




ENTRADAS


 **GUACAMOLE** 235
Con salsa mexicana y totopos.


 **QUESO FUNDIDO** 235
Con cebolla curtida y tortillas.

 **QUESO FUNDIDO CON CHISTORRA** 245
Servido con cebolla curtida & tortilla.


 **CHORIZO ARGENTINO** 240
A la plancha con aderezo de chimichurri.

CARNITAS DE RIB EYE 250
Con guacamole, rábanos, queso Panela, chile Jalapeño, cebollita Cambray y tortillas.

 **CARPACHO DE ATÚN** 250
Con albahaca, tomate Cherry y salsa de soya.

 **CEVICHE JACKS** 295
De pescado y camarón, marinados en jugo de limón con cebolla, cilantro, piña, pepino, aguacate y chile habanero.


ENSALADAS

 **ENSALADA CÉSAR** 195
Lechuga romana con queso parmesano y aderezo César.

Con pechuga de pollo 100 grs 215
Con camarón 90 grs 255

 **ENSALADA DE VEGETALES A LA PARRILLA** 205
Calabacita, zanahoria, pimiento morrón, espárragos y vinagre balsámico.

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

 **ENSALADA JACKS** 240
Lechuga orgánica con fresa, higo, tomate Cherry, queso de cabra, tocino, nuez y vinagreta balsámica.

SOPAS

SOPA DE TORTILLA 155
Servido con tortilla crujiente, queso panela, aguacate, crema y chile guajillo.


JUGO DE CARNE DE RES 160
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.

 **COSTILLAS CERDO BBQ (350 GRS)** 450
Con salsa BBQ, papas a la francesa y elote.


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


CAZUELA DE CAMARONES 330
Gratinados con queso asadero y crotones de ajo.

FILETE DE ATÚN FRESCO (200 GRS) 350
Sellado a la parrilla y servido con puré de papa y vegetales.

PESCA DEL DÍA (200 GRS) 365
A la parrilla, mantequilla o ajo con arroz y vegetales.

VEGETARIANOS

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

 **PORTOBELLO RELLENO** 215
Relleno de puré de papa, con espárragos y vinagre balsámico.

STEAK HOUSE

Servido con papa al horno & vegetales.

ARRACHERA (200 GRS)	420
RIB EYE ROLL HIGH CHOICE (225 GRS)	615
RIB EYE HIGH CHOICE (340 GRS)	730
NEW YORK HIGH CHOICE (340 GRS)	730
RACK DE CORDERO (250 GRS)	810
SALMÓN A LA PARRILLA (200 GRS) Con puré de papa y vegetales.	415
CAMARONES AL COCO (180 GRS) Empanizados y fritos con salsa de mango servido con arroz y vegetales.	645
CAMARONES A LA PARRILLA (180 GRS) A la parrilla con ajo, mantequilla o al limón servidos con vegetales y arroz.	675
ESPECIALIDADES	
Servidos con papa al horno y vegetales.	
RIB EYE HIGH CHOICE (453 GRS)	915
FILETE MIGNON HIGH CHOICE (225 GRS)	960
COWBOYS HIGH CHOICE (510 GRS)	1,045
RIB EYE WAYGU AMERICANO SRF (340 GRS)	1,480
PORTEHOUSE PRIME (980 GRS)	1,625
TOMAHAWK PRIME (1,130 GRS)	1,785
TAPA DE RIB EYE HIGH CHOICE (1,000 GRS)	2,360
MEDIA TAPA DE RIB EYE HIGH CHOICE (500 GRS)	1,390
LANGOSTA ENTERA (900 / 1,000 GRS)	1,595

MAR Y TIERRA

Cola de langosta y Rib Eye roll High Choice.

1,125

MAR Y TIERRA JACKS

Langosta entera y 2 Rib Eye roll High Choice.

2,295


GUARNICIONES

PURÉ DE PAPA	75
ELOTE DULCE	75
PAPA AL HORNO	75
VEGETALES A LA PARRILLA	75
PIMIENTOS GRATINADOS	95
ESPÁRRAGOS	95
CHAMPIÑONES AL AJILLO	95


POSTRES


PASTEL DE 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** **235**
With mexican sauce & tortilla chips.


 **MELTED CHEESE** **235**
With tanned onion & tortillas.

 **MELTED CHEESE WITH CHISTORRA** **245**
with tanned onion & tortillas.


 **ARGENTINIAN SAUSAGE** **240**
Grilled with Chimmichurri dressing.

RIB EYE CARNITAS **250**
With Guacamole, radish, panela cheese, Jalapeño chilli, baby onions & tortillas.

 **TUNA CARPACCIO** **250**
Served with basil, Cherry tomato & soy sauce.

 **JACKS CEVICHE** **295**
Fish & shrimp marinated in lemon juice with onion, coriander, pineapple, cucumber, avocado & Habanero chilli


SALADS

 **CAESAR SALAD** **195**
Romaine lettuce with Parmesan cheese & Caesar dressing.

With grilled chicken breast (3.5 oz) **215**
With shrimp (3.1 oz) **255**

 **GRILLED VEGETABLES SALAD** **205**
Zucchini, carrot, peppers, asparagus & balsamic vinaigrette.

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

 **JACKS SALAD** **240**
Organic lettuce with strawberry, fig, cherry tomato, goat cheese, bacon, walnut & balsamic vinaigrette.

SOUPS

TORTILLA SOUP **155**
Served with crispy tortilla, avocado, panela cheese, sour cream & guajillo chilli.

BEEF JUICE **160**
With chilli, onion and coriander.

SHRIMP BISQUET **165**
Served on peasant bread.

MAIN COURSE

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

 **PORK RIB (12.3 OZ)** **450**
With BBQ sauce, french fries & sweet corn.


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

SHRIMP CASSEROLE **330**
Au gratin with melted cheese & garlic croutons.

TUNA FRESH FILET (7 OZ) **350**
Grill-sealed served with mashed potato & vegetables.

CATCH OF THE DAY (7 OZ) **365**
Grilled whit garlic or butter served with rice & vegetables

VEGETARIAN

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

 **STUFFED MUSHROOMS** **215**
Stuffed with mashed potato served with asparagus & balsamic vinegar.

STEAK HOUSE

Served with baked potato and vegetables.

FLANK STEAK (7 OZ) 420

HIGH CHOICE RIB EYE ROLL (8 OZ) 615

HIGH CHOICE RIB EYE (12 OZ) 730

HIGH CHOICE NEW YORK (12 OZ) 730

LAMB CHOPS (8.8 OZ) 810

GRILLED SALMON (7 OZ) 415

Served with mashed potato & vegetables.

COCONUT SHRIMP (6.3 OZ) 645

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

GRILLED SHRIMP (6.3 OZ) 675

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

SPECIALTIES

Served with baked potato & vegetables.

HIGH CHOICE RIB EYE (16 OZ) 915

HIGH CHOICE FILET MIGNON (8 OZ) 960

HIGH CHOICE COWBOYS (18 OZ) 1,045

AMERICAN WAYGU SRF RIB EYE (12 OZ) 1,480

PRIME PORTEHOUSE (35 OZ) 1,625

PRIME TOMAHAWK (40 OZ) 1,785

HIGH CHOICE RIB EYE CAP (35 OZ) 2,360

HIGH CHOICE RIB EYE HALF CAP (17.5 OZ) 1,390

WHOLE LOBSTER (32/35 OZ) 1,595

SURF & TURF

Lobster tail and High Choice Rib Eye roll

1,125

JACKS SURF & TURF

Whole lobster and 2 High Choice Rib Eye roll

2,295

SIDES

MASHED POTATO 75

SWEET CORN 75

BAKED POTATO 75

GRILLED VEGETABLES 75

STUFFED MALTERED PEPPERS 95

ASPARAGUS 95

GARLIC MUSHROOMS 95

DESSERTS


THREE-MILK CAKE 130

HOME MADE CARAMEL CUSTARD 130


CHOCOLATE CAKE 130


ICE CREAM & SOBERTS 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

 tripadvisor[®]
get the truth, then go™