Doradas y sazonadas con Salsa Tabasco, Acompañadas de Aderezo Roquefort

95

Alitas de Pollo “Bayou” BBQ a la Parilla

Bañadas en Salsa BBQ de Naranja y Soya

95

Pizza Gourmet de Salmón Ahumado y Pulpa de Cangrejo

Cubierta con Mozarella, Parmesano, y Queso de Cabra

165

Costillar Mardi Gras

Medio Rack de Costillitas de Cerdo a la Parilla con Salsa BBQ Auténtica de Nuevo Orleans

95

Tacos de Pato

Tacos de Confit de Pato en Tortilla de Harina con Salsa de Frambuesa

150

Ensaladas

Ensalada Cobb

Con Pollo, Tocino, Aguacate, Jitomate, Huevo, Queso Roquefort y Vinagreta

95

Ensalada de Atún a la Parrilla

Atún Fresco, Jitomate, Aguacate, Granos de Elote y Vinagreta

95

Ensalada Retro

¼ de Lechuga Romana Fría con Vinagreta y Aderezo Roquefort

55

Ensalada de la Casa

Lechugas Orgánicas y Vegetales Mixtos con Vinagreta de la Casa

55

Ensalada de Espinaca y Queso Azul

Con Queso Azul, Cebolla Morada, Jitomate, Tocino y Aderezo de Balsámico

90

Salmón a la Parrilla y Queso de Cabra

Sobre Lechuga Sangría con Mango, Cebolla Morada, Jitomate y Vinagreta de Frambuesa

155

Sopas

Gumbo de Mariscos

*Estofado estilo Cajún con Pollo, Camarones, y Salchicha Andouille
chico 60 · grande 85*

Sopa de Cebolla Francesa al Tinto

La Tradicional con Crouton de Bagel de Ajo Gratinado con Queso Suizo

55

Sopa de Ostión y Alcahofa

Crema Estilo Cajún a Base de Vino Blanco y Especias

70

Chowder de Mariscos

Con Camarón, Ostión, Almeja y Pescado

125

Sopa Azteca

La Tradicional con Queso, Aguacate y Chile Pasilla Frito

55

Crema a los Cuatro Quesos

Con Aceite de Mandarina

70

Clasicos de Nueva Orleans

Pato “Pontchartrain”

Medio Pato Deshuesada, Bañada con Salsa de Frambuesa y Guarnición de Fritura de Vegetales

230

“Tenderloin” de Cerdo

Lomo de Cerdo Cocido a la Perfección con un BBQ de Zarzamora

175

Fettuccine “Mon Amour”

Fettuccine al dente Con Especies Típicas de Louisiana con Camarón y Lomo de Cerdo Ahumado

165

Fettucelle Cuatro Quesos

Fetucelle al dente con Queso Brie, Parmesano, Gouda, y Mozarella

135

Terrina de Verdura y Tortilla

Vegetales de Temporada Asados, Tortilla de Maíz, y Queso Fresco Gratinado, Bañada con Salsa Verde, Roja y Crema Ácida

95

Jambalaya de Mariscos y Salchichón

Clásico de Louisiana Preparado con Arroz, Camarón, Ostiones, Salchichón Ahumado y Salsa Criolla

135

Mollejas de Ternera a la Parilla

Con Demi-glace. Servido con Pasta “Al Burro”

175

Pollo “Rochambeau”

Pechuga Empanizada sobre Jamón y Salsa Marchand de Vin, Cubierta con Salsa Bernesa y Dos Guarniciones a Escoger

165

Pollo “Bourbon Street”

Suprema de Pollo Envuelta en Tocino, Rellena de Espinaca, Montada Sobre Crouton y Bañada en Mantequilla Negra de Alcaparra y Hongo con Bourbon

185

Costillar Mardi Gras

Costillar de Cerdo a la Parilla con una Auténtica Salsa BBQ de Nueva Orleans Servido con Arroz Frito Sazonado con Aceite de Ajonjolí

215

Opciones Guarniciones:

Verdura del Día · Elote Entero · Puré de Papa Cajun · Papa Horno
Espinacas a la Crema · Rajas con Crema · Jambalaya
Ensalada de Col · Papas a la Francésa · Aros de Cebolla
Ensaladita de la Casa · Ensalada de Papa · Risotto Parmesano

❧ Pescados y Mariscos ❧

Corvina Ennegrecida

Tradicional Salsa Cajun de Limón y Alcaparras. Opción de Dos Guarniciones
170

Trucha Almondine

Trucha Fresca Sellada con Salsa Meuniere Almendrada. Opción de Dos Guarniciones
185

Lenguado Relleno de Cangrejo

*Lenguado Relleno de Pulpa de Cangrejo con Especies y Salsa de Crustáceos al Limón.
Opción de Dos Guarniciones.*
225

Pámpano Entero Sellado y Asado a la Parilla

Servido con Mantequilla de Ajo y Limón. Opción de Dos Guarniciones
230

Pez Espada “St. Charles”

Filete de Pez Espada a la Plancha en Mantequilla Negra de Alcaparra. Opción de Dos Guarniciones.
195

Atún Fresco Ennegrecido

*Sazonado con Especies de Nueva Orleans, Asado en Sartén de Hierro,
y Salsa de Naranja ó Cremosa de Hinojo. Opción a dos Guarniciones.*
175

Salmón Fresco a la Parrilla

Servidos con Salsa Holandesa ó Cremosa de Hinojo. Opción a Dos Guarniciones.
180

Ostiones Fritos

Servidos con Tártara de Pimiento, Ensalada de Col y Papas Francésas
145

Pastelitos de Cangrejo

Sazonados y Dorados con Especies, Caviar y con Salsa Meuniere. Opción de Dos Guarniciones
190

Jaibas Suaves Salteadas en Meuniere

En Salsa Meuniere Servidas Sobre Fettuccine
235

Crepas de Mariscos

*Crepas con Hierbas, Rellenas de Mariscos y Gratínados con Salsa Cremosa de Mariscos y Queso.
Acompañado con Ensalada de la Casa.*
180

❧ Especiales de Camarones Jumbo Harry's ❧

Camarones al Pernod

Camarones al Pernod en Salsa Cremosa de Pimiento. Acompañado de Risotto de Parmesano.
265

Camarón Remoulade

Camarón del Golfo en una Tradicional Salsa de Nueva Orleans
250

Camarones BBQ Estilo Nueva Orleans

*Camarones Grandes para Pelar en Mantequilla de Especies Picantes con Baguette para Sopenar
Con Papas Francésas*
265

Camarones Fritos

Camarones del Golfo, servidos con Tártara, Ensalada de Col y Papas Francésas
255

❧ Carnes ❧

Estamos orgullosos de servir Carne de Res USDA de los Estados Unidos, así como la mejor Carne de Producción Mexicana. Para Obtener el mejor sabor natural de la res, en Harrys se añeja de 3 a 4 semanas.

Lo Mejor de México

Filete Petit Nacional

150grs de Medallón Envuelto en Tocino, Opción de Dos Guarniciones

140

Filete Nacional

240grs de Medallón, Opción de Dos Guarniciones

175

Arrachera

360grs, Guacamole, Chiles Tostados, Frijoles Refritos y Arroz Blanco

170

Carne USDA

Filete Petit USDA

150grs de Medallón Envuelto en Tocino, Opción de Dos Guarniciones

165

Filete USDA

240grs de Medallón, Opción de Dos Guarniciones

235

Ribeye Certificado Angus

400grs de Angus Certificado. Opción de Dos Guarniciones

285

Una Salsa a Escoger:

Marchand de Vin, Bernesa, Salsa Poivre ó Demi-Glace de Chipotle y Mostaza

❧ Más Opciones ❧

Dos Chuletas de Cerdo Bronceada

Asada con Especies Mixtas y bañada con Salsa de Champiñones al Chipotle con Dos Guarniciones a Escoger

235

“Bayou Braised” Chamorro de Cordero

A Fuego Lento con Elección de dos Guarniciones

275

Filete Relleno de Queso Brie

Servido con Salsa de Madeira y Hash de Papa Gremolata

210

Filete Royal al Jerez

En Costra de Pimienta y Portobello al Gratin con Berros

215

Opciones Guarniciones:

Verdura del Día · Elote Entero · Puré de Papa Cajun · Papa Horno

Espinacas a la Crema · Rajas con Crema · Jambalaya

Ensalada de Col · Papas a la Francésa · Aros de Cebolla

Ensaladita de la Casa · Ensalada de Papa · Risotto Parmesano

Por separado están disponibles a 25 pesos

Cualquier cambio de guarnición ya asignada en platillos, tendrá un costo de 15 pesos

❧ Poboys ❧

Servidos Sobre Pan Baguette con Salsa Tártara de Pimientos, Lechuga y Jitomate.

Con Papas a la Francesa, Aros de Cebolla, ó Ensalada de Col

Poboy de Ostión

entero 125 · medio 80

Poboy de Jaiba

entero 140 · medio 100

Poboy de Camarón

entero 125 · medio 80

Poboy de Camarón BBQ

entero 130 · medio 85

❧ Sándwiches ❧

Con Papas a la Francesa, Aros de Cebolla, ó Ensalada de Col

Sándwich Gigante “Reuben”

Carne de Res Curada con Pan de Centeno, Col Agria, y Aderezo Ruso, con Chips de Papa Casera

100

Cajun “French Dip”

Cajun Arrachera Sándwich con un Caldo de Res Cajún para Sopear

Servido con Ensalada de Col y Chips de Papa Caseras

95

Club Sándwich de Pollo a la Parrilla

Con Tocino, Lechuga, Jitomate y Mayonesa de Chipotle sobre Pan Ácido

120

Pollo Black and Blue

Pechuga de Pollo Ennegrecida con Lechuga, Jitomate, Queso y Aderezo Roquefort sobre Pan Ácido

125

Salmón BLT a la Parrilla

con Tocino, Lechuga, Jitomate y Mayonesa de Chipotle sobre Pan Ácido

120

Atún con Gouda Gratinado

Con Lechuga, Jitomate, y Mayonesa de Chipotle Sobre Pan Ácido

110

Cubano

Lomo de Cerdo Asado, Manchego, Pepinillos y Mostaza Dijon Sobre Baguette Planchado

125

❧ Hamburguesas Calidad Angus ❧

Carne de Res Importada, con Lechuga, Jitomate, Cebolla, y Pepinillos. Con Pan Ácido

Con Papas a la Francesa, Aros de Cebolla, ó Ensalada de Col

Harry’s Hamburguesa

95

con Gouda, Quesa Azul, ó Cheddar 100 · con Tocino y Queso 105

Harry’s Hamburguesa Ennegrecida

100

con Gouda, Quesa Azul, ó Cheddar 105 · con Tocino y Queso 110

Harry’s Hamburguesa Andouille

Hamburguesa de Carne y Salchichón Andouille con Aderezo de Queso Azul

110

Postres de la Casa

Trufa de Chocolate Oscuro

Delirio para Los Amantes del Chocolate, en Nuestro Mejor Postre

75

Pay de Queso Libre de Azúcar

La Tentación Sin Pecado

Perfecto para Diabéticos

60

Pay de Limón New Orleans

Pay Helado con Todo el Sabor del Cítrico

60

Pastel de Zanahoria “Marie Antoinette”

Un Pastel de Zanahoria Tipo Casero con Glaze de Queso Crema

65

Pay de Queso New York

La Herencia al Mundo de la Ciudad de la Gran Manzana

65

Crème Brûlée

Testigo de la Influencia Francesa en Louisiana

50

Budín de Pan

Horneado con Canela y Especias, Bañado con Cremosa Salsa Rica en Whisky

60

“Velvet Elvis” Plátanos Fritos

Rebozados y Acompañados de Helado de Vainilla con Salsa de Cajeta y Cacahuete

60

Pay de Nuez

La Receta de la Mamá de Harry

60

Pay de Nuez con Helado

La Misma Receta de la Mamá de Harry, pero con Helado de Vainilla

70

Helados

Vainilla, Chocolate, y Fresa. Con ó Sin Salsa de Chocolate

55