

## ❧ Carpaccios ❧

### Carpaccio de Salmón

*Salmón con Aderezo de Alcaparras, Aceitunas y Echalote*

95

### Carpaccio de Res

*Res Hereford con Arúgula, Láminas de Parmesano y Aderezo de Mostaza*

95

### Carpaccio de Pulpo

*Con Relish de Rábano, Aceite de Comino y Hojuelas de Ajo*

85

### Carpaccio de Atún

*Con Aceite de Ajonjolí, Soya, Limón, Relish de Rabano, Serrano y Pimiento*

105

## ❧ Ceviches & Entradas Frías ❧

### Ceviche de Salmón

*Salmon Fresco Marinado en Finas Hierbas y Mostaza Dijon*

95

### Ceviche de Sierra

*Tradicional con Limón, Aguacate, Jitomate, Cebolla, Chile Serrano y Cilantro*

85

### Ceviche “Nola” de Callo de Ameja y Camarón

*Marinado con Limón, Cebolla, Mango, Espinaca y Pepino*

85

### Coctel de Camarón a la Mexicana

*En Salsa Cóctel Mexicana y Aguacate*

*chico 70 • grande 130*

### Vuelve a la Vida

*Mariscos Mixtos con Salsa Cóctel Mexicana y Aguacate*

*chico 65 • grande 115*

### Ostiones en su Concha

*Servidos en Crudo con Salsa Cóctel Americana*

*3 por 60 • 6 por 115*

## Entradas Calientes

### Salchicha Boudin al Vapor

*Salchicha de Cerdo Casera con Aderezo de Mostaza y Chipotle*

80

### Costillar Mardi Gras Entrada

*Medio Rack de Costillitas de Cerdo a la Parrilla con Salsa BBQ Auténtica de New Orleans*

95

### Ancas de Rana en Salsa Buffalo

*Fritas y Bañadas en una Receta Especial de Harry's*

150

### Ostiones Bienville

*Ostiones en su Concha Gratinados con una Salsa Cremosa de Mariscos, Champiñones;*

*Gratinados con 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

*Ostiones Ligeramente Fritos Acompañados con Tártara de Pimiento Rojo*

80

### Palomitas de Camarón Cajún

*Camarón Pacotilla Empanizado Acompañado con Tártara de Pimiento Rojo*

95

### 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 Parrilla

*Bañadas en Salsa BBQ de Naranja y Soya*

95

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

*Cubierta con Mozzarella, Parmesano y Queso de Cabra*

165

### 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

*1/4 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 Salchichón Andouille*  
cup 70 • bowl 95

### Sopa de Cebolla Francesa al Tinto

*La Tradicional con Crouton de Bagel de Ajo Gratinado con Queso Suizo*  
65

### Sopa de Ostión y Alcachofa

*Crema Estilo Cajún a Base de Vino Blanco y Especias*  
80

### Chowder de Mariscos

*Estilo Nuevo Orleans. Con Camarón, Ostión, Almeja y Pescado*  
135

### Sopa Azteca

*La Tradicional con Queso, Aguacate y Chile Pasilla Frito*  
55

### Crema a los Cuatro Quesos

*Parmesano, Gouda, Roquefort y Mozzarella. Con Aceite de Mandarina*  
70

# ❧ Clásicos de New Orleans ❧

## **Pato “Pontchartrain”**

*Medio Pato Deshuesado, Bañado 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 con Camarón y Cerdo Ahumado**

*Fettuccine al dente con Especies Típicas de Luisiana, Camarón y Lomo de Cerdo Ahumado*  
**155**

## **Fettucelle de Cuatro Quesos**

*Fettucelle al dente con Queso Brie, Parmesano, Gouda y Mozzarella*  
**140**

## **Terrina de Verduras**

*Vegetales de Temporada Asados, Tortilla de Maíz, y Queso Fresco Gratinado,  
Bañada con Salsa Verde, Roja y Crema Ácida*  
**105**

## **Mollejas de Ternera a la Parrilla**

*Servida con Pasta de Arúgula y Salsa de Tocino/Oporto*  
**175**

## **Jambalaya de Mariscos y Salchichón**

*Clásico de Luisiana Preparado con Arroz, Camarón, Ostiones,  
Salchichón Ahumado y Salsa Criolla*  
**155**

## **Pollo “Rochambeau”**

*Pechuga Empanizada sobre Jamón y Salsa Marchand du 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 Croûton y  
Bañada en Mantequilla Negra de Alcaparra y Hongo con Bourbon*  
**185**

## **Costillar Mardi Gras**

*Costillar de Cerdo a la Parrilla con una Auténtica Salsa BBQ de Nueva Orleans  
Servido con Arroz Frito Sazonado con Aceite de Ajonjolí*  
**225**

## **Opciones Guarniciones:**

*Verdura del Día · Elote Entero · Puré de Papa Cajún  
Espinacas a la Crema · Jambalaya · Ensaladita de la Casa  
Ensalada de Col · Papa Horno · Papas a la Francesa Sazonadas  
Aros de Cebolla · Ensalada de Papa · Risotto Parmesano*

# ❧ Pescados y Mariscos ❧

## **Redfish Ennegrecido**

*Un Filete de Curvina en Salsa Cajún de Limón y Alcaparras. Opción de Dos Guarniciones*  
**170**

## **Trucha Almondine**

*Trucha Arco Iris Fresca Sellada con Salsa Meunière Almendrada. Opción de Dos Guarniciones*  
**175**

## **Lenguado Entero Horneado**

*Lenguado Entero con Salsa Crustáceos al Limón*  
**165**

## **Robalo Pochado en Étouffée de Crawfish**

*Estofado de Crawfish Clasico de New Orleans*  
**180**

## **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 al lado. Opción de Dos Guarniciones*  
**215**

## **Salmón Fresco a la Parrilla**

*Servidos con Salsa Holandesa al lado. Opción de Dos Guarniciones*  
**180**

## **Pastelitos de Cangrejo**

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

## **Jaibas Suaves Salteadas en Meuniere**

*En Salsa Meunière Servidas Sobre Fettuccine*  
**235**

## **Crepas de Mariscos**

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

## **Camarones al Pernod**

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

## **Camarones Fritos**

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

## **Camarones BBQ Estilo Nueva Orleans**

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

# 🎨 Cortes de Res USDA 🎨

## Filete Petit USDA

*150grs de Medallón Envuelto en Tocino. Opción de Dos Guarniciones.*  
**180**

## Filete USDA

*240grs de Medallón. Opción de Dos Guarniciones*  
**250**

## Ribeye Certificado Angus

*400grs de Angus Certificado. Opción de Dos Guarniciones*  
**295**

## Cowboy Steak

*Filete de 600grs a la Parrilla. Opción de Dos Guarniciones*  
**295**

*Una Salsa a Escoger:*

*Marchand du Vin, Bernesa, o Demi-glacé de Chipotle y Mostaza*

## 🎨 Más Opciones 🎨

### Arrachera

*Corte de 360grs. Servida con Guacamole, Chiles Tostados, Frijoles Refritos y Arroz Blanco*  
**170**

### Filete Royal al Jerez

*En Costra de Pimienta. Servido con Portobello al Gratin con Ensalada de Berros*  
**215**

### Conejo Horneado Bourguignon

*Relleno de Cangrejo y Horneado con Salsa de Vino Tinto*  
**215**

### Chuletas de Cerdo Bronceada

*Asada con Especias Mixtas y Bañada con Salsa de Champiñones al Chipotle*  
*Opción de Dos Guarniciones*  
**235**

### “Bayou Braised” Chamorro de Cerdo

*Horneado a Fuego Lento en Cerveza Oscura y Miel. Elección de Dos Guarniciones.*  
**210**

### Filete Relleno de Queso Brie

*Servido con Salsa de Madeira y Hash de Papa Gremolata*  
**210**

### Opciones Guarniciones:

*Verdura del Día · Elote Entero · Puré de Papa Cajún  
Espinacas a la Crema · Jambalaya · Ensaladita de la Casa  
Ensalada de Col · Papa Horno · Papas a la Francesa Sazanadas  
Aros de Cebolla · Ensalada de Papa · Risotto Parmesano*

## ❧ Poboy ❧

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

*Con Opción a Papas a la Francesa, Aros de Cebolla o Ensalada de Col*

**Poboy de Ostión**

*entero 155 · medio 105*

**Poboy de Camarón**

*entero 125 · medio 80*

**Poboy de Jaiba Suave**

*entero 140 · medio 100*

**Poboy de Camarón BBQ**

*entero 130 · medio 85*

**Poboy de Salchicha Boudin**

*entero 125 · medio 80*

## ❧ Sándwiches ❧

*Con Opción a Papas a la Francesa, Aros de Cebolla o Ensalada de Col*

**Sándwich Gigante “Reuben”**

*Carne de Res Curada con Pan de Centeno, Col Agria, Aderezo Ruso, y Chips de Papa Casera*  
**100**

**Cajun “French Dip”**

*Sándwich de Arrachera Estilo Cajún con un Caldo de Res Cajún para Sopenar.*

*Servido con 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 Bleu”**

*Pechuga de Pollo Ennegrecida con Lechuga, Jitomate,*

*Queso y Aderezo Roquefort sobre Pan Ácido*

**125**

**Salmon 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**

## ❧ Harry’s Hamburguesas ❧

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

*Opción de Papas a la Francesa, Aros de Cebolla ó Ensalada de Col*

**La Famosa Hamburguesa Harry’s**

**95**

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

**Hamburguesa Ennegrecida Harry’s**

**100**

*con Gouda, Queso Azul o Cheddar 105 · con Tocino y Queso 110*

**Hamburguesa Voodoo**

*Delicioso doble sabor, doble queso, doble chipotle.*

**105**

# Postres de la Casa

## Trufa de Chocolate Oscuro

*Delirio para Los Amantes del Chocolate, es Nuestro Mejor Postre*

80

## Pay de Queso Libre de Azúcar

*La Tentación Sin Pecado. Perfecto para Diabéticos*

65

## Pay de Limón New Orleans

*Pay Helado con Todo el Sabor del Cítrico*

65

## Pastel de Zanahoria “Marie Antoinette”

*Un Pastel de Zanahoria Tipo Casero con Glaze de Queso Crema*

70

## Pay de Queso New York

*La Herencia de la Ciudad de la Gran Manzana al Mundo*

70

## Crème Brûlée

*Testigo de la Influencia Francesa en Luisiana*

55

## Budín de Pan

*Horneado con Clavo y Especias, Bañado con Rica Salsa Cremosa de Whisky*

65

## “Velvet Elvis” Plátanos Fritos

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

65

## Pay de Nuez

*La Receta de la Mamá de Harry*

65

## Pay de Nuez con Helado

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

75

## Helados

*Vainilla, Chocolate o Fresa. Con o Sin Salsa de Chocolate*

60