

---

# CÓCTELES

**SMOKEHOUSE 9.50**

Ron de miel, zumo de limón, esencia de vainilla, romero ahumado, bitter de naranja

**BLACKBERRY SOUR 9.50**

Vodka, licor de mora, zumo de arándanos, limón exprimido y azúcar mascabado

**HUBBA BUBBA 9.50**

Vodka casero de chicle, dados de fresa y lima, bitters de cereza y soda

**JACKSONVILLE JULEP 9.50**

Brandy de albaricoque, mezcla de menta al whisky, melocotón, lima y zumo de manzana

**FIRE DROP MARGARITA 9.50**

Tequila añejo, triple seco, lima exprimida, sirope de agave y chili habanero

**JACKS RASPBERRY DAIQUIRI 9.50**

Ron blanco, limón exprimido, azúcar, bitter de pomelo y sorbete de frambuesa

**BASIL RICKETY 9.50**

Ginebra en infusión de albahaca, flor de saúco, limón exprimido y ginger ale

**BANOFFEE DAIQUIRI 9.50**

Ron añejo, licor de azúcar caramelizada, licor de plátano, vodka caramelo, nata y plátano

**MANDARÍN COSMO 9.50**

Vodka, triple seco, licor de sake, lima fresca exprimida, puré de mandarina y zumo de arándanos

**APEROL TWIST 9.50**

Vodka, Aperol, cava, fresas, zumo de naranja natural



PRUEBA NUESTROS  
**Cócteles**  
HECHOS CON AMOR  
♥

---

# CERVEZAS

**SAN MIGUEL**

• Mediana 3.50  
• Grande 4.75  
• Botella 33CL 3.25  
• Sin gluten 3.25

**CORONITA**

4.50

**BUDWEISER**

• Mediana 3.75  
• Grande 5.25  
• Botella 33CL 4.50  
• Sin gluten 3.25

**MAGNERS**

4.95

# ENTRANTES

  **ALITAS DE POLLO** 8.95  
Crujientes y ahumadas a fuego lento con salsa de lima y chile Buffalo, salsa de queso azul

  **MAÍZ DULCE EN TÉMPURA** 7.50  
Salsa de sésamo ahumado

 **TACOS DE PESCADO CAJÚN** 11.50  
Maíz a la parrilla, pico de gallo, aguacate, cilantro, nata agria con lima

 **CÓCTEL DE GAMBAS CRUJIENTES** 12.95  
Salsa Mil Islas con chile, aguacate, espinacas baby

 **HUMMUS DE PIMIENTO ROJO ASADO** 6.50  
Pan plano a las finas hierbas

 **CORTEZAS AHUMADAS** 8.95  
Cortezas de patata crujientes, queso crema de cebollino, beicon ahumado, queso cheddar, chips de maíz crujiente, salsa ranchera

**BOCADITOS DE CARNE DE CERDO MECHADA** 9.95  
Pan brioche

 **TATAKI DE ATÚN ROJO** 16.95  
Ensalada asiática 'slaw', jengibre, salsa de soja y wasabi

  **SMOKED CHICKEN NACHOS** 8.95  
Tortilla de maíz, pollo ahumado, quesos mixtos, jalapeños, guacamole, nata agria

 **BBQ BEEF NACHOS** 8.75  
Carne de ternera, quesos mixtos, jalapeños, guacamole, nata agria

 **POPPERS CASEROS** 8.50  
Mozzarella, queso crema, mermelada de jalapeños

 **QUESADILLAS** 8.95  
Queso cheddar y mozzarella ahumada, jalapeños, cilantro, mezcla de pimientos, cebolleta, guacamole, salsa y nata agria


### Elija entre:

Pollo ahumado, Ternera a la barbacoa o Langostino Criollo Crujiente



## PARA COMPARTIR

 **PLATO COMBINADO 'CLÁSICO'** 17.95  
Poppers de pollo, gambas crujientes, alitas ahumadas, bocaditos de carne de cerdo mechada, salsa ranchera y mermelada de jalapeño

 **PLATO COMBINADO DE JARDÍN** 15.95  
Témpura de maíz, quesadilla de queso ahumado, hummus de pimiento rojo, aguacate crujiente, salsa ranchera, mermelada de jalapeños


 Vegetariano  Picante  Sin gluten

Todos los platos pueden contener trazas de frutos secos

**IVA INCLUIDO**



# ENSALADAS

 **ENSALADA COBB** **13.95**  
Hojas verdes, tomate, pechuga de pollo, beicon crujiente, aguacate, queso azul, huevo y aliño ranchero

**ENSALADA CÉSAR** (Anchoas opcionales)  
· La original **9.95**  
· Maíz témpura **11.95**  
· Pechuga de pollo **12.95**  
· Gambas criollas **14.95**

 **ENSALADA DE PATO AHUMADO, NARANJA Y BERRO** **14.95**  
Gajos de batata frita, hojas mixtas, brotes baby, granada, cacahuets tostados, aderezo de arándano

  **QUESO DE CABRA** **12.50**  
Hojas baby, remolacha asada, tomates cherry, quinoa, nueces caramelizadas, aderezo melocotón

**ENSALADA DE GAMBAS CRUJIENTES CÍTRICAS** **14.50**  
Hojas mixtas, aguacate, cebolla roja, tomate, maíz, chile dulce, aliño con lima y jalapeños

**ENSALADA TATAKI DE ATÚN ROJO** **18.50**  
Ensalada asiática, fideos, brotes baby, cebollino, guisantes Wasabi, jengibre, soja y aderezo de vino de arroz

  **ENSALADA FAJITA**  
Lechuga romana, aguacate, pimientos asados, jalapeños, quesos mixtos, nata agria con cítricos, cebollino, tortillas de nachos

· Pollo cajún **14.95**  
· Gambas cajún **16.50**







**HAMBURGUESA JACKS  
SMOKEHOUSE 15.50**

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



# HAMBURGUESAS & PERRITOS

HAMBURGUESAS DE TERNERA HECHAS EN CASA, PAN BRIOCHE, PEPINILLOS, PATATAS FRITAS - TODAS LAS HAMBURGUESAS ESTÁN HECHAS A SU PUNTO

**LA ORIGINAL 11.50**  
Pura y simple!

**HAMBURGUESA CON QUESO 12.50**  
Doble queso maduro cheddar

**HAMBURGUESA DELI NUEVA YORK 14.50**  
Hamburguesa de ternera Angus, beicon crujiente, queso jack, salsa ranchera y salsa de pepinillos y tomate

 **HAMBURGUESA JACKS SMOKEHOUSE 15.50**  
Hamburguesa de ternera Angus, beicon ahumado, queso cheddar, jalapeños, salsa barbacoa y cebolla crujiente

**HAMBURGUESA ROYAL DE SMOKEHOUSE 19.50**  
Wagyu puro (carne de vaca de raza japonesa de cuerno corto), mantequilla de sriracha, queso suizo, patatas fritas de parmesano con trufa y chile, mayo de trufa negra

 **HAMBURGUESA DE PECHUGA DE POLLO CAJÚN 13.50**  
Tomates en rodaja, pepino y yogur de menta

**HAMBURGUESA SUREÑA DE POLLO FRITO 13.50**  
Lechuga romana y salsa ranchera

 **HAMBURGUESA VEGETARIANA 11.75**  
Hamburguesa casera de cinco legumbres, queso cheddar, mayonesa de chili ahumado, salsa de jalapeños

**HAMBURGUESA DE ATÚN 14.50**  
Halloumi a la parrilla, pico de gallo, nata agria con cebolleta y ajo

 **BLACK & BLUE 13.95**  
100% carne Angus negra, especias de cajún, queso azul, mermelada de cebolla roja

**COMBO DE 3 MINI HAMBURGUESAS 14.95**  
Carne de cerdo mechada, hamburguesa de queso, hamburguesa sureña de pollo

 Hamburguesas disponibles con pan sin gluten



**PERRITOS CLÁSICOS 11.50**  
Cebolla crujiente, salsa de mostaza y miel, ensalada de col

**PERRITOS YANQUI 13.95**  
Con carne de cerdo mechada, ensalada de col y salsa barbacoa

 **PERRITOS "SMOKIN" 13.50**  
Doble queso, ketchup de chili ahumado, ensalada de col

---

## PLATOS PRINCIPALES

 **TERNERA ESTOFADA A FUEGO LENTO** 18.50  
Con puré de patatas y cebolleta, salsa 'gravy' con chalota ahumada

 **COSTILLAS DE CERDO SMOKEHOUSE** 18.50  
Clásicas costillas cubiertas con nuestra salsa barbacoa especial, ensalada de col, patatas fritas finas

 **SELECCIÓN DE SMOKEHOUSE** 23.50  
Crujientes alitas de pollo buffalo, costillas a la barbacoa, entrecôte de Nueva York (150 gr.), patatas fritas, maíz y ensalada de col



Ternera estofada a fuego lento

  **CURRY JAMAICANO DE POLLO 'JERK'** 15.50  
Curry con especias jamaicanas, arroz al vapor y frijoles, salsa ahumada de mango


**FAJITAS JACKS** 18.95  
Pimientos asados y cebolla con mantequilla de pimienta negra y limón

*Elige entre:*  
pollo, ternera, gambas o combo

  **CHILI CON CARNE** 14.50  
Dados de ternera ahumada a fuego lento con queso jacks y tortillas de maíz. Servido con arroz y alubias

**CESTA DE GAMBAS FRITAS** 14.50  
Patatas fritas finas y salsa tártara de jalapeño

 **PECHUGA DE POLLO TERIYAKI** 14.50  
Arroz cocido al vapor, brocolini a la parrilla, sésamo negro

 **BACALAO CRIOLLO CAJÚN** 14.95  
Filete de bacalao asado, especias Cajún, pimientos, cebolla y brocolini, glaseado de soja ahumada, arroz al vapor



Costillas de cerdo  
Smokehouse

IVA INCLUIDO




---

# A LA PARRILLA

 **LOMO CURADO 28 DÍAS EN TIRAS 'LONGHORN'** 24.95  
300g · Con acompañamiento a su elección


 **SOLOMILLO DE TERNERA IRLANDESA** 28.00  
280g · Con acompañamiento a su elección

 **LOMO GALLEGO CURADO 40 DÍAS 'TOMAHAWK'** POR PERSONA 30.00  
Lomo alto con hueso  
1200g · Con 2 acompañamientos a su elección

 **LOMO ALTO ARGENTINO** 25.50  
300g · Con acompañamiento a su elección

 **Salsa a elegir:**  
Salsa bearnesa con jalapeños y perejil, o salsa de pimiento negro o salsa de chalota ahumada o salsa chillichurri ahumada



 **MEDIO POLLO DESHUESADO** 15.50  
A la parrilla, marinado con ajo y limón · Con acompañamiento a su elección

 **CHULETAS DE CORDERO A LA PARRILLA** 24.95  
Puré de patatas, judías verdes, salsa de arce y menta

---

## GUARNICIONES

**MAZORCA DE MAÍZ A LA PARRILLA** 3.95  
**JUDÍAS VERDES** 3.95  
**ENSALADA DE COL** 3.95  
**AROS DE CEBOLLA** 3.95  
**PATATAS FRITAS FINAS** 3.95  
**BATATAS FRITAS** 4.25  
**PURÉ DE PATATAS** 3.95  
**MAC & QUESO** 3.95  
**ENSALADA DE LA CASA** 3.95  
**VERDURAS CRIOLLAS ASADAS** 3.95

**TASTY.**  
— and —  
**CRISPY**  
PATATAS FRITAS SABROSAS




---

# PIZZAS GOURMET

 **PIZZA MARGARITA** 8.50  
Salsa de tomate, queso mozzarella y albahaca fresca

  **AMERICANA PICANTE** 12.50  
Mozzarella, doble de pepperoni, jalapeños, chile ahumado


 **SLOPPY JOES** 13.25  
Chili de ternera ahumada, queso cheddar habanero, salsa de tomate, albahaca

**PIZZA CON GAMBAS ESTILO CAJÚN** 13.95  
Cebolla blanca, tomates cherry y rúcula

**POLLO A LA BARBACOA** 13.75  
Pollo ahumado, mozzarella ahumada y salsa barbacoa

 **CUATRO QESOS CON CEBOLLA CARMELIZADA** 12.50  
Mozzarella, gorgonzola, cheddar con chili y queso de cabra

**PIZZA DE ATÚN** 12.95  
Tomate fresco, mozzarella, cebolla blanca, atún fresco, aceitunas negras, pesto de tomate secos

 Todas las pizzas pueden ser servidas con base de pizza sin gluten



*Cuatro quesos con cebolla caramelizada*

Felicidad es  
un trozo de pizza!



PIZZAS GOURMET  
HECHAS CON  
AMOR



# POSTRES

**TARTA DE LIMA** 7.50  
Con crema de vainilla ahumada

**TARTA DE QUESO DE OREO Y MANTEQUILLA DE CACAHUETE** 7.50

**TIRAMISU 'MALTESER'** 7.50  
En capas con crema de mascarpone y licor de chocolate

**GOFRE AMERICANO** 7.50  
Arándanos frescos, helado de caramelo salado, sirope de arce

 **BROWNIE DE CHOCOLATE** 7.50  
Helado de vainilla, salsa de chile ahumado y chocolate

 **VARIEDAD DE HELADOS Y SORBETES** 6.50  
3 bolas - a elegir entre: chocolate, vainilla, fresa, menta con virutas de chocolate, chocolate blanco, pistacho o caramelo salado.  
Sorbete de limón o frambuesas

**TARTA DE CHOCOLATE** 7.50  
Tarta de chocolate "fudge", helado de chocolate blanco, salsa de caramelo salado



Tarta de lima

# BATIDOS

**CHOCOLATE, VAINILLA, FRESA, MENTA CON VIRUTAS DE CHOCOLATE, CHOCOLATE BLANCO, PISTACHO, CARAMELO SALADO** 5.50



# MENÚ INFANTIL

Solo niños hasta 12 años. Suplemento para adultos 5.00

 **PECHUGA DE POLLO** 7.95  
A la parrilla con patatas fritas

**MINI HAMBURGUESAS CON QUESO** 7.95  
Patatas fritas

**GAMBAS EN TÉMPURA** 7.95  
Arroz frito con huevo y salsa de soja

 **SALCHICHAS, PURÉ DE PATATAS & SALSA 'GRAVY'** 7.95

**POLLO, MAC Y QUESO** 7.95

**PESCADO FRITO** 7.95  
Patatas fritas y alubias Boston

**PERRITO Y PATATAS FRITAS** 7.95

 **ENTRECÔTE NUEVA YORK** 13.95  
(150gr.) patatas fritas y maíz

**PIZZA MARGARITA O POLLO A LA BARBACOA** 7.95



Gambas en témpura



---

# CARTA DE VINOS

## VINO TINTO

 <b>YLLERA CRIANZA</b> Tempranillo · T.Castilla • <i>Copa</i>	<b>16.00</b> <b>4.50</b>
<b>MARQUÉS DE CÁCERES</b> Coupage · Rioja Crianza	<b>19.95</b>
<b>ARTE DE VIVIR</b> Tempranillo · Ribera del Duero	<b>22.50</b>
<b>DEMUERTE</b> Coupage · Yecla	<b>23.00</b>
<b>MARQUÉS DE RISCAL</b> Tempranillo · Rioja • <i>Media botella</i>	<b>34.00</b> <b>18.00</b>
<b>AZABACHE RESERVA</b> Tempranillo · Rioja	<b>26.00</b>
 <b>NININ</b> Tinta de pais · Ribera del Duero • <i>Copa</i>	<b>32.00</b> <b>5.75</b>
<b>WENTE BEYER RANCH</b> Zinfandel · California, USA	<b>32.50</b>
<b>TALUM</b> Tempranillo · Cabernet Sierra de Málaga	<b>32.50</b>
<b>VIÑA ARDANZA</b> Coupage · Rioja Reserva	<b>46.00</b>
<b>BOSQUE DE MATASNOS</b> Coupage · Ribera del Duero	<b>48.00</b>

## VINO ROSADO

 <b>ALMENADA</b> Tempranillo · T.Castilla • <i>Copa</i>	<b>16.00</b> <b>4.50</b>
 <b>PINOT BLUSH</b> Pinot Grigio · Italia • <i>Copa</i>	<b>22.00</b> <b>5.50</b>
<b>AIX</b> Coupage · Coteaux d'Aix-en-Provence	<b>36.00</b>

## VINO BLANCO

 <b>YLLERA</b> Sauv. Blanc · T.Castilla • <i>Copa</i>	<b>16.00</b> <b>4.50</b>
<b>VIÑA SOL</b> Parellada · Penedés • <i>Media botella</i>	<b>18.50</b> <b>9.50</b>
<b>PINOT GRIGIO</b> Pinot Grigio · Italia	<b>22.00</b>
 <b>MARQUÉS DE RISCAL</b> Verdejo · Rueda • <i>Glass</i>	<b>22.00</b> <b>4.75</b>
<b>FOS MATURED BARREL</b> Viura · Rioja	<b>27.00</b>
<b>JOSÉ PARIENTE</b> Verdejo · Rueda	<b>26.00</b>
 <b>MAR DE FRADES</b> Albariño · Rias Baixas • <i>Copa</i>	<b>36.00</b> <b>4.95</b>
<b>WENTE MORNING FOG</b> Chardonnay · California, EE.UU.	<b>34.00</b>
<b>MENADE ORGANICO</b> Sauvignon Blanc · Rueda	<b>36.00</b>
<b>CLOUDY BAY</b> Sauv. Blanc · Marlborough, NZ	<b>46.00</b>

## BURBUJEANTE

 <b>PROSECCO</b> • <i>Copa</i>	<b>22.00</b> <b>5.00</b>
<b>MOËT &amp; CHANDON</b>	<b>90.00</b>
<b>MOËT &amp; CHANDON ICE</b>	<b>120.00</b>