



EST 1977
GREAT AMERICAN
STEAKHOUSE

APERITIVOS

CHAMPIÑONES 286gr. 
Champiñones al vino tinto y mantequilla. \$130

SAUSAGE BITES 364gr. 
Salchicha ahumada en nuestra salsa BBQ. \$145

CARPACCIO DE RES 168gr.
Láminas de filete de res, arúgula y queso Grana Padano con aceite de oliva y limón. \$160
Con aceite de trufa. +\$25

TOSTADAS DE ATÚN 170gr.
Atún marinado en soya y cítricos con aguacate y chile serrano. \$195

COSTILLA CARRILLERA 450gr.
Costillas de res marinadas y a la parrilla. \$200

RIB EYE TAQUERO 340gr. • \$460
Servido con aguacate, tomate, cebolla, jalapeño y tortillas de maíz o harina.

QUESO FUNDIDO 286gr.
A elegir entre: natural, champiñones, chorizo o auténtico Chile Hatch de Nuevo México. \$140

PULPO AL Jospers® 240gr.
Pulpo a las brasas, marinado en chiles suaves, papa cambray y puré de aguacate. \$270

TUÉTANOS 990gr.
A la parrilla, servidos con tortillas de maíz y nuestras salsas. \$180

COLIFLOR AL Jospers® 800gr.
Coliflor a las brasas, salsa negra y habaneros con aioli de chile serrano. \$220

CHICHARRÓN DE RIB EYE 280gr.
Guacamole fresco y tortillas. \$360

CHICHARRÓN DE PULPO 300gr.
Guacamole fresco, salsa de chile chilaca y tortillas. \$380

BETABEL AL Jospers® 320gr.
A las brasas, con jocoque, pistaches y arúgula. \$155

AVES

POLLO A LA MOSTAZA 500gr.
½ pollo marinado con mostaza, arroz blanco y elote. \$220

PECHUGA DE POLLO 286gr. 
Grill, BBQ o Cajún, vegetales a la parrilla y aceite de hierbas. \$199

SOPAS

HATCH CHILI CREAM 236ml. 
Nuestra cremosa interpretación del auténtico Chile Hatch de Nuevo México. \$99

SOPA DE TORTILLA TEXANA 236ml.
Estilo Texano, con aguacate, queso, crema ácida y tiras de tortilla. \$99

JUGO DE RIB EYE 236ml.
Pequeños cortes de rib eye en su jugo, guarnición de chile serrano, cilantro, cebolla, aguacate y limón. \$99

ENSALADAS

GREAT AMERICAN 364gr.
Mix de lechugas, fresas, queso feta y nuez caramelizada con vinagreta de fresas ahumadas. \$155

WEDGE 400gr.
Cuarto de lechuga fresca con tocino y pecan-wood, manzana verde, nuez caramelizada, tomate en aderezo ranch y crumble de queso azul. \$155

CESAR 238gr.
Lechuga romana con aderezo César hecho en casa, croutones y queso Grana Padano. \$145

ENSALADA DE BETABEL AL Jospers® 320gr.
Espinacas baby con betabel ahumado, dátiles y nuez de castilla con vinagreta de naranja y miel. \$155

BUFFALO CHICKEN 340gr.
Mix de lechugas verdes, pechuga de pollo capeada con cerveza bañada en salsa Buffalo con pepino, tomate, mix de quesos y aderezo Ranch. \$199

AGREGA PROTEÍNA A TU ENSALADA

POLLO	SALMÓN	ATÚN	TOP SIRLOIN
170gr. • +\$50	143gr. • +\$75	114gr. • +\$70	143gr. • +\$70

PESCADOS Y MARISCOS

SALMÓN 286gr.
A la parrilla sobre espárragos, salsa de vino blanco y mantequilla. \$320

CAMARONES JUMBO 8pcs.
Al limón, ajo y mantequilla con arroz blanco cítrico. \$299

PESCA DEL DÍA 227gr.
Filete de pescado con vino blanco, hierbas frescas y almeja. \$250

ATÚN AL Jospers® 227gr.
Sellado a las brasas, sobre mix de vegetales y aceite de hierbas. \$275

COLA DE LANGOSTA 283gr.
Al horno o parrilla, servida con arroz cítrico y espinacas salteadas. \$695

STEAKBURGERS & SANDWICHES

Hamburguesas preparadas con carne seleccionada de nuestros Prime Cuts.
Todas las hamburguesas & sandwiches son servidas con steak fries, lechuga, tomate, cebolla y pepinillos.

STEAKBURGER 227gr. 
Nuestra hamburguesa tradicional preparada a la parrilla con queso cheeddar. \$165

HATCH CHILI BURGER 227gr.
Elaborada con queso cheddar y auténtico Chile Hatch de Nuevo México. \$175

HICKORY BACON BURGER 227gr.
Con tocino pecan-wood, crema de cuatro quesos y salsa BBQ Hickory. \$195

Jospers® BURGER 227gr.
A las brasas en nuestro exclusivo horno Jospers con cebolla caramelizada, queso cheddar y tocino pecan-wood. \$195

RIB EYE SANDWICH 227gr.
Combinación de pan ciabatta con rebanadas de rib eye a la parrilla. \$280

TEXAS BRISKET SANDWICH 143gr. 
Combinación de pan ciabatta con tradicional brisket acompañado de salsa BBQ hecha en casa. \$195

PORK RIB SANDWICH 227gr.
Con costilla de puerco, cebolla salteada y salsa BBQ hecha en casa. \$185

GRILLED CHICKEN SANDWICH 286gr.
Preparado con dos piezas de pollo a la parrilla. \$185

SALMON SANDWICH 286gr.
Con trozos de salmón capeado con cerveza, salsa de vino blanco y mantequilla. \$190

BUFFALO CHICKEN SANDWICH 170gr.
Pechugas de pollo capeadas con cerveza, bañadas en salsa buffalo y ranch. \$195

COMPLEMENTOS DE STEAKBURGERS

QUESO 84gr.
Cheddar, Monterrey Jack, Azul. +\$10

CHILE HATCH 84gr.
De Hatch, Nuevo México. +\$20

CHAMPIÑONES SALTEADOS 84gr. • +\$20

AGUACATE 84gr. • +\$20

CEBOLLA SALTEADA 84gr. • +\$20

TOCINO 56gr. • +\$25

TAMPIQUEÑA TOPPING 254gr.
Chile Hatch de Nuevo México, cebolla salteada y queso Monterrey Jack. +\$39

SALSA MAC & CHEESE 84gr. • +\$20

GUARNICIONES

Para compartir.

PAPA AL HORNO 420gr.
\$50

DOUBLE BAKED POTATO 450gr.
\$79

PURÉ DE PAPA 224gr.
\$50

STEAK FRIES 168gr.
\$50
Con mix de quesos y tocino. +\$15

PAPAS FRITAS 168gr.
\$50
Con mix de quesos y tocino. +\$15
Con aceite de trufa. +\$30
Con aceite de trufa, parmesano y pimienta negra. +\$40

ELOTE 224gr.
\$50

ELOTE A LA CREMA 224gr.
\$60

ESPINACAS A LA CREMA 224gr.
\$60

MAC & CHEESE 364gr.
\$60
Con tocino. +\$20
Con aceite de trufa. +\$30
Con Langosta. +\$60

ESPÁRRAGOS A LA PARRILLA 224gr.
\$90

VEGETALES AL Jospers® 168gr.
\$60

ENSALADA SIDE GREAT 182gr.
\$70

ENSALADA SIDE CESAR 119gr.
\$70

CHILES TOREADOS 168gr.
\$20

 Since 1977

 Smoked Texas Style

Puedes solicitar a tu mesero tu PRIME CUT, Steakburger o Pescados y Mariscos al Jospers®. Debido a que manejamos productos frescos/especiales, algunos platillos/bebidas, podrán no estar disponibles. El consumo de productos en crudo y lo que esto implica es responsabilidad del cliente. Los pesos de nuestros productos son en base a proteína en crudo. Los precios incluyen IVA.

*¿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 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

284gr. \$210 • 454gr. \$300

TAMPIQUEÑA

284gr. \$250

RIB EYE

340gr. \$450 • 454gr. \$580

RIB EYE TAQUERO

454gr. \$590

FILETE DE RES

227gr. \$395

RIB EYE BONE-IN

567gr. \$750

NEW YORK BONE-IN

567gr. \$580

T-BONE

567gr. \$600

Nuestros steaks son cortados diariamente.
Sujetos a disponibilidad.

COMBINACIONES

RIB EYE Y LANGOSTA

340gr. • 170gr. \$890

FILETE DE RES Y LANGOSTA

227gr. • 284gr. \$1,090

NEW YORK BONE-IN Y CAMARONES

567gr. • 4pzas. \$840

AGREGA

LANGOSTA

170gr. \$445 / 284gr. \$695

CAMARONES

4pc. \$160

Para COMPARTIR

TOMAHAWK

1,360gr. \$1,990

RIB EYE BONE IN Jospers®

907gr. \$1,290

RIB EYE Jospers®

680gr. \$890

PORTER HOUSE

1,134gr. \$1,250

NEW YORK BONE-IN

907gr. \$910

FILETE DE RES

567gr. \$990

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.

BEEF RIBS Medio \$350 / Completo \$590

BABY BACK RIBS Medio \$290 / Completo \$470

BRISKET PLATTER 286gr. \$290

BBQ TRAYS

PERSONAL

Brisket 57gr. sausage bites 57 gr. y pechuga de pollo con steak fries y elote

SELECCIÓN DE:

4 Baby Back Ribs	\$360
2 Beef Ribs	\$395
1 Beef Rib & 2 Baby Back Ribs	\$395

HALF 2-3 Personas

Brisket 114 gr. sausage bites 114 gr. y 1/2 pollo a la mostaza con steak fries y elote

SELECCIÓN DE:

8 Baby Back Ribs	\$610
3 Beef Ribs	\$695
2 Beef Ribs & 4 Baby Back Ribs	\$695

FULL 4-5 Personas

Brisket 220 gr. sausage bites 220 gr. y 1 pollo completo a la mostaza con steak fries y elote

SELECCIÓN DE:

12 Baby Back Ribs	\$995
6 Beef Ribs	\$1,150
4 Beef Ribs & 6 Baby Back Ribs	\$1,195