





ENTRADAS

 GUACAMOLE Con salsa Mexicana y totopos.	275
QESO FUNDIDO Queso fundido, con cebolla curtida y tortillas.	275
 QESO FUNDIDO CON CHISTORRA Servido con cebolla curtida y tortillas.	295
 CHORIZO ARGENTINO A la parrilla con aderezo Chimichurri.	260
 CARPACHO DE ATÚN Con Albahaca, tomate Cherry y salsa Soya.	330
 CEVICHE JACK'S Pescado y camarón, marinados en jugo de limón, cebolla, cilantro, piña, pepino, aguacate y chile habanero.	360



ENSALADAS

 ENSALADA CÉSAR Lechuga Romana con queso Parmesano y aderezo César. Con pechuga de Pollo (100 g). Con Camarón (90 g).	285 305 370
 ENSALADA DE VEGETALES A LA PARRILLA Calabacita, zanahoria, pimiento morrón, espárragos y vinagre balsámico.	260
 ENSALADA DE ESPÁRRAGOS  Espárragos a la parrilla con lechuga orgánica, balsámico y almendras.	245
 ENSALADA JACK'S Lechuga orgánica, fresa, higo, tomate cherry, queso de cabra, tocino, nuez y vinagre balsámico.	295

SOPAS

SOPA DE TORTILLA Tortilla crujiente, aguacate, queso Panela, crema y chile Guajillo.	180
CALDO DE RES Servido con chile picado, cebolla y cilantro.	195
BISQUET DE CAMARÓN Servido en pan campesino.	180

VEGETARIANOS

 NAPOLEÓN DE BERENJENA Y QESO TOFU Con salsa de tomate y albahaca.	210
 PORTOBELLO RELLENO Relleno de puré de papa, con espárragos y vinagre balsámico.	250

STEAK HOUSE

Servida con papa al horno y vegetales.	
ARRACHERA (200 g)	430
FILETE MIGNON HIGH CHOICE (225 g)	610
RIB EYE HIGH CHOICE (350 g)	995
NEW YORK HIGH CHOICE (340 g)	925




ESPECIALIDADES

Servidos con papa al horno y vegetales.	
RIB EYE HIGH CHOICE (453 g)	1,305
RIB EYE WAYGU AMERICANO SRF (453 g)	2,775
COWBOYS HIGH CHOICE (510 g)	1,370
PORTERHOUSE PRIME (850 g)	1,980
TOMAHAWK PRIME (980 g)	2,995
LANGOSTA ENTERA (900 / 1,000 g)	2,595
RACK DE CORDERO (250 g)	925
MAR Y TIERRA Cola de Langosta y Filete Mignon.	1,895
MAR Y TIERRA JACK'S Langosta entera y 2 Filetes Mignon.	3,595

PLATOS PRINCIPALES

POLLO A LA PARRILLA (200 g) Con puré de papa y vegetales.	295
 PULPO A LAS BRASAS (200 g) Marinado con vinagreta de chorizo, servido con puré de aguacate y chimichurri.	345
PESCA DEL DÍA (200 g) A la parrilla, mantequilla o al ajo, con arroz y vegetales.	450
SALMÓN A LA PARRILLA (200 g) Con puré de papa, vegetales.	495
CAMARONES AL COCO (180 g) Empanizados y fritos con salsa de mango, servidos con arroz y vegetales.	830
CAMARONES A LA PARRILLA (180 g) Con ajo, mantequilla o al limón, servidos con arroz y vegetales.	750

GUARNICIONES

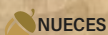
 PURÉ DE PAPA	75
ELOTE DULCE	85
 PAPA AL HORNO	95
VEGETALES A LA PARRILLA	85
MORRONES GRATINADOS	115
 ESPÁRRAGOS	115
CHAMPIÑONES AL AJILLO	110

POSTRES

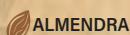
PASTEL 3 LECHE	140
FLAN	155
COFRE DE CHOCOLATE	165
HELADOS & SORBETES	130



CRUDO



NUECES



ALMENDRA



VEGETARIANO



PICANTE



CERDO



STARTERS

 GUACAMOLE With Mexican sauce & tortilla chips.	275
MELTED CHEESE With tanned onion & tortillas.	275
 MELTED CHEESE WITH CHISTORRA With tanned onion & tortillas.	295
 ARGENTINIAN SAUSAGE Grilled with Chimichurri dressing.	260
 TUNA CARPACHO With basil, Cherry tomato & Soy sauce.	330
 JACK'S CEVICHE Fish & Shrimps marinated in lemon juice with onion, coriander, pineapple, cucumber, abocado & Habanero chili.	360



SALADS

 CAESAR SALAD Romaine lettuce with Parmesan cheese & Caesar dressing. With grilled chicken breast (3.5 oz). With shrimp (3 oz).	285 305 370
 GRILLED VEGETABLES SALAD Zucchini, carrot, pepper, asparagus & balsamic vinaigrette.	260
 ASPARAGUS SALAD  Grilled asparagus with organic lettuce, balsamic vinaigrette & almonds.	245
 JACK'S SALAD Organic lettuce with Strawberry, fig, walnut, Cherry tomato, goat cheese, bacon & balsamic vinaigrette.	295

SOUPS

TORTILLA SOUP Crispy tortilla, abocado, panela cheese, sour cream & Guajillo chili.	180
BROTH BEEF With chili, onion & coriander.	195
SHRIMP BISQUET Served in peasant bread.	180

VEGETARIAN

 EGGPLANT SLICES WITH TOFU With tomato sauce & basil.	210
 STUFFED PORTBELLO Stuffed with mashed potato, server with asparagus & balsamic vinaigrette.	250

STEAK HOUSE

Serverd with baked potato & vegetables.	
FLANK STEAK (7 oz)	430
FILETE MIGNON HIGH CHOICE (8 oz)	610
HIGH CHOICE RIB EYE (12 oz)	995
HIGH CHOICE NEW YORK (12 oz)	925




SPECIALTIES

Serverd with baked potato & vegetables.	
HIGH CHOICE RIB EYE (16 oz)	1,305
RIB EYE WAYGU AMERICAN SRF (16 oz)	2,775
COWBOYS HIGH CHOICE (18 oz)	1,370
PORTERHOUSE PRIME (35 oz)	1,980
TOMAHAWK PRIME (40 oz)	2,995
WHOLE LOBSTER (32 / 35 oz)	2,595
LAMB CHOPS (8.8 oz)	925
SURF & TURF Lobster tail & high choice filet Mignon.	1,895
JACK'S SURF & TURF Whole lobster & 2 high choice filet Mignon.	3,595

MAIN COURSE

GRILLED CHICKEN BREAST (7 oz) With mashed potato & vegetables.	295
 GRILLED OCTOPUS (7 oz) Marinated with sausage vinaigrette, mashed avocado & Chimichurri dressing.	345
CATCH OF THE DAY (7 oz) Grilled with garlic or butter, serverd with rice & vegetables.	450
GRILLED SALMON (7 oz) With mashed potato & vegetables.	495
COCONUT SHRIMP (6.3 oz) Coconut breaded with mango sauce, served with rice & vegetables.	830
GRILLED SHRIMPS (6.3 oz) Grilled with garlic, butter or lemon, served with rice & vegetables.	750

SIDES

 MASHED POTATO	75
SWEET CORN	85
 BAKED POTATO	95
GRILLED VEGETABLES	85
STUFFED MALTED PEPPERS	115
 ASPARAGUS	115
GARLIC MUSHROOMS	110

DESSERTS

THREE-MILK CAKE	140
HOME MADE FLAN	155
CHOCOLAT CAKE	165
ICE CREAM & SORBETS	130

 RAW  NUTS  ALMOND  VEGETARIAN  SPICY  PORK