

ENTRADAS

GUACAMOLE

Con salsa mexicana y totopos.

QUESO FUNDIDO

Con cebolla curtida y tortillas.

QUESO FUNDIDO CON CHISTORRA

Servido con cebolla curtida & tortilla.

CHORIZO ARGENTINO

A la plancha con aderezo de chimichurri.

CARNITAS RIB EYE

Con guacamole, rábanos, queso panela, chile jalapeño, cebollita Cambrey y tortillas.

CARPACHO DE ATÚN

Con albahaca, tomate cherry y salsa de soya.

CEVICHE JACKS

De pescado y camarón, marinados en jugo de limón con cebolla, cilantro, piña, pepino, aguacate y chile habanero.

ENSALADAS

ENSALADA CÉSAR

Lechuga romana con queso parmesano y aderezo César.

Con pechuga de pollo 100 grs.

Con camarón 90 grs.

ENSALADA DE VEGETALES A LA PARRILLA

Calabacita, zanahoria, pimiento morrón, espárragos y vinagre balsámico.

ENSALADA DE ESPÁRRAGOS

Espárragos a la parrilla con lechuga orgánica, balsámico y almendras.

ENSALADA JACKS

Lechuga orgánica con fresa, higo, tomate cherry, queso de cabra, tocino, nuez y vinagreta balsámica.

SOPAS

SOPA DE TORTILLA

Servido con tortilla crujiente, queso panela, aguacate, crema y chile guajillo.

JUGO DE CARNE DE RES

Servido con chile picado, cebolla y cilantro.

BISQUET DE CAMARÓN

Servido en pan campesino.

PLATOS PRINCIPALES

POLLO A LA PARRILLA (200 GRS)

Con puré de papa y vegetales.

COSTILLAS CERDO BBQ (350 GRS)

Con salsa BBQ, papas a la francesa y elote.

PULPO A LAS BRASAS (200 GRS)

Marinado con vinagreta de chorizo servido con puré de aguacate y chimichurri.

CAZUELA DE CAMARONES

Gratinados con queso asadero y crotones de ajo.

FILETE DE ATÚN FRESCO (200 GRS)

Sellado a la parrilla y servido con puré de papa y vegetales.

PESCA DEL DÍA (200 GRS)

A la parrilla, mantequilla o ajo con arroz y vegetales.

VEGETARIANOS

NAPOLEÓN DE BERENJENA Y QUESO TOFU

Con salsa de tomate y albahaca.

PORTOBELLO RELLENO

Relleno de puré de papa, con espárragos y vinagre balsámico.

STEAK HOUSE

Servido con papa al horno & vegetales.

ARRACHERA (200 GRS)

RIB EYE ROLL HIGH CHOICE (225 GRS)

RIB EYE HIGH CHOICE (340 GRS)

NEW YORK HIGH CHOICE (340 GRS)

RACK DE CORDERO (250 GRS)

SALMÓN A LA PARRILLA (200 GRS)

Con puré de papa y vegetales.

CAMARONES AL COCO (180 GRS)

Empanizados y fritos con salsa de mango servido con arroz y vegetales.

CAMARONES A LA PARRILLA (180 GRS)

A la parrilla con ajo, mantequilla o al limón servidos con vegetales y arroz.

ESPECIALIDADES

CARGO ADICIONAL PARA PLAN TODO INCLUIDO

Servidos con papa al horno y vegetales.

RIB EYE HIGH CHOICE (453 GRS) 425

FILETE MIGNON HIGH CHOICE (225 GRS) 485

COWBOYS HIGH CHOICE (510 GRS) 625

RIB EYE WAYGU AMERICANO SRF (340 GRS) 910

PORTEHOUSE PRIME (980 GRS) 1,085

TOMAHAWK PRIME (1,130 GRS) 1,185

TAPA DE RIB EYE HIGH CHOICE (1,000 GRS) 1,495

MEDIA TAPA DE RIB EYE HIGH CHOICE (500 GRS) 835

LANGOSTA ENTERA (900 / 1,000 GRS) 1,060

MAR Y TIERRA

Cola de langosta y Rib Eye roll High Choice.

750

MAR Y TIERRA JACKS

Langosta entera y 2 Rib Eye roll High Choice.

1,565

GUARNICIONES EXTRAS

PURÉ DE PAPA

ELOTE DULCE

PAPA AL HORNO

VEGETALES A LA PARRILLA

PIMIENTOS GRATINADOS

ESPÁRRAGOS

CHAMPIÑONES AL AJILLO

POSTRES


PASTEL DE 3 LECHES


FLAN

COFRE DE CHOCOLATE

HELADOS & SORBETES


 CRUDO

 NUECES

 ALMENDRA

 VEGETARIANO

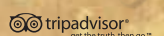
 PICANTE

 CERDO

LAS ESPECIALIDADES NO ESTÁN INCLUIDAS.

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

    #GoldenExperiences

 tripadvisor
get the truth, then go.

Jack's

STEAK HOUSE

Dinner

STARTERS

GUACAMOLE

With mexican sauce & tortilla chips.

MELTED CHEESE

With tanned onion & tortillas.

MELTED CHEESE WHIT CHISTORRA

with tanned onion & tortillas.

ARGENTINIAN SAUSAGE

Grilled with chimmichurri dressing.

RIB EYE CARNITAS

With guacamole, radish, panela cheese, Jalapeño chilli, baby onions & tortillas.

TUNA CARPACCIO

Served with basil, Cherry tomato & soy sauce.

JACKS CEVICHE

Fish & shrimp marinated in lemon juice with onion, coriander, pineapple, cucumber, avocado & Habanero chilli.

SALADS

CAESAR SALAD

Romaine lettuce with Parmesan cheese & Caesar dressing.

With grilled chicken breast (3.5 oz)

With shrimp (3.1 oz)

GRILLED VEGETABLES SALAD

Zucchini, carrot, peppers, asparagus & balsamic vinaigrette.

ASPARAGUS SALAD

Grilled asparagus with organic lettuce, balsamic vinaigrette & almonds.

JACKS SALAD

Organic lettuce with strawberry, fig, cherry tomato, goat cheese, bacon, walnut & balsamic vinaigrette.

SOUPS

TORTILLA SOUP

Served with crispy tortilla, avocado, panela cheese, sour cream & guajillo chilli.

BEEF JUICE

With chilli, onion and coriander.

SHRIMP BISQUET

Served on peasant bread.

MAIN COURSE

GRILLED CHICKEN BREAST (7 OZ)

With mashed potato & vegetables.

PORK RIBS (12.3 OZ)

With BBQ sauce, french fries & sweet corn.

GRILLED OCTOPUS (7 OZ)

Marinated with sausage vinaigrette with mashed avocado & Chimichurri dressing.

SHRIMP CASSEROLE

Au gratin with melted cheese & garlic croutons.

TUNA FRESH FILET (7 OZ)

Grill-sealed served with mashed potato & vegetables.

CATCH OF THE DAY (7 OZ)

Grilled whit garlic or butter served with rice & vegetables.

VEGETARIAN

EGGPLANT SLICES WITH TOFU

With tomato sauce & basil.

STUFFED MUSHROOMS

Stuffed with mashed potato served with asparagus & balsamic vinegar.

STEAK HOUSE

Served with baked potato and vegetables.

FLANK STEAK (7 OZ)

HIGH CHOICE RIB EYE ROLL (8 OZ)

HIGH CHOICE RIB EYE (12 OZ)

HIGH CHOICE NEW YORK (12 OZ)

LAMB CHOPS (8.8 OZ)

GRILLED SALMON (7 OZ)

With baked potato and vegetables.

COCONUT SHRIMP (6.3 OZ)

Coconut breaded shrimps with mango sauce served with rice and vegetables.

GRILLED SHRIMP (6.3 OZ)

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

SPECIALTIES

EXTRA CHARGE ALL INCLUSIVE PLAN

Served with baked potato & vegetables.

HIGH CHOICE RIB EYE (16 OZ)

425

HIGH CHOICE FILET MIGNON (8 OZ)

485

HIGH CHOICE COWBOYS (18 OZ)

625

AMERICAN WAYGU SRF RIB EYE (12 OZ)

910

PRIME PORTEHOUSE (35 OZ)

1,085

PRIME TOMAHAWK (40 OZ)

1,185

HIGH CHOICE RIB EYE CAP (35 OZ)

1,495

HIGH CHOICE RIB EYE HALF CAP (17.5 OZ)

835

WHOLE LOBSTER (32/35 OZ)

1,060

SURF & TURF

Lobster tail and High Choice Rib Eye roll.

750

JACKS SURF & TURF

Whole lobster and 2 High Choice Rib Eye roll.

1,565

EXTRAS SIDES

MASHED POTATO

SWEET CORN

BAKED POTATO

GRILLED VEGETABLES

STUFFED MALTED PEPPERS

ASPARAGUS

GARLIC MUSHROOMS

DESSERTS


THREE-MILK CAKE


HOME MADE CARAMEL CUSTARD

CHOCOLATTE CAKE

ICE CREAM & SOBERTS

 RAW

 ALMOND

 SPICY

 NUTS

 VEGETARIAN

 PORK

SPECIALTIES ARE NOT INCLUDED.

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 then go™