




## APERITIVOS

**CHAMPIÑONES** 286gr.   
Champiñones al vino tinto y mantequilla. \$199

**SAUSAGE BITES** 364gr.   
Salchicha ahumada en nuestra salsa BBQ. \$219

**COLIFLOR AL Jasper®** 800gr.  
Coliflor a las brasas, salsa negra y habaneros con alioli de chile serrano. \$299

**COLIFLOR PARMESANO** 500gr.  
Media coliflor al josper, alioli blanco de alcaparra, perejil y serrano, tierra de pistache y queso Grana Padano. \$279

**BETABEL AL Jasper®** 320gr.  
A las brasas, con jocoque, pistaches y arúgula. \$219

**GUACAMOLE** 320gr. **NUEVO**  
Fresco aguacate y pico de gallo. \$119  
- Carne seca 50gr. \$99  
- Chicharrón de pella 50gr. \$79  
- Pork belly 200gr. \$119

**CHICHARRÓN DE PULPO** 300gr.  
Guacamole , pico de gallo al josper , piña asada y tortillas de maíz. \$429

**TUÉTANOS** 990gr.  
A la parrilla, chimichurri de cilantro y chile de árbol cebolla encurtida. \$249

**COSTILLA CARRILLERA** 4pz.  
Costilla cargada marinada a la parrilla, cebollas asadas, salsa de tuétano y chiltepin. \$329

**CHICHARRÓN DE RIB EYE** 280gr.  
Guacamole fresco y tortillas. \$409

**QUESO FUNDIDO** 288gr.  
A elegir entre: natural, champiñones, chorizo o auténtico Chile Hatch de Nuevo México. \$199

## TACOS

**BARBACOA DE COSTILLA** 240gr. **NUEVO**  
Short rib a las brasas, cilantro, cebolla morada, serrano y cremoso de aguacate. \$319

**TACOS DE SIRLOIN Y TUÉTANO** 240gr.  
Sirloin a la parrilla, tuétano, aguacate, cebolla morada, cilantro y chile serrano. \$299

**CACHETADAS DE RIB EYE** 240gr. **NUEVO**  
Rib eye sobre costra de queso y tortilla de harina. \$449

## SOPAS

**SOPA DE TORTILLA** 236ml.  
Tomate y chiles suaves servidos con aguacate, queso, crema y tortilla frita. \$139

**JUGO DE RIB EYE** 236ml.  
Pequeños cortes de rib eye en su jugo, guarnición de chile serrano, cilantro, cebolla, aguacate y limón. \$149

## ENSALADAS

**GREAT AMERICAN** 364gr.  
Mix de lechugas, fresas, queso feta y nuez caramelizada con vinagreta de fresas ahumadas. \$219

**WEDGE** 400gr.  
Rebanada Lechuga fresca con doble tocino, queso de cabra tomate, cebolla y aderezo de "Buttermilk". \$239

**CÉSAR** 238gr.  
Lechuga romana con aderezo César hecho en casa, croutones y queso Grana Padano. \$209

**BUFFALO CHICKEN** 340gr.  
Mix de lechugas verdes, pechuga de pollo capeado con cerveza bañada en salsa Buffalo con pepino, tomate, mix de quesos y aderezo Ranch. \$269

### AGREGA PROTEÍNA A TU ENSALADA


<b>POLLO</b> 170gr. • +\$99	<b>SALMÓN</b> 143gr. • +\$119	<b>TOP SIRLOIN</b> 143gr. • +\$109
--------------------------------	----------------------------------	---------------------------------------

## AVES

**PECHUGA DE POLLO** 286gr.  
Grill, Cajún o BBQ, vegetales a la parrilla y aceite de hierbas. \$279

**MEDIO POLLO** 286gr. **NUEVO**  
Medio pollo terminado en Josper, papas cambray, chiles caribe y salsa negra especial. \$379

## STEAKBURGERS & SANDWICHES

**STEAKBURGER** 227gr.   
Nuestra hamburguesa tradicional preparada a la parrilla con queso cheddar. \$239

**HATCH CHILI BURGER** 227gr.  
Elaborada con queso cheddar y auténtico Chile Hatch de Nuevo México. \$279

**BACON BURGER** 227gr.  
Con tocino pecan-wood, crema de cuatro quesos y salsa BBQ. \$299

**Jasper® BURGER** 227gr.  
A las brasas en nuestro exclusivo horno Josper con cebolla caramelizada, queso cheddar y tocino pecan-wood. \$299

**VAQUERO STEAKBURGER** 227gr.  
Aros de cebolla, queso cheddar, tocino pecan-wood, salsa BBQ y aderezo Vaquero. \$309

**RIB EYE SANDWICH** 227gr.  
Combinación de pan ciabatta con rebanadas de rib eye a la parrilla. \$369

**TEXAS BRISKET SANDWICH** 227gr.   
Combinación de pan ciabatta con tradicional brisket acompañado de salsa BBQ hecha en casa. \$299

**BUFFALO CHICKEN SANDWICH** 170gr.  
Pechugas de pollo capeadas con cerveza, bañadas en salsa buffalo y ranch. \$299

## MARISCOS

**SALMÓN** 286gr.  
A la parrilla sobre espárragos y calabacitas, salsa de vino blanco y mantequilla. \$409

**CAMARONES JUMBO** 8pzas.  
Mantequilla de ajo, almendra y limón, Grana Padano, espinaca baby, arroz cítrico y perejil. \$369

**PULPO Y PAPAS** 300gr. **NUEVO**  
Pulpo en adobo de chiles al josper, papas bravas, alioli de ajo y perejil. \$489

**SEABASS** 200gr.  
Sea bass chileno marinado 24 horas en miso, mirin y soya, arroz cítrico y espárragos a la parrilla. \$849

## GUARNICIONES

**PAPA AL HORNO** 420gr. \$99

**PURÉ DE PAPA** 224gr. \$99

**PAPAS FRITAS** 168gr. \$99  
Con mix de quesos y tocino. +\$29

**ELOTE** 224gr. \$79

**MAC & CHEESE** 364gr. \$99  
con tocino +\$29 con brisket +\$49

**ESPÁRRAGOS A LA PARRILLA** 224gr. \$129

**VEGETALES AL Jasper®** 168gr. \$119

**CHILES TOREADOS** 168gr. \$39

**CHILES HABANEROS TOREADOS** 168gr. \$39

## POSTRES

**PASTEL DE CHOCOLATE** \$249

**NY CHEESE CAKE** \$189

**BANOFFE PIE** \$169

**TAPIOCA TRES LECHE** \$159

**COBBLER DE MANZANA** \$189

**PASTEL DE ZANAHORIA** \$169 **NUEVO**

## KIDS MENÚ

**MINI STEAKBURGERS** 227gr. \$139


**FAJITAS DE POLLO** 141gr. \$139

**KID'S SIRLOIN** 141gr. \$139

**MAC & CHEESE** 143gr. \$139

ESCAÑA  
Y CONOCE MÁS  
DE NUESTRO MENÚ



 Since 1977

 Smoked Texas Style

---

*¿En qué término le  
gustaría su carne?*

---

**ROJA**

Centro rojo carne tibia

**MEDIO ROJO**

Centro medio rojo carne tibia

**MEDIO**

Centro Rosa

**AL PUNTO**

Ligeramente rosa

**TRES CUARTOS**

Sin centro rosa

**BIEN COCIDO**

Carne sin jugo

---

GREAT AMERICAN  
**BUTCHERY**

*the*  
**Bakery**

Lleva el verdadero sabor de Texas a casa. Visita nuestra exclusiva carnicería Great American donde podrás comprar nuestros PRIME CUTS, sazonadores Steak N' Meat, Cajun y nuestro pan casero recién horneado directamente de nuestra panadería.

---

Cada platillo incluye ensalada de col con piña y frijoles como complemento.

Los pesos de nuestros productos son en base a proteína en crudo.

El consumo de productos en crudo y lo que esto implica es responsabilidad del cliente.

---

PREGUNTA POR

**NUESTROS SERVICIOS DE CATERING DISPONIBLES**

---



Desde 1977



Estilo texano ahumado

---



EST 1977

**GREAT AMERICAN**  
STEAKHOUSE

Desde 1977, nuestro steakhouse ha deleitado a comensales con su amplia selección de carnes, ribeyes, jugosos t-bones, BBQ y filetes que se desharán en tu boca.

Nuestra carne es cortada dentro del restaurante y sazonada con nuestras famosas especias Great American, atrayendo amantes de la carne internacionalmente, haciendo esta una de las Steakhouses de Texas más buscadas.





# Prime CUTS

Nuestros prime cuts con calidad USDA son certificados y seleccionados dentro del 12% del mejor ganado de Estados Unidos y Canadá. Nuestra carne importada es añejada cuidadosamente para asegurar su suavidad y enriquecer su sabor.

**TOP SIRLOIN** 300gr. \$329 • 450gr. \$439

**PETIT SIRLOIN** 340gr. \$409

**TAMPIQUEÑA** 300gr. \$399

**FILETE DE RES** 300gr. \$599 **NUEVO**

**T-BONE** 570gr. \$699

**RIB EYE** 300gr. \$599 • 400gr. \$749

**RIB EYE BONE-IN** 570gr. \$859

**NEW YORK BONE-IN** 570gr. \$699

Nuestros steaks son cortados diariamente.  
Sujetos a disponibilidad.

## COMBINACIONES

**RIB EYE Y LANGOSTA**

300gr. • 170gr. \$1,118

**FILETE DE RES Y LANGOSTA**

300gr. • 284gr. \$1,498

**NEW YORK BONE-IN Y CAMARONES**

567gr. • 4pzas. \$918

## AGREGA

**LANGOSTA** 180gr. \$519 • 300gr. \$899

**CAMARONES** 5pzas. \$219

**TAQUERO TUÉTANO** \$169

## Para COMPARTIR

**RIB EYE BONE IN Jasper®** 910gr. \$1,499

**RIB EYE Jasper®** 627gr. \$1,229

**PORTER HOUSE** 1,140gr. \$1,499

Nuestros steaks son cortados diariamente.  
Sujetos a disponibilidad.

## Texas Style BBQ

Nuestro BBQ al real estilo Texano, cocinado lentamente en nuestro PIT por más de 12 hrs. con leña de nogal.

**SHORT RIB** \$529 **NUEVO**

**BABY BACK RIBS** MEDIO \$459 • COMPLETO \$709

**BRISKET PLATTER** 286gr. \$379

## BBQ TRAYS

**HALF** 2-3 PERSONAS

6 Baby Back Rib, Short rib, 2 pechugas de pollo, Brisket 114 gr.  
sausage bites 114 gr. steak fries, elote y pan "dinner roll" \$849

**FULL** 4-6 PERSONAS

9 Baby Back Rib, Short rib, 4 pechugas de pollo, Brisket 220 gr.  
sausage bites 220 gr. steak fries, elote y pan "dinner roll" \$1,399