



**GRILL & BAR**





*Texas Steakhouse es un restaurante especializado en los mejores cortes de carne americana, Certified Angus Beef y Angus Prime. Nuestra cocción a la parrilla tradicional realza el sabor de nuestros cortes, logrando una textura perfecta, que puede ser percibida en cada bocado.*

*Texas cuenta con una excelente coctelería de primer nivel y junto a nuestra cava serán los encargados de crear un momento único y especial en el almuerzo, cena o reunión de negocios.*

**¡BIENVENIDOS!**



“ Selectos cortes de carnes cocidos en su punto exacto, con el sabor que aseguran complacer sus sentidos. ”

Delicioso T-bone (700g)

# Carnes Premium

AMERICANA ARGENTINA

Colita de cuadril	S/. 110.00	S/. 95.00
Bife ancho sin hueso (400g)	S/. 175.00	S/. 140.00
Bife de chorizo (400g)	S/. 150.00	S/. 120.00
Picaña (500g)	S/. 160.00	S/. 140.00
Asado de tira con hueso (500g)	S/. 135.00	
Entraña fina (500g)	S/. 150.00	
Bife ancho con hueso (500g)	S/. 150.00	
T – Bone (700g) p/ 2 personas		

## LOS NACIONALES

Cuadril de lomo (400g)	S/. 90.00
Lomo fino (350g)	S/. 85.00



Bife ancho con hueso



Bife de chorizo (400g)

# Guarniciones

Papas fritas	S/. 15.00
Arroz con choclo	S/. 15.00
Puré de papa amarilla	S/. 18.00
Pasta a lo alfredo	S/. 25.00
Pasta a la carbonara	S/. 25.00
Fetuccini al pesto	S/. 25.00



# Parrillas

## PARRILLA PARA 2

Un chorizo, una morcilla, una salchicha a las finas hierbas, una chuleta de cerdo, 2 bife ancho (250 g) y dos anticuchos de corazón. Acompañada de papas fritas y ensalada de la casa.

S/.180.00

## PARRILLA PARA 4

Dos chorizos, una morcilla, dos salchichas a las finas hierbas, dos chuletas de cerdo, 2 bife ancho (250 g), pierna parrillera (200 g) y cuatro anticuchos de corazón. Acompañada de papas fritas y ensalada de la casa.

S/.230.00

## PARRILLA TEXAS

Tres cortes de 250 g cada uno (asado de tira, colita de cuadril, picaña) y 2 bife ancho (250 g). Acompañados de papas fritas con pimienta y parmesano.

S/.299.00

“Una buena parrilla tiene el poder de reunir a la familia, amigos y unir corazones en un festival de carnes jugosas y embutidos artesanales.”



Alitas a la BBQ

## Piqueos

**CHICHARRÓN DE POLLO A NUESTRO ESTILO** S/.45.00

Chicharrón de pollo y yuquitas fritas, acompañado de salsa tártara y aji de la casa.

**MIX DE SALCHICHAS ARTESANALES PARA 4** S/.49.00

Dos salchichas artesanales, dos salchichas a las finas hierbas, dos morcillas y papas doradas.

**ALITAS A LA BBQ** S/.48.00

Alitas en salsa BBQ, acompañadas de bastones de apio, zanahoria y salsa de queso azul.

**TEQUEÑOS DE LOMO** S/.45.00

Masa primavera rellena de lomo saltado, servidos con guacamole y salsa huancaína.

**ANTICUCHOS DE CORAZÓN** S/.32.00

Dos brochetas de corazón de res con aderezo de la casa, papas doradas y aji.



Mix de salchichas artesanales



Chicharrón de pollo a nuestro estilo

## Sopas y Ensaladas

**DIETA DE POLLO** S/.29.00

Sustancia de pollo con papa amarilla, verduras y cabello de angel.

**SOPA DE CEBOLLA** S/.35.00

Sopa de cebolla caramelizada en mantequilla, vino blanco y tomillo, acompañada de tostada y gratinado con queso mozzarella.

**ENSALADA DE LA CASA** S/.15.00 S/.24.00



Costillas

# Fondos

## CARNES

**BISTEC DE LOMO A LO POBRE** S/.52.00

Bistec de lomo fino, acompañado de papas fritas, plátano frito, arroz y huevo frito.

**OSSOBUCO AL VINO TINTO** S/.59.00

Ossobuco con reducción de vino tinto, acompañado de puré de papa amarilla con loche, huacatay y láminas de ajo frito.

**COSTILLAS BBQ O AL JACK DANIELS** S/.99.00

Costillas de cerdo en salsa de BBQ o al Jack Daniels, servidas con papas fritas bañadas con salsa de queso cheddar y tocino.

**ESTOFADO DE ASADO DE TIRA** S/.49.00

Suave asado de tira estofado y servido con papa.



Bistec de lomo a lo pobre



Ossobuco al vino tinto



Fettuccini a la huancaína con lomo

# Fondos

## PASTAS

**FETTUCCINI A LA HUANCAÍNA CON LOMO** S/.59.00

Pasta artesanal en salsa a base de ají amarillo, servida con lomo fino salteado al jugo.

**FETTUCCINI A LA CARBONARA CON TOURNEDÓ DE LOMO** S/.99.00

Fettuccini en salsa a base de tocino y huevo, acompañado de medallón de lomo envuelto en tocino a la parrilla, bañado en salsa de pimienta.

**MACARRONES CON POLLO** S/.30.00

Macarrón en salsa de queso cheddar y mozzarella gratinada, servidos con cubos de pollo.

## AVES

**POLLO A LA PARRILLA** S/.49.00

Filete de pechuga de pollo a la parrilla con chimichurri acompañado de papas fritas y arroz.

## MARINO

**PULPO A LA PARRILLA**  
Pulpo anticuchero con papas nativas salteadas a la mantequilla y orégano.

**SALMÓN A LA PARRILLA**  
Salmón a la parrilla con guarnición de ensalada de la casa y chimichurri de alcaparras.



Fettuccini a la carbonara con tournedó de lomo



Pollo a la parrilla



Chuleta de cerdo agridulce

# EL ESPECIAL DEL DÍA\*

A SOLO  
S/ .38.00

## CHULETAS DE CERDO AGRIDULCES

Chuletas de cerdo a la parrilla con cebollas caramelizadas y puré de camote o puré de papa.

## ARROZ CHAUFA DE LOMO

Arroz frito al estilo oriental, salteado con verduras y lomo fino.



Arroz chaufa



Estofado de asado de tira



HORARIO:  
De Lunes a Viernes  
de 12:00pm a 4:00pm  
No válido feriados

\* Sujeto a cambios



Síguenos en:



Av. Defensores del Morro cdra. 18 (ex Av. Huaylas) - Chorrillos.

Av. Miguel Grau 300 - La Punta, Callao.

Reservas al: 518 6719

[www.texasshperu.com](http://www.texasshperu.com)



Texas La Punta / Carta bar / Edición Nº 1 - Junio 2022

# CARTA BAR

CÓCTELES - SOURS - CHILCANOS  
CLÁSICOS - VÍRGENES - VINOS

**MANHATTAN**



**ALGARROBINA**

**LA PUNTA**



**GÓGTELES**

**La Punta** ..... S/27.00

Gin Hendricks, hierba buena, zumo de limón, jarabe de goma y agua tónica.

**Pisco Tonic** ..... S/20.00

Pisco Quebranta y agua tónica.

**Gin Tonic** ..... S/27.00

Gin Hendricks y agua tónica.

**Ruleta Rusa** ..... S/20.00

Vodka, naranja agia y ginger ale.

**Manhattan** ..... S/20.00

Whisky americano, vermouth rosso, amargo de angostura.

**Algarrobina** ..... S/20.00

Pisco quebranta, algarrobina, leche evaporada, jarabe de goma.

**Garibaldi** ..... S/20.00

Jugo de naranja y campari.

**Caipirinha** ..... S/20.00

Cachaza, limón, azúcar y hielo.

**Piña Colada** ..... S/20.00

Ron, crema de coco, zumo de piña golden y leche.

CUBA LIBRE



CAIPIRINHA



DAIQUIRI



**Tom Collins** ..... S/20.00

Gin, zumo de limón, jarabe de goma y soda.

**Mojito** ..... S/20.00

Ron, zumo de limón, azúcar, hierba buena y soda.

**Daiquiri** ..... S/20.00

Ron, fruta de estación y azúcar.

**Margarita** ..... S/20.00

Tequila, cointreau y zumo de limón.

**Dry Martini** ..... S/20.00

Gin, vermouth seco.

**Rusty Nail** ..... S/20.00

Whisky, drambuie y better.

**Cuba Libre** ..... S/20.00

Ron, coca cola, limón y hielo.

**CANELA SOUR**



**TEXAS SOUR**

**PISCO SOUR**



**SOUR**

**Pisco Sour** ..... S/22.00

Pisco quebranta, jarabe de goma, zumo de limón, claro de huevo.

**Texas Sour** ..... S/24.00

Macerado texas, zumo de limón y jarabe de goma.

**Hierba Luisa Sour** ..... S/22.00

Macerado de hierba luisa, zumo de limón y jarabe de goma.

**Canela Sour** ..... S/22.00

Macerado de canela, jarabe de goma y zumo de limón.

**Lima Sour** ..... S/22.00

Macerado de lima, jarabe de goma y zumo de lima.

**Maracuyá Sour** ..... S/22.00

Pisco quebranta, zumo de maracuyá y jarabe de goma.

**Eucalipto Sour** ..... S/22.00

Macerado de eucalipto, jarabe de goma y zumo de limón.

**VIRGENES**

**Virgen Colada** ..... S/16.00

Zumo de piña golden, crema de coco, pulpa de piña golden y leche.

## CHILCANO DE GOGA



CHILCANO GLÁSICO



CHILCANO TEXAS

## CHILCANOS

**Tradicional** ..... S/18.00

Pisco quebranta y ginger ale.

**Chilcano Texas** ..... S/18.00

Macerado texas, zumo de limón y ginger ale.

**Chilcano de Maracuyá** ..... S/18.00

Pisco quebranta, zumo de maracuyá, jarabe de goma, hielo y ginger ale.

**Chilcano de Canela** ..... S/18.00

Macerado de canela, zumo de limón y ginger ale.

**Chilcano de Lima** ..... S/18.00

Macerado de lima, zumo de limón y ginger ale.

**Chilcano de Hierba Luisa** ..... S/18.00

Macerado de hierba luisa, zumo de limón y ginger ale.

**Chilcano de Eucalipto** ..... S/18.00

Macerado eucalipto, zumo de limon y ginger ale.



### CUATRO GALLOS



### JAGERMEISTER



## PUROS

La Caravedo .....	S/16.00
Cuatro Gallos .....	S/16.00
Don Santiago .....	S/16.00
Paca Paca .....	S/16.00
Ferreyros .....	S/16.00
Biondi .....	S/16.00
Cascajal .....	S/16.00
Sarcay .....	S/16.00

## MOSTO VERDE

Portón .....	S/18.00
Cuatro Gallos .....	S/18.00
Gran Demonio de Los Andes .....	S/18.00

## BAJATIVOS

Fernet .....	S/17.00
Pernod .....	S/17.00
Jagermeister .....	S/17.00

**GUSQUEÑA NEGRA**



**SANGRIA**



# WHISKY

W.Etiqueta Azul .....	S/82.00
W.Etiqueta Dorada 18 años .....	S/37.00
W.Etiqueta Negra .....	S/25.00
W.Etiqueta Double Black .....	S/32.00
W.Etiqueta Roja .....	S/20.00
Drambuie .....	S/25.00
Old Par .....	S/25.00
Jack Daniel's .....	S/25.00

# GERVEZAS

Pilsen .....	S/10.00
Cusqueña .....	S/10.00
Cusqueña Negra .....	S/10.00
Cusqueña Trigo .....	S/10.00
Corona .....	S/12.00
Heineken .....	S/12.00

**Sangria .....** S/49.90



**COCA COLA**



**CHICHA MORADA**



**CAFÉ EXPRESSO**



## BEBIDAS FRIAS

Jugo Frozen .....	S/9.00
Chicha .....	S/8.00
Maracuya .....	S/8.00
Limonada .....	S/8.00
Coca Cola / Coca Cola Zero .....	S/6.00
Inca Kola / Inca Kola Light .....	S/6.00
Fanta .....	S/6.00
Sprite .....	S/6.00
Agua con gas / Agua Sin Gas .....	S/6.00

## BEBIDAS CALIENTES

Infusiones .....	S/4.00
Café Espresso .....	S/6.00
Café Cortado .....	S/7.00
Café Cappuccino .....	S/8.00
Café Americano .....	S/6.00



[www.texasshperu.com](http://www.texasshperu.com)

