





## ENTRADAS


 **GUACAMOLE** 250  
Con salsa Mexicana y totopos.

 **QUESO FUNDIDO** 250  
Queso fundido, con cebolla curtida y tortillas.


 **QUESO FUNDIDO CON CHISTORRA** 275  
Servido con cebolla curtida y tortillas.

 **CHORIZO ARGENTINO** 240  
A la parrilla con aderezo Chimichurri.

 **CARPACHO DE ATÚN** 275  
Con Albahaca, tomate Cherry y salsa Soya.


 **CEVICHE JACKS** 320  
Pescado y camaron, marinados en jugo de limon, cebolla, cilantro, piña, pepino, aguacate y chile habanero.


## ENSALADAS

 **ENSALADA CÉSAR** 260  
Lechuga Romana con queso Parmesano y aderezo César.

Con pechuga de Pollo (100 g). 285  
Con Camarón (90 g). 315

 **ENSALADA DE VEGETALES A LA PARRILLA** 210  
Calabacita, zanahoria, pimiento morrón, espárragos y vinagre balsámico.

 **ENSALADA DE ESPÁRRAGOS** 220  
Espárragos a la parrilla con lechuga orgánica, balsámico y almendras.

 **ENSALADA JACK'S** 250  
Lechuga orgánica, fresa, higo, tomate cherry, queso de cabra, tocino, nuez y vinagre balsámico.

## SOPAS


**SOPA DE TORTILLA** 150  
Tortilla crujiente, aguacate, queso Panela, crema y chile Guajillo.

**CALDO DE RES** 165  
Servido con chile picado, cebolla y cilantro.

**BISQUET DE CAMARÓN** 165  
Servido en pan campesino.


## PLATOS PRINCIPALES


**POLLO A LA PARRILLA (200 GRs)** 280  
Con puré de papa y vegetales.

 **PULPO A LAS BRASAS (200 GRs)** 305  
Marinado con vinagreta de chorizo, servido con puré de aguacate y chimichurri.

**PESCA DEL DÍA (200 GRs)** 415  
A la parrilla, mantequilla o al ajo, con arroz y vegetales.

## VEGETARIANOS

 **NAPOLEÓN DE BERENJENA Y QUESO TOFU** 185  
Con salsa de tomate y albahaca.

 **PORTOBELLO RELLENO** 225  
Relleno de puré de papa, con espárragos y vinagre balsámico.

*Golden Zone*  
LA MARINA

   #GoldenExperiences

 tripadvisor  
get the math, then go™

## STEAK HOUSE

Servida con papa al horno y vegetales.

**ARRACHERA (200 grs) 420**

**RIB EYE HIGH CHOICE (340 GRS) 980**

**NEW YORK HIGH CHOICE (340 GRS) 860**

**SALMÓN A LA PARRILLA (200 GRS) 450**

Con puré de papa, vegetales.

**CAMARONES AL COCO (180 GRS) 735**

Empanizados y fritos con salsa de mango, servidos con arroz y vegetales.

**CAMARONES A LA PARRILLA (180 GRS) 735**

Con ajo, mantequilla o al limón, servidos con arroz y vegetales.

## ESPECIALIDADES

Servidos con papa al horno y vegetales.

**RIB EYE HIGH CHOICE (453 GRS) 1,150**

**RIB EYE WAYGU AMERICANO SRF (453 GRS) 2,535**

**COWBOYS HIGH CHOICE (510 GRS) 1,370**

**FILETE MIGNON HIGH CHOICE (225 GRS) 960**

**PORTERHOUSE PRIME (850 GRS) 1,980**

**TOMAHAWK PRIME (980 GRS) 2,990**

**RACK DE CORDERO (250 grs) 890**

**LANGOSTA ENTERA (900 / 1,000 GRS) 2,560**

## MAR Y TIERRA

Cola de Langosta y Filete Mignon.

**1,770**

## MAR Y TIERRA JACK'S

Langosta entera y 2 Filetes Mignon.

**3,360**

## GUARNICIONES

PURÉ DE PAPA 75

ELOTE DULCE 75

PAPA AL HORNO 75

VEGETALES A LA PARRILLA 95

MORRONES GRATINADOS 95

ESPÁRRAGOS 110

CHAMPIÑONES AL AJILLO 110

## POSTRES

PASTEL 3 LECHE 130


FLAN 130


COFRE DE CHOCOLATE 130

HELADOS & SORBETES 130

 CRUDO

 ALMENDRA

 PICANTE

 NUECES

 VEGETARIANO

 CERDO

EL CONSUMO DE PRODUCTOS CRUDOS ES BAJO SU PROPIO RIESGO  
PRECIOS EN MONEDA NACIONAL, PRECIOS INCLUYE 16% DE IVA

**Golden Zone**    #GoldenExperiences  
LA MARINA

 tripadvisor  
get the truth, then go.


# Jack's STEAK HOUSE

## Dinner


### STARTERS


-  **GUACAMOLE** 250  
With Mexican sauce & tortilla chips.
-  **MELTED CHEESE** 250  
With tanned onion & tortillas.
-  **MELTED CHEESE WITH CHISTORRA** 275  
With tanned onion & tortillas.
-  **ARGENTINIAN SAUSAGE** 240  
Grilled with Chimichurri dressing.


-  **TUNA CARPACHO** 275  
With basil, Cherry tomato & Soy sauce.


-  **JACK'S CEVICHE** 320  
Fish & Shrimps marinated in lemon juice with onion, coriander, pineapple, cucumber, abocado & Habanero chili.

### SALADS

-  **CAESAR SALAD** 260  
Romaine lettuce with Parmesan cheese & Cesar dressing.  
With grilled chicken breast (3.5 oz). 285  
With shrimp (3.1 oz). 315

-  **GRILLED VEGETABLES SALAD** 210  
Zucchini, carrot, pepper, asparagus & balsamic vinaigrette.

-  **ASPARAGUS SALAD** 220  
Grilled asparagus with organic lettuce, balsamic vinaigrette & almonds.

-  **JACK'S SALAD** 250  
Organic lettuce with Strawberry, fig, walnut, Cherry tomato, goat cheese, bacon & balsamic vinaigrette.

### SOUPS

- TORTILLA SOUP** 155  
Crispy tortilla, abocado, panela cheese, sour cream & Guajillo chili.

- BROTH BEEF** 165  
With chili, onion & coriander.

- SHRIMP BISQUET** 165  
Served in peasant bread.


### MAIN COUNSE


- GRILLED CHICKEN BREAST (7 OZ)** 280  
With mashed potato & vegetables.305

-  **GRILLED OCTOPUS (7 OZ)** 305  
Marinated with sausage vinaigrette, mashed avocado & Chimichurri dressing.

- CATCH OF THE DAY (7 OZ)** 415  
Grilled with garlic or butter, served with rice & vegetables.

### VEGETARIAN

-  **EGGPLANT SLICES WITH TOFU** 185  
With tomato sauce & basil.

-  **STUFFED PORTBELLO** 225  
Stuffed with mashed potato, served with asparagus & balsamic vinaigrette.

Golden Zone<sup>®</sup>  
LA MARINA

   #GoldenExperiences

 tripadvisor<sup>®</sup>  
get the math, then go™

## STEAK HOUSE

Served with baked potato & vegetables.

**FLANK STEAK (7 OZ)** 420

**HIGH CHOICE RIB EYE (12 OZ)** 980

**HIGH CHOICE NEW YORK (12 OZ)** 860

**GRILLED SALMON (7 OZ)** 450

With mashed potato & vegetables.

**COCONUT SHRIMP (6.3 OZ)** 735

Coconut breaded with mango sauce, served with rice & vegetables.

**GRILLED SHRIMPS (6.3 OZ)** 735

Grilled with garlic, butter or lemon, served with rice & vegetables.

## ESPECIALTIES

Served with baked potato & vegetables.

**HIGH CHOICE RIB EYE (16 OZ)** 1,150

**RIB EYE WAYGU AMERICAN SRF (12 OZ)** 2,535

**COWBOYS HIGH CHOICE (18 OZ)** 1,370

**FILETE MIGNON HIGH CHOICE (8 OZ)** 960

**PORTERHOUSE PRIME (35 OZ)** 1,980

**TOMAHAWK PRIME (40 OZ)** 2,990

**LAMB CHOPS (8.8 OZ)** 890

**WHOLE LOBSTER (32 / 35 OZ)** 2,560

## SURF & TURF

Lobster tail & high choice filet Mignon.

1,770

## JACK'S SURF & TURF

Whole lobster & 2 high choice filet Mignon.

3,360

## SIDES

MASHED POTATO 75

SWEET CORN 75

BAKED POTATO 75

GRILLED VEGETABLES 95

STUFFED MALTED PEPPERS 95

ASPARAGUS 110

GARLIC MUSHROOMS 110

## DESSERTS


THREE-MILK CAKE 130


HOME MADE CARAMEL CUSTARD 130

CHOCOLAT CAKE 130

ICE CREAM & SORBETS 130

 RAW

 ALMOND

 SPICY

 NUTS

 VEGETARIAN

 PORK

CONSUMPTION OF RAW PRODUCTS IS UNDER YOUR OWN RISK.  
PRICE IN MEXICAN PESOS, THE PRICES INCLUDE 16% VAT

Golden Zone®    #GoldenExperiences  
LA MARINA

 tripadvisor  
get the truth from go.