

# CÓCTELES

## MILLENNIUM TWIST 13.95

Vodka, Aperol, zumo de naranja, pulpa de fresa, cava

## YATE PRINCESS 13.95

Gin Bombay bramble, cordial de flor de saúco, Crème de More, zumo de piña, zumo de limón, mora fresca

## HUBBA BUBBA 13.95

Vodka de chicle, pulpa de fresa, zumo de limón, amargo de cereza, soda

## WHO'S COCO WHO 13.95

Ron Morgan Spiced, Amaretto Disaronno, maracuyá y pulpa de coco, amargo de angostura, crema

## MANGOLYCHEE 13.95

Tequila Gold, maracuyá y pulpa de mango, licor de lichi, zumo de limón, frambuesa fresca

## J&S LAZY AFTERNOON 13.95

Havana 3, mangaroca de coco, cordial de ruibarbo, pulpa de maracuyá, zumo de piña, zumo de limón, fresa fresca

## JACKS SMOKE MULE 13.95

Mezcal, whisky bourbon, cordial de jengibre, jugo de limón, amargo de naranja, cerveza de jengibre

## MADAM BUBBLEGUM 13.95

Amaretto Disaronno, vodka, puré de frambuesa, frambuesa fresca, zumo de arándano, nata

## BUFFALO BILL 13.95

Whisky bourbon, Martini Ambrato, cordial de pepino, menta fresca, zumo de limón, clara de huevo, amargo de angostura

## JACKS RASPBERRY DAIQUIRI 13.95

Ron blanco, pulpa de frambuesa, zumo de limón, bitter de pomelo

## CÓCTELES SIN ALCOHOL

## VIRGIN COLADA 12.00

Zumo de piña, puré de coco, piña, nata

## FINAL OVERTAKING 12.00

Puré de mango y naranja roja, zumo de piña y limón

## NOJITO 12.00

Lima fresca, zumo de manzana, azúcar y hojas de menta fresca



Who's Coco Who



Buffalo Bill



Yate Princess

# CERVEZAS

## SAN MIGUEL

- Mediana 5.25
- 0.0% Alcohol-botella 5.25
- Sin gluten-botella 5.25

## BUDWEISER

- Mediana 5.50
- Botella 5.50

## CORONITA Botella 5.75

## HEINEKEN Botella 5.75

## MAGNERS Botella 5.75

---

# ENTRANTES

**ALITAS DE POLLO  
CRUJIENTES (P) (SG) 10.95**

Alitas de pollo ahumadas a fuego lento y fritas crujientes con glaseado de lima y guindilla de Jacks' Buffalo, salsa de queso azul

**LANGOSTINOS PICANTES  
DE NUEVA ORLEANS (P) (SG) 15.50**

Al estilo pil pil con lima y mantequilla picante

**TACOS DE CERDO (P) 12.75**

Cerdo marinado y desmenuzado con salsa chipotle y cebolla roja encurtida

**"COSTILLAS"  
DE MAÍZ (SG) (V) 14.00**

Polvos mágicos de Jacks

**HUMMUS DE PIMIENTOS  
ROJOS ASADOS 9.95**

Pan libanés con hierbas

**CORTEZAS DE PATATA (SG) 11.50**

Rellenas de queso fundido, beicon ahumado, y cebollino. Servidas con nuestra salsa rancho

**CEVICHE DE GAMBAS  
Y BOGAVANTE (P) (SG) 24.00**

Servido con Leche de Tigre, cilantro, chile, lima y batata

**NACHOS 13.50**

Servido con salsa roja, guacamole, crema agria y jalapeños.

**Elige entre: pollo, ternera o cerdo**

**POPPERS DE POLLO (P) 11.50**

Rellenos de mozzarella, crema de queso y servidos con mermelada de jalapeños

**QUESADILLAS**

Queso cheddar, mozzarella ahumada, jalapeños, cilantro, pimientos mixtos y cebolleta. Con guacamole, salsa y crema agria

**Elige entre:**

Pollo **12.00**, Ternera **12.00** ó  
Langostinos **13.50**



Jacks Combo Platter



Ceviche



Alitas de pollo

## PARA COMPARTIR

.....  
**JACKS COMBO PLATTER (P) 21.50**

Alitas de pollo crujientes, poppers de pollo Smokehouse, mini burgers de cerdo desmenuzado y langostinos bubba gump. Con salsa ranchera y mermelada de jalapeños

.....  
(V)-Vegetariano, (VE)-Vegano, (P)-Picante

(SG)-Sin gluten, (N)-Nueces

Todos los platos pueden contener trazas de frutos secos

**IVA INCLUIDO**



---

# ENSALADAS

**ENSALADA COBB (SG)** 16.50  
Ensalada de hojas verdes, tomate, pollo, beicon crujiente, aguacate, queso azul, huevo cocido y salsa ranchera

**ENSALADA CÉSAR** (Anchoas opcionales)  
· Clásica 13.50  
· Pollo 15.75  
· Langostinos picantes (P) 17.50

**ENSALADA CRUJIENTE DE QUESO DE CABRA (N)** 15.75  
Espinacas baby, remolacha asada, boniato, nueces caramelizadas, aderezo balsámico y queso de cabra envuelto en pasta filo

**ENSALADA CRIOLLA DE LANGOSTINOS (SG)** 16.50  
Hojas mixtas, aguacate, cebolla morada, tomate, cilantro, maíz carbonizado, aliño de lima y jalapeño

**ENSALADA "SUPERFOOD" DE JACKS (V) (SG)** 16.75  
Quinoa, garbanzos, batata asada, bimi, aguacate, huevo cocido blando, tomates cherry, rábano rosado, semillas mixtas y vinagreta de limón y miel

**ENSALADA DE PATO AHUMADO, NARANJA Y BERROS (SG) (N)** 17.50  
Con granada, boniato, avellana tostada y aderezo de arándanos

**ENSALADA DE FAJITAS CAJÚN (P)** 16.50  
Lechuga romana, aguacate, pimientos asados, jalapeños, queso mixto, crema agria de cítricos, cebolletas, jalapeños, nachos machacados

· Pollo 16.75  
· Langostinos 18.75



Ensalada César de pollo



Ensalada Cobb



Ensalada Jacks Superfood



Ensalada de pato ahumado





**HAMBURGUESA JACKS  
SMOKEHOUSE 18.75**

Hamburguesa angus cubierta  
de beicon ahumado, jack  
cheddar, jalapeños, salsa  
BBQ Kentucky y  
cebolla crujiente



---

# HAMBURGUESAS & PERRITOS

HAMBURGUESAS DE TERNERA DE PRIMERA CALIDAD, PICADAS Y PRENSADAS EN CASA, PAN BRIOCHE, PEPINILLOS, PATATAS FRITAS FINAS. HAMBURGUESAS COCINADAS AL PUNTO MÁS, EXCEPTO SI SE SOLICITA LO CONTRARIO.

**LA ORIGINAL** 14.50  
Pura y simple!

**HAMBURGUESA CON QUESO** 15.50  
Servida con queso Jack, pepinillo y nuestra salsa de autor

**HAMBURGUESA DELI NUEVA YORK** 17.75  
Hamburguesa de ternera Angus, beicon crujiente, queso Jack, salsa ranchera, salsa de tomate casera

**HAMBURGUESA JACKS SMOKEHOUSE (P)** 18.75  
Hamburguesa de ternera Angus con beicon ahumado, queso Jack Cheddar, jalapeños, salsa barbacoa y cebolla crujiente

**THE ROYAL SMOKEHOUSE** 25.50  
Wagyu puro (carne de raza japonesa Shorthorn), mantequilla de sriracha, queso cheddar ahumado, patatas fritas con parmesano trufado y guarnición de mayonesa de trufa negra

**HAMBURGUESA DE PECHUGA DE POLLO CAJÚN (P)** 16.50  
Rodajas de tomate, pepino, yogur de menta

**HAMBURGUESA SUREÑA DE POLLO FRITO** 17.75  
Lechuga romana, salsa ranchera

**HAMBURGUESA VEGETARIANA (V) (S)** 17.25  
Hamburguesa casera de cinco legumbres, cheddar, mayonesa de chile ahumado, salsa de jalapeño

**HAMBURGUESA DE PESCADO (P)** 18.50  
Pescado blanco, mayonesa picante de tamarindo, lechuga y guacamole

**HAMBURGUESA "BLACK & BLUE" (P)** 17.50  
100% carne Black Angus, especias cajún, queso azul, mermelada de cebolla roja

**COMBO SLIDERS - 3 MINI HAMBURGUESAS** 18.50  
Mini bollitos de brioche con cerdo desmenuzado ahumado, hamburguesa con queso y pollo frito

(SG) PAN SIN GLUTEN DISPONIBLE



Miami hot dog de bogavante

**PERRITO CALIENTE CLÁSICO** 13.95  
Con cebolla crujiente, salsa de mostaza y miel, ensalada de col y patatas fritas

**PERRITO YANKEE** 15.95  
Con cerdo desmenuzado, ensalada de col, salsa barbacoa

**PERRITO MIAMI DE BOGAVANTE** 33.50  
Langosta roja y mantequilla de ajo en un panecillo de brioche y ensalada de col

añade una hamburguesa extra a cualquier hamburguesa Angus por 6.50€

---

## PLATOS PRINCIPALES

**TERNERA ESTOFADA  
A FUEGO LENTO (SG) 27.00**

Costilla de ternera, puré de  
cebolleta con mantequilla, salsa  
de chalota ahumada

**COSTILLAS DE CERDO  
A LA BARBACOA (SG) 22.50**

Nuestras clásicas costillas tiernas y  
jugosas, bañadas en salsa barbacoa  
y servidas con patatas fritas

**PINCHOS DE  
POLLO TERIYAKI (SG) 17.50**

Arroz al vapor, bimi

**SMOKEHOUSE  
SELECTOR (SG) 28.00**

Alitas de búfalo, costillas de cerdo  
BBQ, 150gr de ternera, patatas  
fritas y maíz

**POLLO PIRI PIRI (P) (SG) 18.50**

Medio pollo marinado y asado,  
servido con patatas fritas

**CHILE CON CARNE (P) 15.95**

Servido con arroz, queso rallado  
y jalapeños

**FAJITAS CAJÚN**

Pimientos asados, cebolla y cilantro.  
Servido con guacamole, crema agria,  
salsa roja mexicana y tortillas de  
harina. Elige

**Elige entre:**

Pollo, ternera, langostinos  
o combo

Vegetariana (V) **21.95**

**GAMBAS  
EMPANADAS (P) 17.95**

Patatas fritas, mayonesa picante  
de chipotle

**CORVINA CRIOLLA (P) (SG) 22.00**

Servida con puré de patata y bimi



**TERNERA PERUANA (P) (SG) 22.00**

Ternera salteada, pimientos,  
cebollas, cilantro, salsa de lima  
picante, mezclado con patatas  
fritas caseras





---

# A LA PARRILLA

**ENTRECOTE DE LOMO BAJO  
NUEVA YORK (SG) 27.50**  
300g. Guarnición a elegir

**SOLOMILLO DE  
TERNERA (SG) 33.50**  
250g. Guarnición a elegir

**LOMO IRLANDÉS  
CURADO 40 DÍAS  
'TOMAHAWK' (SG) PARA DOS 83.00**

Lomo alto con hueso  
Con 2 acompañamientos  
a su elección

**CHULETÓN DE BUEY (SG) 28.50**  
300g. Guarnición a elegir

**BOGAVANTE ENTERO  
A LA PLANCHA (SG) 47.75**  
Con mantequilla de ajo.  
Guarnición a elegir

**Elige tu salsa:**  
*Piri piri (S), Chimichurri, Pimienta verde,  
Salsa de chalotas, Bearnesa*



**CHULETAS DE CORDERO  
A LA BRASA (SG) 34.00**  
Puré de patatas, brocolini y  
jugo de menta

---

## GUARNICIONES

**PATATAS FRITAS CON CHILE,  
TRUFA Y PARMESANO 7.95**  
**BATATA FRITA 7.95**  
**PATATAS FRITAS FINAS 6.95**  
**AROS DE CEBOLLA 6.95**  
**PURÉ CON MANTEQUILLA 6.95**  
**BRÓCOLI DE TALLO TIERNO  
AL VAPOR (BIMI) 6.95**

**ENSALADA DE COL 6.95**  
**MAC N' CHEESE 6.95**  
**ENSALADA MIXTA 6.95**

**TASTY.**  
*-and-*  
**CRISPY**  
FINE FRENCH FRIES

---

# PIZZAS GOURMET

**MARGARITA (V)** 11.75  
Salsa de tomate ciruela, mozzarella,  
albahaca fresca

**AMERICANA PICANTE (S)** 15.75  
Mozzarella, pepperoni picante,  
jalapeños

**NUEVA ORLEÁNS (S)** 16.75  
Gambas picantes, mozzarella y  
tomates secos

**POLLO A LA BARBACOA** 15.75  
Pollo ahumado, mozzarella  
ahumada, salsa BBQ

**JAMÓN SERRANO** 16.50  
Virutas de parmesano, rúcula

**ESPECIAL JACKS** 16.50  
Base de nata, trufa rallada, champiñones  
Portobello, hojas de espinaca, láminas  
de parmesano

**ATÚN** 16.75  
Tomate fresco, cebolla roja, atún,  
pimientos del piquillo

**CUATRO QUESOS (N) (V)** 15.75  
Quesos de cabra, gorgonzola, mozza-  
rella, queso ahumado y cebolla caramel-  
izada y rúcula

(SG) Todas las pizzas pueden servirse  
con base de pizza sin gluten + €2.50



*Pizza de atún*

*Felicidad es  
un trozo de pizza!*



PIZZAS GOURMET  
HECHAS CON  
AMOR



---

# POSTRES

**TARTA DE QUESO  
CON BAYAS** 8.75

Servido con crema chantilly  
de vainilla

**TARTA BANOFFEE** 8.75

Banana, nata montada, salsa de  
caramelo, base de galleta de  
mantequilla

**BROWNIE DE CHOCOLATE  
CALIENTE (SG) (N)** 8.75

Salsa de caramelo y toffee y  
helado de vainilla

**JACKS KNICKERBOCKER  
GLORY (N)** 8.75

Helado sundae con bayas, sirope  
de frambuesa, nata y nueces  
caramelizadas

**CREMA DE HELADO** 8.50

Servido en taza. Elige una salsa:  
chocolate, fresa o caramelo



Tarta de queso con bayas

**TARTA DE MANZANA  
CALIENTE** 8.75

Servida con helado de vainilla y  
salsa de caramelo

**BATIDOS** 7.50

Chocolate, Vainilla, Fresa,  
Caramelo salado



# MENÚ INFANTIL

Menores de 12 años, suplemento de adulto 5,00€

**MINI HAMBURGUESA  
DE POLLO** 9.50

Servida con patatas fritas

**MINI HAMBURGUESA  
CON QUESO** 9.50

Servidas con patatas fritas

**PERRITO CALIENTE** 9.50

Servido con patatas fritas

**PALITOS DE  
PESCADO FRESCO** 9.50

Servidos con patatas fritas

**COSTILLA DE CERDO (SG)** 9.50

Servida con patatas fritas

**MINI PIZZA** 9.50

Con queso y tomate

## MOCKTAILS

**TARTA DE PLÁTANO  
Y MANZANA** 8.00

Sirope de tarta de manzana, pulpa  
de plátano, zumo de manzana

**ROCKY MAMMOTH GRANIZADO** 8.00

Pulpa de maracuyá, sirope de  
vainilla, zumo de piña

**SANDÍA &  
LIBÉLULA GRANIZADO** 8.00

Pulpa de sandía, cordial de sandía,  
zumo de arándano

# CARTA DE VINOS

## VINO TINTO

🍷 <b>YLLERA</b>	<b>4.95/19.50</b>
Tempranillo, T.Castilla	
🍷 <b>VIÑA POMAL</b>	<b>6.00/24.00</b>
Tempranillo, Rioja Crianza	
<b>ARTE DE VIVIR</b>	<b>26.00</b>
Tempranillo, Ribera del Duero	
<b>DEMUERTE</b>	<b>26.50</b>
Coupage, Yecla	
<b>MARQUES DE RISCAL</b>	<b>36.50</b>
Tempranillo, Rioja	
<b>AZABACHE RESERVA</b>	<b>29.00</b>
Tempranillo, Rioja	
🍷 <b>NININ</b>	<b>6.25/32.00</b>
Tinta de pais, Ribera del Duero	
<b>WENTE BEYER RANCH</b>	<b>34.50</b>
Zinfandel, California, USA	
<b>F. SCHATZ ACINIPO</b>	<b>34.50</b>
Lamberger, Málaga	
<b>VIÑA ARDANZA</b>	<b>48.75</b>
Tempranillo, Rioja Reserva	
<b>BOSQUE DE MATASNOS</b>	<b>51.00</b>
Tinto fino, Ribera del Duero	
<b>ST-ÉMILION GRAND RÉSERVE</b>	<b>64.00</b>
Château Bonnin Picon, Bordeaux	
<b>CHÂTEAUNEUF DU PAPE</b>	<b>75.00</b>
Alain Jaume, Côtes du Rhône	

## VINO ROSADO

🍷 <b>VIÑA DEL OJA</b>	<b>4.95/19.50</b>
Viura, Garnacha, Rioja	
🍷 <b>NARANJAS AZULES</b>	<b>5.95/21.50</b>
Garnacha, Castilla y León	
🍷 <b>PINOT BLUSH</b>	<b>5.50/23.00</b>
Pinot Grigio, Italia	
🍷 <b>AIX</b>	<b>7.50/40.00</b>
Coupage, Coteaux d'Aix-en-Provence	
	<b>• 1.5l 79.50 • 3l 180.00</b>
<b>WHISPERING ANGEL</b>	<b>65.00</b>
Provenza-Alpes-Costa Azul, Côtes de Provence	

## VINO BLANCO

🍷 <b>YLLERA</b>	<b>4.95/19.50</b>
Sauvignon Blanc, T. Castilla	
<b>PIXEL ARIYANAS</b>	<b>20.00</b>
Moscatel, Málaga	
<b>PINOT GRIGIO</b>	<b>22.00</b>
Pinot Grigio, Italia	
🍷 <b>MARQUES DE RISCAL</b>	<b>5.25/35.50</b>
Verdejo · Rueda	
<b>44 ESENCIAS</b>	<b>30.75</b>
T. Castilla, Chardonnay	
<b>MAR DE FRADES</b>	<b>34.00</b>
Albariño, Rias Baixas	
🍷 <b>WENTE MORNING FOG</b>	<b>9.00/36.00</b>
Chardonnay, California, EE.UU	
<b>MENADE ORGANIC/ORGANICO</b>	<b>38.00</b>
Sauvignon Blanc, Rueda	
<b>THIERRY MOTHE PETIT CHABLIS</b>	<b>42.00</b>
Chardonnay, Francia	
<b>CLOUDY BAY</b>	<b>72.00</b>
Sauvignon Blanc, Marlborough, NZ	
<b>CHASSAGNE MONTRACHET</b>	<b>160.00</b>
Chardonnay, Burgundy	

## ESPUMOSOS

🍷 <b>CAVA</b>	<b>6.25/25.50</b>
<b>PROSECCO</b>	<b>27.50</b>
🍷 <b>MOËT &amp; CHANDON</b>	<b>15.00/100.00</b>
<b>MOËT &amp; CHANDON ICE</b>	<b>130.00</b>
<b>MOËT &amp; CHANDON ROSÉ</b>	<b>110.00</b>
<b>VEUVE CLIQUOT</b>	<b>125.00</b>
<b>LAURENT PERRIER ROSÉ</b>	<b>160.00</b>
<b>DOM PERIGNON</b>	<b>350.00</b>

IVA INCLUIDO