

ENTRADAS

CHAMPIÑONES 286 grs.	\$115
Champiñones al vino tinto y mantequilla	
SAUSAGE BITES 364 grs.	\$125
Salchicha ahumada en nuestra salsa BBQ	
CARPACCIO DE RES 168 grs.	\$150
Láminas de filete de res, arúgula y queso Parmesano con aceite de oliva y limón Con aceite de trufa	
TOSTADAS DE ATÚN ASIÁTICO 392grs.	\$155
Atún marinado en soya y mirin, aguacate, chile serrano y cítricas	
DIP DE ESPINACA Y CAMARÓN 300 grs.	\$140
Espinaca y trozos de camarón en queso y crema con chips de tortilla	
QUESO FUNDIDO 286 grs.	\$120
A elegir entre: natural, champiñones, auténtico chile Hatch de NM. o chorizo. Servido con tortillas de maíz o harina	
SLIDERS	\$140
Tres mini hamburguesas: steakburger 210grs. , brisket 154 grs. y pork ribs 154 grs.	
TUÉTANOS 790 grs.	\$120
A la parrilla, servidos con tortillas de maíz y nuestras salsas	

SOPAS

HATCH CHILI CREAM 236 ml.	\$80
Nuestra cremosa interpretación del auténtico chile Hatch de NM.	
SOPA DE TORTILLA TEXANA 236 ml.	\$80
Estilo Texano, con aguacate, queso, crema ácida y tiras de tortillas	
JUGO DE RIB EYE 236 ml.	\$80
Pequeños recortes de rib eye en su jugo, guarnición de chile serrano, cilantro, cebolla, aguacate y limón	

ENSALADAS

GREAT AMERICAN 364 grs.	\$125
Mix de lechugas, fresas, queso feta y nuez caramelizada con vinagreta de fresas ahumadas	
CÉSAR 238 grs.	\$120
Lechuga romana con crotones y queso Parmesano en aderezo César hecho en casa	
WEDGE 400 grs.	\$130
Cuartos de lechuga con tocino pecan-wood, manzana verde, nuez caramelizada y tomate en aderezo blue cheese hecho en casa	
PORTOBELLO Y PERA 294 grs.	\$125
Arúgula servida con láminas de portobello, pera y queso Parmesano con vinagreta de limón real y mostaza	
BETABEL AHUMADO Y QUESO DE CABRA 371 grs.	\$125
Espinacas baby con betabel ahumado, dátiles y nuez de castilla con vinagreta de naranja y miel	
BUFFALO CHICKEN 340 grs.	\$170
Mix de lechugas verdes, pechuga de pollo capeada en cerveza, bañada en salsa buffalo, pepino, tomate, mix de queso y aderezo ranch	

AGREGA PROTEÍNA A TU ENSALADA

POLLO 143 grs.	\$50	ATÚN 114 grs.	\$70
SALMÓN 143 grs.	\$70	TOP SIRLOIN 143 grs.	\$70

TEXAS BBQ

Nuestro BBQ es el real estilo Texano, cocinado lentamente en nuestro PIT por más de 12 horas con leña de mezquite.

BEEF RIBS	Medio 1100 grs. \$320 / Completo 2000 grs. \$550
PORK RIBS	Medio 700 grs. \$250 / Completo 1250 grs. \$420
BRISKET 286 grs.	\$250



GREAT AMERICAN STEAKHOUSE

Desde 1977 Ahumado al real estilo Texano

PRIME CUTS

Nuestros Prime Cuts con calidad U.S.D.A. , son certificados y seleccionados dentro del 12 % del mejor ganado de América del Norte.

Nuestra carne es añejada cuidadosamente para asegurar su suavidad y enriquecer su sabor. Además, usamos nuestro original GREAT AMERICAN STEAK SEASONING dándole ese toque final que solo tienen nuestros excelentes y deliciosos cortes.

TOP SIRLOIN	286 grs. \$199 / 454 grs. \$290
TAMPIQUEÑA SIRLOIN 286 grs.	\$239
RIB EYE	340 grs. \$390 / 454 grs. \$480
RIB EYE TAQUERO 454 grs.	\$495
FILETE DE RES 227 grs.	\$380
RIB EYE BONE IN 567 grs.	\$620
NEW YORK BONE IN 567 grs.	\$490
T-BONE 567 grs.	\$490
GROUND SIRLOIN 340 grs.	\$170
Mezcla seleccionada de nuestros prime cuts	

PARA COMPARTIR

FILETE DE RES 567 grs.	\$990
RIB EYE 680 grs.	\$790
RIB EYE BONE IN 907 grs.	\$990
PORTER HOUSE 1134 grs.	\$990

COMBINACIONES

RIB EYE 340 grs. Y LANGOSTA 170 grs.	\$780
FILETE DE RES 227 grs. Y LANGOSTA 286 grs.	\$950
NEW YORK BONE IN 567 grs. Y CAMARONES JUMBO 4 pzas.	\$640

AGREGA

LANGOSTA 170 grs. \$390	LANGOSTA 286 grs. \$570
CAMARONES JUMBO 126 grs. / \$150	

BBQ TRAY

PERSONAL 756 grs.	\$300
Beef rib, 3 baby back ribs, brisket 57gr., sausage bites 57grs. Y pechuga de pollo acompañado de steak fries y elote	
HALF / MEDIO (2-3 PERSONAS) 1470 grs.	\$550
2 Beef ribs, 4 baby back ribs, brisket 114grs., sausage bites 114grs. Y ½ pollo ahumado acompañado de steak fries y elote	
FULL / COMPLETO (4-6 PERSONAS) 2464 grs.	\$990
3 Beef ribs, 6 baby back ribs, brisket 220grs., sausage bites 220grs. Y pollo completo ahumado acompañado de steak fries y elote	

PESCADOS Y MARISCOS

TRUCHA 454 grs. **\$350**

A la parrilla, salsa de vino blanco y limón, con guarnición de espinacas con almendras y alcaparras

SALMÓN 286 grs. **\$280**

A la parrilla sobre espárragos y salsa de vino blanco y mantequilla

ATÚN 227 grs. **\$265**

Sellado, sobre mix de vegetales y aceite de hierbas

SEA BASS 227 grs. **\$440**

Marinado en salsa de soya dulce, servido sobre arroz blanco

CAMARONES HATCH 227 grs. **\$280**

8 pzas. de camarones jumbo en salsa de chile Hatch de NM. y tomatillos cítrica con arroz blanco

LANGOSTA 170 grs. **\$450** / 286 grs. **\$650**

Al horno con mantequilla de la casa, espinacas con almendras y arroz blanco

STEAKBURGERS & SANDWICHES

Mezcla seleccionada de nuestros prime cuts para producir las steakburgers

STEAKBURGER 227 grs. **\$120**

Con queso cheddar

HATCH CHILI BURGER 227 grs. **\$140**

Con queso cheddar y auténtico chile Hatch de NM.

HICKORY BACON BURGER 227 grs. **\$150**

Tocino pecan-wood, crema de cuatro quesos y salsa BBQ hickory

HABANERO PINEAPPLE BURGER 227 grs. **\$140**

Compota de piña ahumada y chile habanero, arúgula, cebolla frita y queso Monterrey Jack

RIB EYE SANDWICH 227 grs. **\$220**

Rebanadas de rib eye a la parrilla

TEXAS BRISKET SANDWICH 143 grs. **\$150**

Brisket acompañado de nuestra salsa BBQ

PORK RIB SANDWICH 227 grs. **\$140**

Costillas sin hueso y cebolla saltada acompañado de nuestra salsa BBQ

GRILLED CHICKEN SANDWICH 286 grs. **\$140**

Dos piezas de pollo a la parrilla

SALMÓN SANDWICH 286 grs. **\$140**

Trozos de salmón capeado a la cerveza, aderezo de alcaparras y anchoas

BUFFALO CHICKEN 170 grs. **\$140**

2 pzs de pechuga de pollo capeada en cerveza, bañada en salsa buffalo servido con aderezo ranch.

Los Steakburgers y Sandwiches van acompañados de steak fries, lechuga, tomate, cebolla y pepinillo

COMPLEMENTOS DE STEAKBURGERS

QUESO 84 grs. \$10 Cheddar, Monterrey Jack, Azul	HATCH CHILI \$20 84 grs. de Hatch de NM.
CHAMPIÑONES SALTEADOS 84 grs. \$20	AGUACATE 84 grs. \$20
CEBOLLA SALTEADA 84 grs. \$20	TOCINO 56 grs. \$25
TAMPIQUEÑA TOPPING 254 grs. \$39 chile Hatch de NM., cebolla salteada y queso Monterrey Jack	SALSA MAC & CHEESE 84 grs. \$20

AVES

POLLO AHUMADO 567 grs. **\$180**

½ Pollo ahumado cocinado lentamente en nuestro PIT con leña de mezquite con guarnición de elote y steak fries

PECHUGA DE POLLO 286 grs. **\$190**

Pechuga de pollo a la parrilla, BBQ o cajún, vegetales a la parrilla y aceite con hierbas

GUARNICIONES

PAPA AL HORNO 420 grs. **\$29**

Cargada con mantequilla, crema ácida, tocino y queso

DOUBLE BAKED POTATO 450 grs. **\$79**

Papa al horno rellena con tocino, crema y queso gratinado

PURÉ DE PAPA 224 grs. **\$29**

STEAK FRIES 168 grs. **\$29**

Con mix de quesos y tocino 60 grs. **\$44**

PAPAS FRITAS 168 grs. **\$29**

Con mix de quesos y tocino 56 grs. **\$44**

Con aceite de trufa 10 grs. **\$69**

Con aceite de trufa, parmesano y pimienta negra **\$79**

ELOTE 224 grs. **\$29**

ELOTE A LA CREMA 224 grs. **\$39**

ESPINACAS A LA CREMA 224 grs. **\$39**

MAC & CHEESE 364 grs. **\$39**

Con tocino 56 grs. **\$59**

Con aceite de trufa 10 grs. **\$79**

Con langosta 56 grs. **\$109**

ESPÁRRAGOS A LA PARRILLA 224 grs. **\$69**

VEGETALES A LA PARRILLA 168 grs. **\$49**

ENSALADA SIDE GREAT 182 grs. **\$39**

ENSALADA SIDE CÉSAR 119 grs. **\$39**

CHILES TOREADOS 168 grs. **\$19**

Cada platillo fuerte incluye ensalada de col, frijoles y pan como cortesía de la casa

¿EN QUÉ TÉRMINO LE GUSTARÍA SU CORTE?

Para un corte más jugoso, recomendamos término MEDIO

ROJO centro rojo carne tibia

MEDIO ROJO centro medio rojo carne tibia

MEDIO centro rosa

TRES CUARTOS ligeramente rosa

BIEN COCIDO carne sin jugo

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA | NO HAY CONSUMO MÍNIMO REQUERIDO

Porciones de carne, ave, pescado y marisco son medidas antes de cocinarse

Lleva a casa el verdadero sabor de Texas

Visita nuestra exclusiva butchery donde podrás comprar nuestros prime cuts, sazónadores y en nuestra bakery delicioso pan recién horneado

GREAT AMERICAN
BUTCHERY & *the Bakery*

