

## Entradas Frias

### Carpaccio de Salmón

*Salmón con Aderezo de Alcaparras, Aceitunas y Echalote*

95

### Carpaccio de Pulpo

*Con Relish de Rabano y Aceite de Comino*

95

### Carpaccio de Res

*Res Herdford con Arúgula y Láminas de Parmesano*

95

### Ceviche de Salmon

*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*

### Cóctel de Camarón a la Mexicana

*En Salsa Cóctel Mexicana y Aguacate*

*chico 65 · grande 125*

### Ostiones en su Concha

*Servidos en Crudo con Salsa Cóctel Americana*

*3 por 60 · 6 por 115*

### Paté de Foie Gras

*Servido con Pan Melba y Chutney de Mango*

195

## Entradas Calientes

### Rollo de Cangrejo

*Burritos Chicos con Pulpa de Cangrejo*

135

### 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

### Pizza Gourmet de Salmón Ahumado y Pulpa de Cangrejo

*Cubierta con Mozzarella, 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

## Clasicos de Nueva Orleans

### Pato “Pontchartrain”

*Pechuga de Pato Moscovita, 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 al Azafrán y Elote · Papa Horno  
Espinacas a la Crema · Arroz Blanco · Jambalaya de Cerdo y Pollo  
Ensalada de Col · Papas ala Francésa · Aros de Cebolla · Ensaladita de la Casa

## ❧ Pescados y Mariscos ❧

### 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 Limon.*  
*Opción de Dos Guarniciones.*  
225

### Pámpano Entero Sellado y Asado a la Parrilla

*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

### Callo de Hacha Louisiane

*Callo de Hacha Sellado con Vermouth y Acompañado con Risotto Parmesano.*  
215

### Pastelitos de Cangrejo

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

### Jaibas Suaves Salteadas en Meunière

*En Salsa Meunière Servidas Sobre Fettuccine*  
195

### Crepas de Mariscos

*Crepas con Hierbas, Rellenas de Mariscos y Gratinados 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**

**Costillitas de Cordero a la Parrilla**  
*Con Bernesa de Menta. Servido con Pasta “Al Burro”*  
**375**

**Filete Relleno de Queso Brie**  
*Servido con Salsa de Madeira y Hash de Papa Gremolata*  
**210**

**Filete Royál al Jerez**  
*En Costra de Pimienta y Portobello al Gratin con Berros*  
**215**

### *Opciones Guarniciones:*

Verdura del Día · Elote Entero · Puré de Papa al Azafrán y Elote · Papa Horno  
Espinacas a la Crema · Arroz Blanco · Jambalaya de Cerdo y Pollo  
Ensalada de Col · Papas ala Francésa · Aros de Cebolla · Ensaladita de la Casa

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 130 · medio 90*

**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 Cocolate Oscuro  
*Delirio para Los Amantes del Chocolate, en Nuestro Mejor Postre*  
75

Pay de Queso Libre de Azúcar  
*La Tentación Sin Pecado*  
*Perfecto para Diabeticos*  
60

Pay de Limón New Orleans  
*Pay Helado con Todo el Sabor del Citrico*  
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

Creme Brulée  
*Testigo de la Influencia Francesa en Louissiana*  
50

Búdin de Pan  
*Horneado con Canela y Especies, Bañado con Cremosa Salsa Rica en Whisky*  
60

“Velvet Elvis” Plátanos Fritos  
*Rebozados y Acompañados de Helado de Vainilla con Salsa de Caseta 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