

ENTRADAS

Hummus..... RD\$ 495
Una crema de garbanzos cocido con zumo de limón, perfumado con aceite de oliva, comino y pimentón ahumado, servido con casabe

Dip de Espinacas..... RD\$ 495
Crema blanca y tocineta al gratín, servido con casabe

Dip de Berenejenas..... RD\$ 495
Un guiso de berenjenas asadas con una combinación de sabores, tocineta y queso crema al gratín, servido con casabe tostado

Camarones al Coco..... RD\$ 785
Empanados en ralladura de coco y panco, fritos servidos con sweet chilli

Chicken fingers..... RD\$ 435
Delicias de pollo con un crujiente empanizado de la casa servido con salsa BBQ o Búfalo

Croqueta de jamón Serrano y Queso Manchego..... RD\$ 515
4 cremosas unidades, acompañadas de alioli

Canastica de Chivo..... RD\$ 455
Canastica de plátano verde, hechas artesanalmente (3 unidades)

Canastica de Chorizo..... RD\$ 455
Canastica de plátano verde, chorizo al vino con un mix de queso gratinado

Mini Raviolis Fritos de Catibía RD\$ 455
Rellenos de Ropa Vieja acompañada con salsa Sweet Chilli

Blue Arancini (3 unidad)..... RD\$ 495
Croqueta de arroz Arborio, rellena de chivo y queso cabra, montada sobre un espejo de salsa pomodoro

Mini Pasteles en Hoja Artesanales.....RD\$ 300

Chulitos de Yuca Artesanales RD\$ 325
Rellenos de queso o carne mollida

ENSALADAS Y WRAPS

Ensalada de Quinoa..... RD\$ 585
Saborizadas con zumo de limón, menta, perejil, comino, tomate fresco, cebolla y garbanzo

Ensalada César..... RD\$ 485
Lechuga romana, queso parmesano con croutones

Ensalada César con Pollo..... RD\$ 575
Lechuga romana, queso parmesano, pollo y croutones

Ensalada César con camarones..... RD\$ 695
Lechuga romana, queso parmesano, camarones y croutones

Ensalada del Huerto..... RD\$ 485
Rúgula, espinacas bebe, tomates cherries, queso cabra, crocante de tocino, chips de maíz y emulsion de mando

Ensalada Capresa Mediterránea.... RD\$ 465
Mozzarella fresca, tomate, berejenas, zuchinni y pimientos al grill

Ensalada de Churrasco..... RD\$ 915
Mix de lechugas con aderezo de ajo rostizado, tomate, mozzarella con croutones de plátano maduro

SOPA O CREMA DEL DIA

Sopa del día(2 variedades).. RD\$ 320
Elaborada con los ingredientes más frescos y de estación

CEVICHES Y CARPACCIOS

Ceviche Andino (de temporada)..... RD\$ 555
Dorado con aguacate, maíz al grill, chips de batata o casabe

Carpaccio De Camarones..... RD\$ 685
Servido con nueces rebanadas, salsa de soja, aceite ajonjolí y rugula

Tuna Tartar..... RD\$ 725
Marinado con limón y aceite de sésamo

Carpaccio de Res..... RD\$ 650
Queso parmesano, manchego, tomate confitado y aceite de trufa, servido con chips de yuca.

Carpaccio de Res y Hongos.....RD\$ 750
^{*New*}

RECETAS DE AUTOR

Pechuga Rellena..... RD\$ 855
Rellena de queso blanco, plátano maduro y longaniza, servida con ñoquis de yuca con crema de longaniza.

Chillo San Felipe..... RD\$ 1,225 Lb.
Pescado entero sin espina marinado, acompañado de risotto marinero de camarones.

Mero Atlántico..... RD\$ 850
Filete criollo marinado con ron a la plancha acompañado de chutney de frutas servido con puré duo

Blue Angus filete de res..... RD\$ 1,085
Gratinado al queso azul, servido con ensalada de rúccula

Chivo Guisado..... RD\$ 875
Marinado con Ron, hecho a cocción lenta y desmenuzado, acompañado de Arroz Blanco y Fritos Verdes

Cerdo Salteado..... RD\$ 775
Marinado en salsa de soya, miel y chilli servido con arroz blanco

Cerdo al Curry..... RD\$ 775
Marinado con Ron, hecho a cocción lenta y desmenuzado, acompañado de Arroz Blanco.

Tenderloin Oporto Azul..... RD\$1,185
Acompañado de fetuccini, alioli y chiles

MOFONGOS

Mofongo Relleno de Churrasco Angus..... RD\$ 955
Con salsa de hongos

Mofongo Relleno de Chivo. RD\$ 685
Con salsa de hongos sobre una cama de cebolla.

Mofongo de Carnita Salada..... RD\$ 685
Servido con mojo de ajo.

Mofongo de Longaniza..... RD\$ 785
Servido con mojo de ajo.

Mofongo de yuca con chorizo..... RD\$ 685
Al vino con queso manchego y chicharrón

Mofongo de Chicharrón.*New* RD\$ 495
Servido con mojo de ajo.

HAMBURGUESAS

Hamburguesa Mediterránea..... RD\$ 685

8 oz. de carne Angus, mozzarella fresca, tomate confitado, prosciutto y rúcula, acompañado de nuestras papas insignia.

Hamburguesa de lentejas... RD\$ 395
Lentejas a la plancha con queso Americano, tomate, pepinillo acompañado de nuestras papas insignia

Hamburguesa Angus..... RD\$ 585
Estilo Texas, 8 oz. de Carne Angus, acompañado de nuestras papas insignia.

Hamburguesa Angus con Queso y Tocineta..... RD\$ 635
8 oz. de jugosa carne Angus, queso americano y tocineta, acompañado de nuestras papas insignia

Hamburguesa Angus Green Jack..... RD\$ 685

8 oz. de Carne Angus, queso americano, plátano maduro, tocineta y salsa de hongos, acompañado de nuestras papas insignia.

FLAT BREADS Y PANNINI

Italiano..... RD\$ 485
Pesto, queso mozzarella, tomate, berenjena, pimientos asados y reducción de balsámico

Churrasco..... RD\$ 805
Churrasco, cebolla, pimienta al grill, queso gouda y salsa chimichurri

Mediterráneo..... RD\$ 535
Prosciutto, rúcula, tomates frescos marinados, queso manchego, queso mozzarella

CARNES

Churrasco Angus Choice..... RD\$ 1,175
USDA 8 oz, tierno, jugoso y de inigualable sabor

Vacío Angus..... RD\$ 955
Corte de carne Argentino, una carne magra y tierna, exquisita a la parrilla

Tenderloin Center Cut Angus Choice..... RD\$ 985
USDA 8 oz., la más tierna y exquisita de nuestras carnes, servida con la salsa de su preferencia

Lomo de Cerdo..... RD\$ 660
10 oz. de un suave corte al grill en su punto servida con la salsa de su preferencia.

Picaña..... RD\$ 1,385
14 oz. de un corte de carne brasileño con perfecto equilibrio entre jugosidad y ternura.

Baby Back Ribs..... RD\$ 985
Bañado en salsa BBQ de guayaba, al estilo del chef

Porterhouse..... RD\$ 1,455
16 Oz de jugosidad y ternura a la parrilla, cocida al término de tu elección.

Striploin..... RD\$ 1,455
16 Oz de un perfecto corte con equilibrio entre jugosidad y sabor al grill

Pechuga de Pollo a la Parrilla..... RD\$ 525
Marcada con diamante a la parrilla servida con salsa de su preferencia.

Arrachera Marinada a la parrilla RD\$ 875

PESCADOS Y MARISCOS

Filete de Mero Caribeño al Grill..... RD\$ 855
8 oz. De filete, traído de la costa del Caribe

Chillo Entero sin Espinas.....RD\$ 985 Lb.
Servido a su elección al vapor o frito, con la salsa de su preferencia

Camarones..... RD\$ 905
Asados en su punto y servidos con la salsa de su preferencia

Camarones Habaneros..... RD\$ 785
Marinados con chile y aceite de ajonjolí, cocidos en salsa criolla y acompañados de arroz blanco.

Salmón..... RD\$ 855
8 oz de los mares noruegos cocinado a su elección, con la salsa de su preferencia

PASTAS Y RISOTTO

Pasta Rústica..... RD\$ 525
Aceite de oliva, hongos frescos, tomate confitado, tocineta y parmesano

Pasta con Camarones..... RD\$ 795
Hongos, aceituna, albahaca, parmesano, camarones y vino blanco en crema blanca o tomate fresco.

Pasta al Pesto..... RD\$ 495
Tiras de pollo y crocante de prosciutto en crema blanca

Pasta de Zukini pomodoro con pollo..... RD\$ 585
Hecha en casa, 100% natural, tomate confitado, albahaca

Pasta de Zukini pomodoro con camarones..... RD\$ 745

Pasta con Churrasco..... RD\$ 895
Acompañada con hongos, crema de longaniza y parmesano

Pasta a la Picaña.....*New* RD\$ 925
Tomate, albahaca, alcaparra, rugula y láminas de picaña al grill

Pasta 4 quesos.....*New* RD\$ 625
Mix de quesos y virutas de longaniza frita

Bolognesa..... RD\$ 545

Pomodoro..... RD\$ 445

Aurora..... RD\$ 445

Fetuccini con Salmón..... RD\$ 745

Asopao Jack..... RD\$ 765
Camarones, vine blanco y guisantes

Risotto de chivo..... RD\$ 685
Chivo cocido a fuego lento, desmenuzado, servido en un risotto cremoso con crutones de plátano maduro y queso de cabra

Risotto al Vacío..... RD\$ 865
Risotto de hongos porcini y fresco con láminas de vacío Angus, cocido al gusto

Risotto parmigiano Reggiano RD\$ 485

MENÚ DE NIÑOS

Churrasquitos Angus de 5 onzas..... RD\$ 865

Chicken Fingers..... RD\$ 465

Pechuga al grill..... RD\$ 435

Flat bread margarita/jamon.....RD\$ 415

Hamburguesas de 4 onzas.....RD\$ 495

*Incluyen de guarnición: Papas fritas, pan, puré de yuca o tostones

POSTRES

Cheese Cake relleno de Nutella RD\$ 465

Volcán de Chocolate..... RD\$ 485
Hecho en casa, Servido con helado de vainilla

Helados Variados.....RD\$ 465
Sabores Variados

1 bola.....RD\$ 240

Dulce de leche cortado.....RD\$ 335
De la tradicional respostería puerto plateña

Coco horneado.....RD\$ 465
Receta de la abuela

Dulce de Coco tierno.....*New* RD\$ 365

GUARNICIONES

Puré de auyama + batata..... RD\$ 180

Puré de yuca con queso derretido.. RD\$ 160

Gnoqui de yuca con longaniza cream RD\$ 180

Aguacate sujeto a temporada..... RD\$ 125

Mini ensalada Mixta..... RD\$ 150

Mini ensalada de rúcula.....RD\$ 150

Fritos Verdes.....RD\$ 125

Vegetales al grill, berenjena, zucchini tomate y cebolla.....RD\$ 180

Papas al horno.....RD\$ 125

Puré de papas gratinadas.....RD\$ 150

Papas fritas aromatizadas con aceite de trufa.....RD\$ 150

Papas salteadas con hierbas.....RD\$ 125

Casabe tostadito y fresco.....RD\$ 125

Maíz al grill con su selección de mantequilla.....RD\$ 125

Green Jack Restaurant

APPETIZERS

Hummus..... RD\$ 495
A chickpea cream cooked with lemon juice, perfumed with olive oil, cumin and smoked peppers, served with roasted cassava

Spinach dip..... RD\$ 495
Creamy spinach with bacon au gratin served with yuca cassabe

Eggplants dip..... RD\$ 495
A stew of roasted eggplants with a combination of favors, bacon and cream cheese to gratin, served with roasted cassava

CoconutShrimp..... RD\$ 785
Breaded in coconut and panko, fried served with sweet chilli

Chicken fingers..... RD\$ 435
Juicy chicken breast, served with bbq or buffalo sauce

Prosciutto and manchego croquettes..... RD\$ 515
4 croquettes, with aioli sauce

Green Plantain caps filled with goat..... RD\$ 455
Artesian homemade (3 units)

Green Plantain caps filled with chorizo..... RD\$ 455
With wine and a mix of cheeses

Mini Raviolis..... RD\$ 455
Stuffed with creole shredded meat accompanied with sweet chilli sauce.

Blue Arancini..... RD\$ 495
3 Arborio rice croquette, stuffed withgoat and goat cheese, mounted on a mirirot pomodoro sauce.

Handmade Pastries.....RD\$ 300

Yucca croquettes..... RD\$ 325
Stuffed with cheese or ground beef

SALADS AND WRAPS

Quinoa Salad..... RD\$ 585
Flavored with lemon juice, mint, parsley, cumin, fresh tomato, onion and chickpea

Caesar Salad..... RD\$ 485
Romaine lettuce, parmesan cheese and croutons

Chicken Caesar Salad..... RD\$ 575
Romaine lettuce, parmesan cheese, croutons and sliced chicken breast

Shrimp Caesar Salad..... RD\$ 695
Romaine lettuce, parmesan cheese, croutons mixed with delicious shrimps

Garden Salad..... RD\$ 485
Argulula, baby spinach, cherries tomatoes, goat, cheese, crispy bacon, corn chips and mango emulsion

Mediterranean Capresse..... RD\$ 465
Fresh mozzarella, tomatoes, eggplant, zucchini and grilled peppers

Churrasco Salad..... RD\$ 915
Mixed lettuce with roasted garlic sauce, tomatoes, shredded mozzarella, ripped plantain croutons and chunks of juicy churrasco

SOUP OR CREAM OF THE DAY

Soup of the day (2 varieties)... RD\$ 320
Made with the freshest ingredients of the season

CEVICHE'S AND CARPACCIO'S

Andean Ceviche (Seasonal) RD\$ 555
Mahi Mahi, avocado, grilled corn, sweet potatoes chips ó cassava bread

Shrimp Carpaccio..... RD\$ 685

Served with sliced nuts, soy sauce, sesame oil and arugula

Tuna Tartar..... RD\$ 725

Marinated with lemon and sesame oil

Beaf Carpaccios..... RD\$ 650

Served with parmesan cheese, truffle oil and crunchy casaba chips.

Beaf and Mushroom Carpaccio´s.....RD\$ 750
.....***New***

AUTHOR'S RECIPIES

Stuffed Chicken Breast..... RD\$ 855
Filled with Dominican sausage, ripped plantain, white cheese, Served with yucca gnocchi's on dominican sausage sauce

Chillo San Felipe..... RD\$ 1,225 Lb.
Whole fish without marinated spine with seafood risotto.

Atlantic Grouper..... RD\$ 850
Fresh fillet marinated with run topped with fruit chutney and served with mashed duo

Blue Angus Tenderloin..... RD\$ 1,085
Melted blue cheese, served with salad arugula.

Stewed goat..... RD\$ 875
Marinated with rum, slow cooked and crumbled accompanied with rice and fried greens.

Asian Pork..... RD\$ 775
Sautee in a soy sauce, honey and chilli served with white rice

Curry Pork loin..... RD\$ 775
In a curry sauce served with rice

Oporto Blue Tenderloin..... RD\$ 1,185
Serve with fetuccinni, alioli and chilis

MOFONGOS

Mofongo Filled with Churrasco..... RD\$ 955
Over a mushroom sauce

Mofongo Stuffed goat meat RD\$ 685
With pickled onion

Platain Mofongo with marinated pork..... RD\$ 685

Plantain Mofongo with Dominican artisan sausage..... RD\$ 785

Yuca mofongo with chorizo sausage..... RD\$ 685
Mixed with wine and Manchego cheese

Mofongo Pork rind.....RD\$ 495
.....***New***

HAMBURGER'S

Mediterranean Burger..... RD\$ 685
8 oz. of juicy Angus meat, fresh mozzarella, marinated tomatoes, prosciutto and arugula, with insignia french fries

Lentil Hamburger..... RD\$ 395
Grilled lentils with american cheese, tomato, gherkin with insignia french fries

Angus Burger..... RD\$ 585
Texas style, 8 oz. of juicy Angus meat, accompanied by insignia french fries.

Angus Bacon & Cheese Burger..... RD\$ 635

8 oz. of juicy Angus meat, with american cheese and bacon, accompanied by insignia french fries

Angus Green Jack Hamburger..... RD\$ 685
8 oz. Angus beef, American cheese, ripe banana, bacon and mushroom sauce, accompanied by insignia french fries

FLATBREAD AND PANINI'S

Italian..... RD\$ 485
Pesto, mozzarella cheese, tomatoes, eggplant, grilled bell peppers and a balsamic vinegar reduction

Churrasco..... RD\$ 805
Churrasco onion, grilled pepper, gouda cheese and chimichurri sauce

Mediterranean..... RD\$ 535
Prosciutto, arugula, fresh marinated tomatoes, manchego and mozzarella cheese

MEATS FROM JACK'S KITE

Angus Choice Churrasco..... RD\$ 1,175
8 oz. of USDA certified, tender, juicy, the most popular cut in town

Vacio Flat Meat..... RD\$ 955
8 oz. Argentinian beef cut, lean and tender, exquisite grilled meat

Angus Choice Center Cut Tenderloin..... RD\$ 985
8 oz. USDA certified. The most tender and exquisite of our meats served with your choice of sauce

Pork loin..... RD\$ 660
10 oz. A smooth cut the grill in point, served with sauce of your choice

Picaña..... RD\$ 1,385
14 oz. USDA of a Brazilian beef cut with perfect balance between juiciness and tenderness

BabyBackRibs..... RD\$ 985
Bathed in guava BBQ sauce, Chef-Style

PoterHouse..... RD\$ 1,455
16 Oz tenderness grilled end at your choise.

Triploin..... RD\$ 1,455
16 Oz cutting a perfect balance between juiciness and flavor when grill

Grilled Chicken Breast..... RD\$ 525
Marked with Diamond grilled, served with sauce of your choice

Skirt Steak Grilled Marinated... RD\$ 895

OUT OF OUR BLUE SEA

Grouper Fillet on the Grill..... RD\$ 855
8 oz. of fillet brought from the Caribbean coast

Boneless Snapper (Season).. RD\$ 985 Lb.
Served his choice steamed or fried, with sauce of your choice

Shrimp..... RD\$ 905
Grilled shrimp served with your choice of sauce

Habanero shrimp's..... RD\$ 785
Shrimp marinated with habanero pepper, herbs and sesame seeds with side of with rice.

Salmón..... RD\$ 855
8 oz. out of the Norwegian seas cooked to your liking, served with your choice of sauce

PASTAS AND RISOTTOS

Rustic..... RD\$ 525
Fresh mushroom, marinated tomatoes, olive oil, bacon and parmesan cheese

Shrimp..... RD\$ 795
Mushrooms, olive, basil, parmesan, shrimp and white wine in white cream or fresh tomato

Pesto Pasta..... RD\$ 495
Chicken strips, crispy prosciutto with a natural pesto sauce

Zukini pomodoro pasta with chicken..... RD\$ 585

Home made, 100% natural, confit tomato, basil

Zukini pomodoro pasta with schrimp..... RD\$ 745

Churrasco Pasta..... RD\$ 895
Served with mushrooms, sausage cream and parmesan

Picaña Pasta.....RD\$ 925
Tomatoes, basil, caper, arugula, grilled picaña slices

4 Cheese Pasta.....RD\$ 625
Mix of cheese and chips of fried sausage

Your choice Pasta: spaghetti, penne, linguinori or fettuccini

Bolognesa..... RD\$ 545

Pomodoro..... RD\$ 445

Aurora..... RD\$ 445

Salmon Fetuccinni..... RD\$ 745

Asopao Jack..... RD\$ 765
Shrimp stew with rice, white wine and sweet peas

Goat Meat Risotto RD\$ 685
Goat cooked simmered, crumbled, served in a creamy risotto with ripe banana and goat cheese

Flap Meat and Mushroom Risotto..... RD\$ 865

Risotto of porcini mushrooms and fresh with sheets Angus, cooked to taste

Risotto Parmigiano Reggiano RD\$485

KIDS MENU

Angus Churrasco 5 oz..... RD\$ 865

Chicken Fingers..... RD\$ 465

Grilled Chicken Breast..... RD\$ 435

Kid's Burger 4 oz.....RD\$ 495

* Served with your choice of side: French fries, bread, mashed yucca or fried green plantains

Fat bread marguerite/ham.....RD\$ 415

DESSERTS

Cheese Cake Stuffed with Nutella..... RD\$ 465

Chocolate Volcano..... RD\$ 485
Topped with Haaggen Daz Vanilla ice cream

Mixed ice cream.....RD\$ 465
Varied flavors

1 coup.....RD\$ 240

Caramel Cut.....RD\$ 335

From traditional pastry of Puerto Plata

Baked Coconut.....RD\$ 465

Grandma´s recipe

Sweet Tender Coconut.....RD\$ 365
.....***New***

SIDES

Mashed pumpkins + sweet potato.. RD\$ 180

Mashed yucca au gratin..... RD\$ 160

Yucca gnocchi's with Dominican sausage sauce..... RD\$ 180

Avocado (Seasonal)..... RD\$ 125

Mini mixed salad..... RD\$ 150

Mini arugula salad.....RD\$ 150

Fried green plantains.....RD\$ 125

Grilled vegetables.....RD\$ 180

(eggplant, zucchini, tomatoes and onions)

Sautéed potatoes with herbs.....RD\$ 125

Baked ..potato.....RD\$ 125

Mashed potatoes au gratin.....RD\$ 150

French fries with a touch of white truffle

oil insignia.....RD\$ 150

Toasty yuccabread (Cassava).....RD\$ 125

Grilled Corn on the Cob.....RD\$ 125