



DELUXE MENU

€45

Add €5 for dessert

Includes glass of cava on arrival

STARTERS

SMOKEHOUSE CHICKEN POPPERS

Mozzarella, cream cheese, jalapeño dip

or

(S) (GF) SMOKED PULLED PORK TACOS

Marinated pork, chipotle sauce, sliced pickled red onions

or

BEEF QUESADILLAS

Cheddar cheese, jalapeños, coriander, mixed peppers, spring onions, guacamole, salsa and sour cream

MAINS

BLACK AND WHITE BURGER

Angus burger and grilled goat's cheese with onion marmalade and rocket lettuce

or

(GF) NEW YORK STRIP LOIN STEAK

Served with fries

Choice of pepper sauce or smoked shallot gravy

or

(GF) CHARGRILLED LAMB CUTLETS

Potato mash, green beans, maple & mint gravy

or

CREOLE COD

Wrapped in banana leaf with tomato creole sauce.

Served with coconut rice and vegetables

or

(GF) SLOW BRAISED BEEF

Buttered spring onion mash, smoked shallot gravy



DELUXE MENU

€45pp

Añade postre por €5

Incluye una copa de cava de bienvenida

ENTRANTES

(S) POPPERS DE POLLO

Con queso y mermelada de jalapeño

o

(S) (GF) TACOS DE CERDO PIBIL

Tacos de cerdo marinado con salsa chipotle y cebolla roja encurtida

o

QUESADILLAS DE TERNERA ASADO

Queso cheddar, jalapeños, cilantro, pimientos mixtos, cebolletas, guacamole, salsa y nata agria

PRINCIPALES

HAMBURGUESA BLANCO Y NEGRO

Hamburguesa de angus y queso de cabra con mermelada de cebolla y rúcula

o

(GF) LOMO CURADO 28 DÍAS

Patatas fritas finas. Elección de salsa de pimienta negra o salsa de chalota ahumado

o

(GF) CHULETAS DE CORDERO A LA PARRILLA

Puré de patatas, judías verdes, salsa de arce y menta

o

BACALO CAJÙN

*Envuelta en hoja de plátano con salsa criolla de tomate.
servida con arroz de coco y verduras*

o

(GF) TERNERA ESTOFADA A FUEGO LENTO

Puré de patatas y cebolleta, salsa ´gravy´ de chalota ahumada



SOUTHERN BELLE

€35

Add €5 for dessert

SHARING PLATTERS

CHICKEN QUESADILLA

*Cheddar cheese, jalapeños, coriander, mixed peppers, spring onions,
guacamole, salsa & sour cream*

AND

(GF) SMOKED WINGS

Slow smoked and crispy fried chicken wings with Korean sauce

AND

(GF) (S) SMOKED BEEF NACHOS

Habanero cheddar, baby jalapeños, guacamole, salsa and sour cream

MAINS

(S) BUBBA GUMP SHRIMP

*Marinated, crumbed shrimp with panko and coconut,
spicy chipotle mayo and fries*

or

(GF) SMOKEHOUSE BBQ RIBS

*Jacks classic fall-off-the-bone ribs, coated with our special BBQ sauce.
Served with coleslaw and skinny fries*

or

JACKS SMOKEHOUSE BURGER (GF AVAILABLE)

*Angus burger with smoked bacon, mature cheddar, baby jalapeños, bbq sauce,
crispy onions. Cooked medium-well. Served with pickles and skinny fries*

or

(GF) (S) CARIBBEAN BBQ CHICKEN

Half chicken, marinated with creole sauce and slow smoked.

Served with Jamaican rice and plantain fries

or

(V) (GF) CRISPY GOAT'S CHEESE SALAD

*Baby leaves, balsamic roast beetroot, cherry tomatoes, quinoa, candied walnuts,
balsamic dressing*



SOUTHERN BELLE

€35pp

Añade postre por €5

ENTRANTES PARA COMPARTIR

QUESADILLA DE POLLO

Queso cheddar, jalapeños, cilantro, mezcla de pimientos, cebolleta, guacamole, salsa y nata agria

Y

ALITAS DE POLLO

Ahumadas a fuego lento, ligeramente fritas y crujientes con salsa Coreano salsa de queso azul

Y

NACHOS DE TERNERA AHUMADA

Tortilla de maíz, carne de ternera, quesos mixtos, jalapeños, guacamole, nata agria y salsa

PRINCIPALES

(S) LANGOSTINOS BUBBA GUMP

Marinados y rebozados con panko y coco, mayo de chipotle picante y patatas fritas

O

(SG) COSTILLAS DE CERDO SMOKEHOUSE

Clásicas costillas cubiertas con nuestra salsa barbacoa especial, ensalada de col, patatas fritas finas

O

HAMBURGUESA JACKS SMOKEHOUSE (SG DISPONIBLE)

Hamburguesa de ternera Angus, con beicon ahumado, queso cheddar, jalapeños, salsa barbacoa y cebolla crujiente

O

(GF) (S) POLLO CARIBEÑO A LA BARBACOA

Medio pollo asado, marinado con salsa criolla y ahumado lentamente. servido con arroz jamaicano y plátano macho

O

(V) (SG) ENSALADA DE QUESO CABRA

Hojas baby, remolacha asada balsámica, tomates cherry, quinoa, nueces caramelizadas, aderezo balsamico