Explosivo y escandalosamente extravagante, lleno de carácter, Hari's es una celebración de la esencia mexicana en su máxima expresión. Cada rincón, cada plato y cada sorbo cuentan una historia de pasión, tradición y sabor. Inspirado en el dinamismo de la cocina contemporánea de México, Hari's rinde homenaje a sus raíces con un espíritu moderno que combina colores intensos, aromas irresistibles y técnicas ancestrales reinterpretadas.

Más que un restaurante, Hari's es un escenario donde el alma mexicana cobra vida a través de sus sabores, su música y su energía contagiosa. Cada experiencia busca despertar los sentidos y dejar una huella imborrable, celebrando con orgullo lo que hace única a la cocina de México: su calidez, su creatividad y su inigualable alegría.



Explosive and outrageously extravagant, full of character, Hari's is a celebration of Mexican essence at its finest. Every corner, every dish, and every sip tell a story of passion, tradition, and flavor. Inspired by the dynamism of contemporary Mexican cuisine, Hari's pays tribute to its roots with a modern spirit that blends bold colors, irresistible aromas, and reinterpreted ancestral techniques.

More than just a restaurant, Hari's is a stage where the Mexican soul comes alive through its flavors, music, and contagious energy. Each experience is designed to awaken the senses and leave an unforgettable mark, proudly celebrating what makes Mexican cuisine unique: its warmth, creativity, and incomparable joy.



Botanas
Snack & Share

Ensalada Hari's / *Hari's Salad $14*
Mezcla de lechugas, ejotes a la brasa, pollo al pastor, piña asada, hilos crujientes de tortilla, vinagreta de lima y flor de Jamaica, maní garrapiñado y ajonjolí tostado.
Mixed greens, grilled green beans, chicken al pastor, roasted pineapple, crispy tortilla strips, lime–hibiscus vinaigrette, candied peanuts and toasted sesame.

Guacamole con Totopos
Guacamole with Chips $13
Clásico guacamole hecho en casa con chile serrano y acompañado de totopos de maíz crujientes. *(+$3 con chicharrón)*
Classic homemade guacamole with serrano peppers, served with crispy corn tortilla chips.
(+$3 with pork crackling)

Tostadas de Atún Ahumado
Smoked Tuna Tostadas $17
Ensaladilla de atún ahumado sobre tostada de maíz con guacamole, mayonesa chipotle, cebolla, ajonjolí tostado y cilantro.
Smoked tuna salad on corn toast with guacamole, chipotle mayo, onion, toasted sesame seeds and cilantro.

Cóctel de Mariscos
Seafood Cocktail $18
Pescado, pulpo y camarón en salsa coctelera clásica con maíz tostado.
Fish, octopus and shrimp in a zesty cocktail sauce with toasted corn.

Aguachile de Pulpo en Salsa de Tomatillo / *Octopus Aguachile in Tomatillo Sauce $18*
Pulpo marinado en limón, servido en salsa fresca de tomatillo verde, pepino y rábanos.
Octopus marinated in lime, served in fresh tomatillo sauce with cucumber and radish.

Volcán de Alambre de Res / *Beef Alambre Volcano $16*
Carne de res salteada con cebolla y pimientos, servida sobre tostada con queso Oaxaca.
Sautéed beef with onions and peppers, served on a tostada with Oaxaca cheese.

Flautas de Pollo / *Chicken Flautas $16*
Tortillas de maíz rellenas de pollo, servidas con queso, pico de gallo, crema y frijoles refritos.
Corn tortillas stuffed with chicken, served with cheese, pico de gallo, sour cream and refried beans.



La Taquería

Elija su tortilla favorita / *Pick your favorite tortilla*

Camarones Enchilados / *Spicy Shrimp $17*
Salteados en adobo de chiles secos, achiote, cebolla y ajo.
Sautéed in a marinade of dried chilies, achiote, onion and garlic.

Pastor / *Al Pastor Pork $16*
Cerdo en adobo de guajillo con piña asada.
Pork in guajillo adobo with roasted pineapple.

Birria / *Beef Birria $16*
Costilla de res estofada en adobo de chiles y especias.
Beef rib braised in chili adobo and spices.

Rajas y Champiñones / *Roasted Poblano & Mushroom $15*
Chile poblano y champiñones salteados con cebolla, piña, acompañados de queso Oaxaca y salsa de tomatillo asado.
Poblano chili peppers and mushrooms sautéed with onion and pineapple, served with Oaxaca cheese and roasted tomatillo sauce.

Tabla Taquera / *Taquera Board $28*
Nuestras cinco opciones de tacos, servidas con guacamole, pico de gallo, limones y las tres salsas de la casa.
Our five taco options, serverd with guacamole, pico de gallo, limes, and our three signature house sauces.

Tinga de Pollo / *Chicken Tinga $14*
Pollo deshilachado en salsa de jitomate y chipotle.
Shredded chicken in tomato and chipotle sauce.

De Cuchara
Spoonful Flavors

Chilpachole de Langostino y Pescado *Prawn & Fish Chilpachole $17*
Caldo tradicional de tomate, chile ancho y pasilla, con langostino y pescado.
Traditional tomato, ancho and pasilla chili broth with prawn and fish.

Consomé de Pollo / *Mexican Chicken Consommé $15*
Caldo casero de pollo con verduras frescas y maíz, aromatizado con epazote, cilantro, servido con aguacate, limón y tortillas de maíz.
Homemade chicken broth with fresh vegetables and corn, flavored with epazote, cilantro, served with avocado, lemon, and corn tortillas.

Sopa de Tortilla / *Tortilla Soup $15*
Clásico caldo mexicano con tiras de tortilla frita, vegetales, aguacate y crema.
Classic Mexican soup with fried tortilla strips, vegetables, avocado and cream.



Principales Mexicanos
Mexican Main Courses

Ribeye a la Mexicana 14 oz
Mexican-Style Ribeye 14 oz $58
Marinado en achiote y especias, con salsa roja, tortillas, rajas de chile, cebolla, queso a la plancha y aguacate.
Marinated in achiote and spices, with red sauce, tortillas, chili strips, onion, grilled cheese, and avocado.

Langostinos Enchilados
Garlic & Chili Prawns $30
Salteados en adobo de chiles secos, achiote, cebolla y ajo, servidos con tortillas y limón.
Sautéed in a marinade of dried chilies, achiote, onion, and garlic, served with tortillas and lemon.

Arrachera Steak 10 oz
Arrachera Steak 10 oz $42
Corte de entraña marinado en cerveza y especias, servido con frijoles refritos, tortillas y cebollas tatemadas.
Premium skirt steak marinated in beer and spices, served with refried beans, corn tortillas, and sautéed onions.

Pescado a la Veracruzana
Catch of the Day Veracruz Style $30
Pesca del día en salsa de jitomate, chile serrano, alcaparras y aceitunas, acompañado de frijoles y tortillas.
Catch of the day in tomato sauce, serrano chili, capers and olives, served with beans and tortillas.

Enchiladas Suizas de Birria
Swiss Enchiladas with Birria $24
Tortillas rellenas de birria, bañadas en salsa roja y verde, con guacamole y crema.
Corn tortillas stuffed with birria, served with red and green sauce, guacamole and sour cream.

Chilaquiles Verdes con Pollo
Green Chilaquiles with Chicken $24
Totopos bañados en salsa de tomatillo, servidos con pollo y queso Oaxaca.
Crispy tortilla chips in tomatillo sauce, served with chicken and Oaxaca cheese.



Guarniciones
Sides

Arroz a la Mexicana
Mexican Rice $6
Arroz sazonado con jitomate, zanahoria, guisantes y especias tradicionales.
Rice seasoned with tomato, carrot, peas and traditional spices.

Frijoles Refritos / *Refried Beans $6*
Frijoles guisados con especias.
Stewed beans with spices.

Totopos / *Tortilla Chips $4*
Crujientes tortillas de maíz fritas.
Crispy fried corn tortillas.

Guacamole *$8*
Guacamole casero con aguacate fresco.
Homemade guacamole with fresh avocado.

Frijoles Charros / *Charro Beans $8*
Frijoles cocidos en caldillo de jitomate, chistorra y pasta de chile.
Beans cooked in tomato sauce, chistorras and chili paste.

Tortillas *$4*
Tortillas de maíz y harina de trigo.
Corn and wheat flour tortillas.



Dulce Final
Sweet Ending

Flan de Caramelo / *Caramel Flan $12*
Cremoso flan de caramelo con delicada cúpula de caramelo crocante, una combinación clásica y seductora.
Creamy caramel flan topped with a delicate, crisp caramel dome, a timeless and indulgent classic.

Experiencia de Churros
Churros Experience $12
Selección de churros azucarados servidos con salsa de chocolate intenso y cajeta quemada, creando un contraste perfecto entre dulzura y calidez.
Selection of sugared churros served with rich chocolate sauce and burnt cajeta, creating the perfect balance of sweetness and warmth.

Elote / *Sweet Corn Delight $11*
Pan de maíz tibio con toffee salado, acompañado de helado artesanal de elote y una tuille de palomitas caramelizadas. Un guiño a los sabores tradicionales con un toque moderno.
Warm corn cake with salted toffee, served with artisanal corn ice cream and a caramel popcorn tuille. A nostalgic flavor with a modern twist.

Arroz con Leche / *Rice Pudding $11*
Arroz con leche cremoso endulzado con piloncillo, perfumado con canela y pasas, que evoca los postres caseros tradicionales de México.
Creamy rice pudding sweetened with piloncillo, delicately infused with cinnamon and raisins, evoking the comfort of traditional Mexican desserts.

Dulce Liberación / *Sweet Liberation $12*
Pastel de chocolate relleno de ganache a base de leche de almendras y chocolate al 70%, con mermelada de albaricoque, acompañado de sorbete de mandarina con hierbabuena.
Chocolate cake filled with almond milk ganache and 70% dark chocolate, apricot jam, served with tangerine-mint sorbet.



El Ritual Hari's / *The Hari's Ritual*

"Si el principio fue sabroso, el final tenía que ser legendario."

"If the start was flavorful, the finish had to be legendary."