



Aperitivos Appetizers

Camarones "Scampy" Shrimp

\$109

Salteados con aceite de oliva, mantequilla y ajo, con pimientos, y salsa al vino blanco, acompañados con crujiente pan de ajo /
Sautéed with olive oil, butter and garlic, with peppers, and sauce by White wine, served with crispy garlic bread.

Rollos Primavera / Spring Rolls

\$103

Pasta filo rellena de pollo, queso, tocino y aguacate, con el aderezo de su elección / Phyllo dough filled with chicken, cheese, bacon
and avocado with the dressing of your choice.

Alitas de Pollo / Chicken Wings

\$103

Con salsa BBQ o Búfalo picante, apio, zanahoria y aderezo ranch / With BBQ sauce or spicy buffalo, celery, carrots and ranch dressing.

Queso Fundido con Champiñones / Melted Cheese with Mushrooms

\$98

Delicioso queso mozzarella con champiñones al ajillo / Delicious mozzarella cheese with garlic mushrooms



Ensaladas y Sopas Soups & Salads

Ensalada Tibia de Vegetales / Warm Vegetables Salad

\$ 82

Lechugas, espinacas y brócoli, con calabazas, zanahorias y pimientos braseados, y queso de cabra, aderezada con vinagreta de cítricos /
Lettuce, spinach and broccoli, with pumpkins, carrots and roast peppers and goat cheese, drizzled with citrus vinaigrette.

Ensalada Mocy Mocy / Mocy Mocy Salad

\$ 87

Combinación de lechugas romana y escarola, manzana caramelizada, pasas, nueces, arándanos, uvas, tocino y queso roquefort, y el
aderezo de su elección / Combination of Romain and escarole lettuce, caramelized apple, raisins, walnuts, blueberries, grapes, bacon
and blue cheese, and the dressing of your choice.

Ensalada Cesar / Caesar's Salad

\$ 82

Hojas de lechuga larga, crujientes crotones, queso parmesano, y el original aderezo César hecho en casa / Lettuce leaves, crunchy
croutons, parmesan cheese, and the original homemade Caesar's dressing.

Con Pollo / With Chicken

\$103

Camarón / With Shrimp

\$114

Sopa Azteca / Azteca Soup

\$ 76

Elaborada con tomates asados, cebolla, chile guajillo, y especias, con aguacate, queso fresco, crema y frituras crujientes de tortilla /
Brewed with roasted tomatoes, onion, chile guajillo, and spices, avocado, cheese, cream and crispy tortilla chips.

Crema de Papa y Poro / Potato and Leek Cream

\$ 71



Pollo Chicken

Pollo Caribe / Caribbean Chicken

Pechuga de pollo asada con chimichurri, y salsa dulce de chile guajillo, gratinada con mozzarella, y guarnición de arroz y vegetales / Grilled chicken breast with chimichurri and sweet chili guajillo sauce, gratinated with mozzarella cheese, accompanied with rice and vegetables.

\$168

Pollo a la Parrilla / Grilled Chicken

Pechuga de pollo a las finas hierbas, asada a la parrilla, con arroz y vegetales / Chicken breast with fine herbs, grilled, with rice and vegetables.

\$168

Pollo Rosa María / Rosa María Chicken

Pechuga de pollo empanizada, con espinacas gratinadas, cubierta con salsa cremosa rosada de tomate, y guarnición de papa gajo y vegetales / Breaded chicken breast with spinach gratin, topped with creamy pink tomato sauce, and garnished with segments potatoes and vegetables.

\$168



Hamburguesas Hamburgers

Hamburguesa Especial Jack's / Special Jack's Hamburger

226 gms. de jugosa carne de res asada a la parrilla, con queso, champiñones, cebolla asada, salsa BBQ y sus vegetales, acompañada de papas fritas / ½ lb of juicy beef grilled with cheese, mushrooms, grilled onions, BBQ sauce and vegetables, accompanied by french fries.

\$183



Carnes a la Parrilla Grilled Meats

Filete Mignon / Filet Mignon

\$211

Rib Eye / Rib Eye

\$287

Arrachera Angus / Angus Flank Steak

\$309



Especialidades del Jack's
Jack's Specialities

T' Bone / T' Bone

\$319

New York Angus 395 gms / 14 oz New York Angus Meat

\$428

Filete de Res y Cola de Langosta / Surf and Turf (Filet Mignon Lobster Tail)

\$455

Filete de Res y Camarones Jumbo / Surf and Turf (Filet Mignon Jumbo Shrimp)

\$465

Rib Eye Angus 454 gms. / 16 oz Rib Eye Angus Meat

\$465

Todos nuestros cortes vienen acompañados con papa horno y vegetales a la parmesana /
All of our cuts are served with baked potato and vegetables with parmesan



Del Mar
By the Sea

La Pesca Especial del Chef / The Chefs Fish Special

\$271

Fresco filete de pescado sellado a la sartén con aceite de oliva, terminado con mantequilla clarificada, ajo y romero / Fresh fish fillet pan seared with olive oil, finished with clarified butter, garlic and Rosemary.

Salmón con Salsa de Tomillo y Limón / Salmon with thyme sauce and Lemon

\$201

Acompañado de espárragos braseados y tomates cherry escalfados / Served with braised asparagus and poached cherry tomatoes.

Medallón de Atún Sellado a la Sartén / Pan Seared Tuna Medallion

\$201

Con costra de ajonjolí negro, ensalada de arugula y reducción de vinagre balsámico /
With black sesame crust, arugula salad and balsamic vinegar reduction.

Pesca del día / Catch of The Day

\$179

Delicioso filete de pescado fresco del día acompañado con arroz y vegetales al vapor /
Delicious grilled fresh fish with rice and steamed vegetables.

Camarones al Gusto / Shrimp of Your Choice

\$303

Empanizados, Mojo de Ajo, Ajillo, Mantequilla o al Limón, acompañados de arroz y vegetales al vapor /
Breaded, Garlic Sauce, Ajillo Sauce or Lemón, served with rice and steamed vegetables.



Pastas

Spaghetti a los Tres Quesos / Three Cheeses Spaghetti

Con una deliciosa salsa elaborada con quesos parmesano, mozzarella y roquefort, y un toque de vino blanco /
With a delicious sauce made with Parmesan, mozzarella and blue cheese, and a touch of white wine.

\$179

Pasta Alfredo

Con Salsa Blanca Cremosa, Jamón, Tocino y Champiñones Frescos /
With Creamy White Sauce, Ham, Bacon and Fresh Mushrooms.

\$168



Postres Desserts

Helado de Vainilla / Vanilla Ice Cream

\$ 55

Flan Napolitano / Flan with Caramel

\$ 60

Brownie con Helado / Brownie with Ice Cream

\$ 86

Malteada de Vainilla / Vanilla Shake

\$ 64

PRECIOS EN PESOS / IMPUESTOS INCLUIDOS
PRICES IN PESOS / TAX INCLUDED