

ENTRADAS

CHAMPIÑONES 286 grs.	\$100
Champiñones al vino tinto y mantequilla	
SAUSAGE BITES 340 grs.	\$110
Salchicha ahumada en nuestra salsa BBQ	
CARPACCIO DE RES 114 grs.	\$150
Láminas de filete de res, arúgula y queso parmesano con aceite de olivo y limón Con aceite de trufa	
ATÚN ASIÁTICO 170grs.	\$140
Mini tostadas con atún marinado en soya dulce, pepino y chile serrano	
DIP DE ESPINACA Y CAMARÓN 227 grs.	\$130
Espinaca y trozos de camarón en queso y crema con chips de tortilla	
QUESO FUNDIDO 286 grs.	\$100
A elegir entre: natural, champiñones, auténtico chile verde de Hatch, NM o chorizo. Servido con tortillas de maíz o harina	
SLIDERS	\$140
Tres mini hamburguesas, steakburger 120grs. , brisket 90 grs. y pork rib 90grs.	
TUÉTANOS 454 grs.	\$110
A la parrilla, servidos con tortillas de maíz y nuestras salsas	

SOPAS

HATCH CHILI CREAM	\$70
Nuestra cremosa interpretación del auténtico chile verde de Hatch, NM	
SOPA DE TORTILLA TEXANA	\$70
Estilo Texano, con aguacate, queso, crema ácida y tiras de tortillas	
JUGO DE RIB EYE	\$70
Pequeños recortes de rib eye en su jugo, guarnición de chile serrano, cilantro, cebolla, aguacate y limón	

ENSALADAS

GREAT AMERICAN	\$115
Mix de lechugas, fresas, queso feta y nuez caramelizada con vinagreta de fresas ahumadas	
CÉSAR	\$115
Lechuga romana con crotones y queso parmesano en aderezo César hecho en casa	
WEDGE	\$120
Cuartos de lechuga con tocino pecan-wood, manzana verde, nuez caramelizada y tomate en aderezo blue cheese hecho en casa	
PORTOBELLO Y PERA	\$120
Arúgula servida con láminas de portobello, pera y queso parmesano con vinagreta de limón real y mostaza	
BETABEL AHUMADO Y QUESO DE CABRA	\$120
Espinacas baby con betabel ahumado, dátiles y nuez de castilla con vinagreta de naranja y miel	

AGREGA PROTEÍNA A TU ENSALADA

POLLO 143 grs.	\$55	ATÚN 114 grs.	\$70
SALMÓN 143 grs.	\$70	TOP SIRLOIN 143 grs.	\$70



EST 1977

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. \$210 / 454 grs. \$280
TAMPIQUEÑA SIRLOIN 286 grs.	\$230
RIB EYE	340 grs. \$350 / 454 grs. \$430
RIB EYE TAQUERO 454 grs.	\$430
FILETE DE RES 227 grs.	\$380
RIB EYE BONE IN 567 grs.	\$530
NEW YORK BONE IN 567 grs.	\$450
T-BONE 567 grs.	\$450
GROUND SIRLOIN 340 grs.	\$160
Mezcla seleccionada de nuestros prime cuts	

PARA COMPARTIR

FILETE DE RES 567 grs.	\$950
RIB EYE 680 grs.	\$790
RIB EYE BONE IN 907 grs.	\$990
PORTER HOUSE 1134 grs.	\$950

COMBINACIONES

RIB EYE 340 grs. Y LANGOSTA 170 grs.	\$650
FILETE DE RES 227 grs. Y LANGOSTA 286 grs.	\$830
NEW YORK BONE IN 567 grs. CAMARONES JUMBO 4 pzas.	\$590

AGREGA

LANGOSTA 170 grs. 6 oz. \$300	LANGOSTA 286 grs. 10 oz. \$450
--------------------------------------	---------------------------------------

CAMARÓN JUMBO 4 pzas. / \$140

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. \$300 / Completo 2000 grs. \$500
SHORT RIB 580 grs.	\$300
PORK RIB	Medio 700 grs. \$250 / Completo 1250 grs. \$400
BRISKET 286 grs.	\$250

BBQ TRAY

PERSONAL	\$300
Beef rib, 3 baby back ribs, brisket 57gr., sausage bites 57gr. Y pechuga de pollo acompañado de steak fries y elote	
HALF / MEDIO (2-3 PERSONAS)	\$590
2 Beef ribs, 4 baby back ribs, brisket 114gr., sausage bites 114gr. Y ½ pollo ahumado acompañado de steak fries y elote	
FULL / COMPLETO (4-6 PERSONAS)	\$990
3 Beef ribs, 6 baby back ribs, brisket 220gr., sausage bites 220gr. Y pollo completo ahumado acompañado de steak fries y elote	

PESCADOS Y MARISCOS

TRUCHA 454 grs. **\$330**

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

SALMÓN 286 grs. **\$260**

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

ATÚN 227 grs. **\$260**

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 JUMBO 227 grs. **\$280**

8 pzas. de camarones en salsa de mantequilla, ajo y limón con espárragos y arroz blanco

LANGOSTA 170 grs. **\$400** / 286 grs. **\$550**

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 verde de Hatch, 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 Monterey

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

Rebanadas de rib eye a la parrilla

TEXAS BRISKET SANDWICH 143 grs. **\$140**

Brisket acompañado de nuestra salsa BBQ

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

Costillar 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. **\$205**

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

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

COMPLEMENTOS DE STEAKBURGERS

QUESO Cheddar, Monterey Jack, Queso Azul	\$10	HATCH CHILI de Hatch, NM	\$20
CHAMPIÑONES SALTEADOS	\$20	AGUACATE	\$20
CEBOLLA SALTEADA	\$20	TOCINO	\$25
TAMPIQUEÑA TOPPING Hatch, NM chili, cebolla salteada y queso Monterey Jack	\$30	SALSA MAC & CHEESE	\$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. **\$180**

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

GUARNICIONES

PAPA AL HORNO **\$50**

Cargada con mantequilla, crema ácida, tocino y queso

DOUBLE BAKED POTATO **\$70**

Papa al horno rellena con tocino, crema y queso gratinado

PURÉ DE PAPA **\$40**

STEAK FRIES **\$40**

Con mix de quesos y tocino **\$55**

PAPAS FRITAS **\$40**

Con mix de quesos y tocino **\$55**

Con aceite de trufa **\$75**

Con aceite de trufa, parmesano y pimienta negra **\$90**

ELOTE **\$40**

ELOTE A LA CREMA **\$50**

ESPINACAS A LA CREMA **\$50**

MAC & CHEESE **\$50**

Con tocino **\$70**

Con aceite de trufa **\$90**

Con langosta **\$120**

ESPÁRRAGOS A LA PARRILLA **\$60**

VEGETALES A LA PARRILLA **\$60**

ENSALADA SIDE GREAT **\$40**

ENSALADA SIDE CÉSAR **\$40**

CHILES TOREADOS **\$10**

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, sazonadores y en nuestra bakery delicioso pan recién horneado

GREAT AMERICAN
BUTCHERY & *the Bakery*

