


APERITIVOS

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

SAUSAGE BITES 364gr. 
Salchicha ahumada en nuestra salsa BBQ. \$239

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. \$349

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. \$209

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. \$155

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. \$219

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


POLLO 170gr. • +\$99	SALMÓN 143gr. • +\$119	TOP SIRLOIN 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. \$249

HATCH CHILI BURGER 227gr.
Elaborada con queso cheddar y auténtico Chile Hatch de Nuevo México. \$289

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. \$399

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. \$379

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. \$99

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 \$269

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

ESCANEA
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, sazónadores 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



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. \$339 • 450gr. \$449

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. \$869

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 Jospers® 910gr. \$1,529

RIB EYE Jospers® 627gr. \$1,229

PORTER HOUSE 1,140gr. \$1,529

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