



# para picar / appetizers

## 01 Papas Granjeras / Farmer's Fries \$ 7.400

Papas fritas al estilo Mr. Jack con trozos de carne al vino tinto, crema ácida casera, trozos de tocino horneado y cebollín, acompañadas de salsa Casera y Mostaza Miel.

*Mr. Jack style French fries with diced meat cooked in red wine reduction, homemade sour cream, green onions and oven roasted bacon bits. Served with Homemade and Honey Mustard sauces on the side.*

## 02 Papas Texasas / Texas-Style Fries \$ 7.400

Papas fritas al estilo Tex-Mex, con salsa de queso Cheddar, cubos de carne salteada, cebolla morada, pimentones rojos y verdes, acompañadas de salsa Casera y Mostaza Miel.

*Tex-mex French fries with diced meat, Cheddar cheese sauce, red onions, green and red pepper. Served with Homemade and Honey Mustard sauces on the side.*

## 03 Mr. Nuggets \$ 6.900

12 deliciosos Nuggets de pollo apanados, acompañados de Papas fritas, con salsas BBQ Mayo y Mostaza Miel.

*12 delicious chicken Nuggets served with French fries, BBQ Mayonnaise and Honey Mustard sauces.*

## 04 Mr. Onion Rings \$ 6.200

Sabrosos y crujientes aros de cebolla apanados y fritos, servidos con salsa Tártara y BBQ Mayo.

*12 tasty crispy fried onion rings served with our Tartar and BBQ Mayonnaise sauces.*

## 05 Trilogía Mini Burgers \$ 7.800

Deliciosa combinación de 3 mini hamburguesas. La primera con queso Cheddar, aros de cebolla apanados y salsa casera, la segunda con queso Azul, cebolla caramelizada, rúcula y salsa Casera y la tercera con queso Pepper Jack, ribs, cebolla grillada y salsa BBQ Mayo.

*Delicious combination of 3 sliders burgers. The first with Cheddar cheese, onion rings and Homemade sauce, the second with Blue cheese, caramelized onion, arugula and Homemade sauce and the third with Pepper Jack cheese, ribs, grilled onion and BBQ Mayonnaise sauce.*

## 06 Mini Burgers \$ 7.400

5 sabrosas mini hamburguesas con queso Cheddar, acompañadas de Papas fritas y salsa Casera.

*5 delicious mini burgers with Cheddar cheese, served with French fries and Homemade sauce on the side.*

# panini

Variedad de deliciosos Paninis tostados con mantequilla hechos con ingredientes frescos seleccionados, acompañados de bastones de zanahoria y pepino con salsa de yogurt ciboulette o papas fritas.

*Variety of delicious toasted Paninis with butter made with fresh selected ingredients, served with carrot and cucumber canes with yogurt ciboulette sauce or French fries on the side.*

## 07 Sr. Salmón \$ 7.900

Salmón ahumado, queso Crema con ciboulette, rúcula y palta.

*Smoked salmon, Cream cheese with ciboulette, arugula and avocado.*

## 08 Sr. Serrano \$ 7.900

Jamón serrano, rúcula, reducción de tomate, queso Mantecoso y zapallo italiano grillado.

*Serrano ham, arugula, tomato reduction, Mantecoso cheese and grilled zucchini.*

## 09 Sr. Chicken \$ 7.600

Pechuga de pollo BBQ, queso de Cabra, zapallo italiano grillado, tomate y mayo cilantro.

*BBQ grilled chicken, Goat cheese, tomato, grilled zucchini and coriander mayonnaise.*

## 10 Sr. Vegi \$ 7.600

Queso Brie, cebolla caramelizada, berenjena grillada, tomate, lechuga hidropónica y mayo cilantro.

*Brie cheese, caramelized onion, grilled eggplant, tomato, hydroponic lettuce and coriander mayonnaise.*

---

**Nada como comerse la  
burger con las manos.**

---

# New York Style burgers

Hamburguesas caseras gruesas y jugosas de 230 g en pan Brioche con mantequilla, servidas con Papas fritas Rústicas sazonadas o bastones de zanahoria y pepino.

*230 g handcrafted thick and juicy burgers in Brioche bread with butter, served with seasoned Rustic French fries or carrot and cucumber canes.*

## 11 Mr. Ribs \$ 8.600

Burger y Costilla BBQ Mechada, cebolla grillada, queso Pepper Jack, lechuga hidropónica, pepinillos y salsa Casera.

*Burger and pulled BBQ ribs, grilled onion, Pepper Jack cheese, hydroponic lettuce, pickles and Homemade sauce.*

## 12 Mr. Brie \$ 8.600

Jamón serrano, queso Brie, cebolla caramelizada, reducción de tomate, rúcula y salsa Casera.

*Serrano ham, Brie cheese, caramelized onion, tomato reduction, arugula and Homemade sauce.*

## 13 Mr. Jalapeno \$ 8.200

Queso Pepper Jack, cebolla grillada, jalapeños, lechuga hidropónica y salsa Casera.

*Jalapeños, Pepper Jack cheese, grilled onion, hydroponic lettuce and Homemade sauce.*

## 14 Fat Jack \$ 8.600

Burger rellena con queso Cheddar Americano, salsa de Jack Daniel's, cebolla grillada, tocino horneado, tomate, pepinillo, lechuga hidropónica y salsa Casera.

*Stuffed burger with Cheddar cheese, Jack Daniel's sauce, grilled onion, baked bacon, tomato, pickles, hydroponic lettuce and Homemade sauce.*

## 15 Mr. Truffle \$ 8.500

Queso de Cabra, champiñón salteado, Alioli trufado, reducción de tomate y rúcula.

*Goat cheese, sauteed mushrooms, truffle Alioli, tomato reduction and arugula.*

////////////////////////////////////  
**230 g. Una burger  
DE VERDAD**  
////////////////////////////////////

# burgers clásicas

Hamburguesas Caseras de 230 g en pan Brioche, Ciabatta o Pita con mantequilla, servidas con papas fritas o bastones de zanahoria y pepino.

*Homemade burgers of 230 g in Brioche, Ciabatta or Pita bread with a soft touch of butter, served with French Fries or Carrot and Cucumber Canes.*

## 16 Mr. Jack \$ 8.600

Tocino horneado, cebolla caramelizada, queso Mantecoso fundido, tomate, pepinillos, mayonesa y nuestra famosa salsa de Jack Daniel's (Agridulce).

*Baked bacon, caramelized onion, melted Mantecoso cheese, tomato, pickles, mayonnaise and our famous Jack Daniel's sauce (sweet and sour).*

## 17 Mr. Capresse \$ 8.200

Pesto casero de albahaca con nueces y aceite de oliva, queso Mantecoso fundido, tomate y rúcula.

*Homemade basil pesto with walnuts and olive oil, Mantecoso cheese, tomato and arugula.*

## 18 Mr. Ring \$ 8.400

Aros de cebolla apanados, queso Cheddar, salsa BBQ, pepinillos, lechuga hidropónica y salsa Casera.

*Crispy onion rings, Cheddar cheese, BBQ sauce, pickles, hydroponic lettuce and Homemade sauce.*

## 19 Mr. Fred \$ 8.600

Huevo frito, queso Cheddar, tocino horneado, cebolla caramelizada, pepinillos y salsa BBQ Mayo.

*Fried egg, Cheddar cheese, baked bacon, caramelized onion, pickles and BBQ Mayonnaise sauce.*

## 20 Mr. Johnny \$ 8.500

Laminas de palta, tomate, queso Mantecoso fundido, cebolla grillada, pepinillos y salsa Casera.

*Avocado slices, tomato, melted Mantecoso cheese, grilled onion, pickles and Homemade sauce.*

## 21 Mr. 3 Cheeses / Blue \$ 8.600

Mezcla de tres quesos: Azul, Mantecoso y Cheddar o solo con queso Azul, champiñones salteados, cebolla caramelizada y rúcula.

*Three cheeses mix: Blue, Mantecoso and Cheddar cheese or only Blue cheese, sauteed mushrooms, caramelized onion and arugula.*

**22 Mr. T** **\$ 10.900**

Medio kilo de carne en hamburguesa doble con queso Cheddar y Mantecoso fundido, tocino horneado, cebolla grillada, pepinillos, lechuga hidropónica y salsa casera.

*500 grs. of meat in two burgers with melted Cheddar and Mantecoso cheese, baked bacon, grilled onion, pickles, hydroponic lettuce and homemade sauce.*

**23 Mr. Vetado** **\$ 10.900**

Burger de Lomo Vetado Premium de 230 g con queso Mantecoso, tocino horneado, aros de cebolla apanados, lechuga hidropónica y salsa Casera, acompañada de nuestras deliciosas Papas fritas Rústicas sazonadas.

*230 g of Premium Rib Eye steak burger with Mantecoso cheese, baked bacon, onion rings, hydroponic lettuce and Homemade sauce. Served with our delicious Rustic seasoned French fries.*

**24 Mr. Vetado Classic** **\$ 10.900**

Burger de Lomo Vetado Premium de 230 g con queso Cheddar americano, tomate, cebolla grillada, lechuga hidropónica, pepinillos y salsa Casera, acompañada de nuestras deliciosas Papas fritas Rústicas sazonadas.

*230 g of Premium Rib Eye steak burger, Cheddar cheese, tomato, grilled onion, hydroponic lettuce, pickles and Homemade sauce. Served with our delicious Rustic seasoned French fries.*

**25 Mr. Mechada Italiana** **\$ 8.900**

Nuestra nueva carne Mechada al estilo Mr.Jack de 230 g con tomate, palta molida y mayonesa.

*Our new 230 g Mr.Jack style Pulled tender Beef with tomato, avocado and mayonnaise.*

**26 Mr. Vegana**  **\$ 7.900**

Hamburguesa Vegana de poroto rojo, quínoa y carne de soya, tomate, cebolla grillada, palta , lechuga hidropónica y mayo vegana.

*Quinoa, red and soy beans based Veggi burger with tomato, grilled onion, avocado, hydroponic lettuce and vegan mayonnaise.*

**Cambia tu Burger / Upgrade you burger**

Cambio a burger de Lomo Vetado Premium.	<b>\$ 2.800</b>
<i>Upgrade to Premium Rib Eye steak burger.</i>	
Cambio a carne Mechada.	<b>\$ 1.200</b>
<i>Change your burger to Pulled Beef.</i>	
Cambio a pollo Crunchy, a la plancha o burger Vegana.	<b>\$ 0</b>
<i>Change to Crunchy chicken, grilled or Vegan burger.</i>	
Cambio a Papas Rústicas sazonadas.	<b>\$ 700</b>
<i>Upgrade to Rustic seasoned French fries.</i>	

## Arma tu burger / Build your own burger

**Mr. Burger 230 g** \$ 5.400

**Jr. Burger 150 g** \$ 4.200

Hamburguesa, mantequilla y Papas fritas.  
*Burger, and French fries.*

**Mr. Pollo** \$ 5.400

**Jr. Pollo** \$ 4.200

Pollo crunchy o grillado, mantequilla y Papas fritas.  
*Crunchy or grilled chicken and French fries.*

## Ingredientes / Ingredients

<b>Cebolla caramelizada</b> \$ 800 <i>Caramelized onion</i>	<b>Jamón serrano</b> \$ 1.500 <i>Serrano ham</i>
<b>Cebolla grillada</b> \$ 500 <i>Grilled onion</i>	<b>Queso Azul</b> \$ 1.600 <i>Blue cheese</i>
<b>Tomate</b> \$ 700 <i>Tomato</i>	<b>Queso Cheddar</b> \$ 1.200 <i>Cheddar cheese</i>
<b>Pepinillos</b> \$ 400 <i>Pickles</i>	<b>Queso Mantecoso</b> \$ 1.200 <i>Mantecoso cheese</i>
<b>Rúcula</b> \$ 700 <i>Arugula</i>	<b>Tres quesos</b> \$ 1.600 <i>Three cheeses</i>
<b>Lechuga</b> \$ 600 <i>Lettuce</i>	<b>Salsa BBQ</b> \$ 400 <i>BBQ sauce</i>
<b>Champiñones</b> \$ 1.000 <i>Mushrooms</i>	<b>Salsa Jack Daniel's</b> \$ 700 <i>Jack Daniel's Sauce</i>
<b>Palta</b> \$ 1.200 <i>Avocado</i>	<b>Tocino</b> \$ 1.000 <i>Bacon</i>
<b>Jalapeño</b> \$ 600	<b>Aros de cebolla</b> \$ 900 <i>Onion Rings</i>
<b>Extra burger 230 g</b> \$ 2.000	<b>Huevo frito</b> \$ 500 <i>Fried egg</i>
<b>Extra burger 150 g</b> \$ 1.500	<b>Pesto</b> \$ 1.200
<b>Pebre</b> \$ 1.000	

## ensaladas / salads

Variedad de ensaladas con dressing a elección de balsamico miel, de rúcula limon o cesar.

*Variety of salads with balsamic honey or arugula lemon or cesar's dressing.*

**27 Salmón Salad** \$ 7.400

Salmón ahumado, mix de hojas verdes, palta, queso crema, naranja y sésamo.

*Smoked salmon, green leaf mix, avocado, cream cheese, orange and sesame seeds.*

**28 Serrano Salad** **\$ 7.400**

Jamón Serrano, mix de hojas verdes, queso Brie, castañas de Cajú, champiñones y frutillas.

*Serrano ham, green leaf mix, Brie cheese, Cashew chestnuts, mushrooms and strawberries.*

**29 Blue Salad** **\$ 7.200**

Mix de hojas verdes, queso Azul, manzana verde, nueces y arándanos.

*Green leaf mix, Blue cheese, green apples, walnuts and cranberries.*

**30 Cesar Salad** **\$ 7.200**

Pechuga de pollo grillada, mix de hojas verdes, queso Parmesano, crutones y dressing Cesar.

*Grilled chicken breast, green leaf mix, Parmesan cheese, croutons and Cesar's dressing.*

**31 Quínoa Salad** **\$ 7.400**

Mix de hojas verdes, quínoa, almendras tostadas, queso Pepper Jack, tomate Cherry, champiñones y palta.

*Green leaf mix, quinoa, toasted almonds, Pepper Jack cheese, Cherry tomatoes, mushrooms and avocado.*

**32 Chicken Salad** **\$ 7.200**

Pechuga de pollo grillado , mix de hojas verdes, queso de Cabra, berenjenas asadas, nueces y tomates Cherry.

*Grilled chicken, green leaf mix, Goat cheese, roasted eggplant, walnuts and Cherry tomatoes.*

## postres / desserts

**33 Mr. Cheesecake** **\$ 4.900**

Delicioso trozo de Cheesecake horneado sobre una fina masa de galletas con mantequilla y salsa a elección.

*Delicious baked Cheesecake on thin crust of cookies and butter with sauce of choice.*

**34 Mr. Brownie** **\$ 5.800**

Exquisito Brownie de Chocolate Belga, con helado de vainilla, frutos secos y salsas de caramelo y chocolate.

*Esquisite Belgian chocolate brownie with vanilla ice cream, nuts and caramel and chocolate sauces.*



**35 Apple Pie** **\$ 4.900**

Rico trozo de pie de manzana, servido caliente con salsa de caramelo y helado de canela artesanal.

*Delicious warm apple pie served with cinnamon ice cream and caramel sauce.*

**36 Key Lime Pie** **\$ 4.900**

Pie de limón sutil, sobre una masa de galletas caseras con granola, miel, mantequilla y notas de Jengibre.

*Key lime pie on a homemade cookies dough with granola, honey, butter and Ginger notes.*

**37 Copa de Helado** **\$ 4.200**

3 cremosas bolas de helado de sabor a elección, servidas con salsa a elección.

*3 creamy ice cream balls of choice, served with sauce of your choice.*

//  
**¡WOW! lograste**  
**llegar hasta aquí.**  
//

## **milkshakes**

**Chocolate** **\$ 4.200**

**Frambuesa / Raspberry** **\$ 4.200**

**Caramelo / Caramel** **\$ 4.200**

**Café / Coffee** **\$ 4.200**

**Cookies and Cream** **\$ 4.200**

## **cafetería / coffee**

**Express / Espresso** **\$ 1.700**

**Express Doble / Double Espresso** **\$ 2.000**

**Cortado / Espresso with milk** **\$ 2.000**

**Cortado Doble / Double Espresso with milk** **\$ 2.300**

**Capuccino / Capuccino with whipped cream on the top** **\$ 2.500**

**Infusiones / Herbal tea** **\$ 1.600**

**Té variedades / Tea** **\$ 1.600**

# bebidas y jugos

## / beverages and juices

<b>Red Bull</b>	\$ 3.200
<b>Jugos Naturales</b> / <i>Natural and fresh juices</i>	\$ 2.600
<b>Limonadas</b> / <i>Lemonade</i>	\$ 2.400
<b>Ice Tea</b>	\$ 2.400
<b>Bebidas</b> / <i>Beverage</i>	\$ 1.800
<b>Agua Mineral</b> / <i>Mineral water</i>	\$ 1.800

# cervezas extranjeras

## / foreign beers

<b>Heineken</b>	\$ 2.600
<b>Budweiser</b>	\$ 2.600
<b>Corona</b>	\$ 2.800
<b>Corona Light</b>	\$ 2.800
<b>Cubeta Corona (6 unid.)</b> / <i>Corona bucket (6 unit.)</i>	\$ 14.000
<b>Negra Modelo</b>	\$ 2.800
<b>Erdinger (330cc)</b>	\$ 3.000

# cervezas nacionales

## / premium chilean beers

<b>Kunstmann variedades</b> / <i>Kunstmann varieties</i>	\$ 3.200
<b>Kunstmann Gran Torobayo</b>	\$ 4.600
<b>Austral variedades</b> / <i>Austral varieties</i>	\$ 3.200
<b>Kross variedades</b>	\$ 3.200
<b>Kross Premium</b>	\$ 3.600
<b>Cristal Lager</b>	\$ 2.300
<b>Cristal Light</b>	\$ 2.300
<b>Cristal Cero</b> / <i>Cristal alcohol free</i>	\$ 2.300
<b>Imperial</b>	\$ 2.800
<b>Artesanales</b> / <i>Handcrafted</i>	\$ 3.600

# tragos / cocktails

<b>Pisco Sour</b>	\$ 3.800
<b>Pisco Sour peruano Tabernero</b>	\$ 4.200

<b>Aperol Spritz</b>	\$ 4.200
<b>Caipirinha</b>	\$ 4.000
<b>Cosmopolitan</b>	\$ 4.000
<b>Daikiri</b>	\$ 4.000
<b>Mojito</b>	\$ 4.000
<b>Tequila Margarita</b>	\$ 4.000
<b>Piña Colada</b>	\$ 4.000
<b>Baileys</b>	\$ 4.200
<b>Pisco 35°</b>	\$ 3.800
<b>Pisco 40°</b>	\$ 4.000
<b>Havana Club añejo especial</b>	\$ 3.800
<b>Havana Club añejo reserva</b>	\$ 4.000
<b>Havana Club añejo 7 años / Havana Club 7 years</b>	\$ 4.800
<b>Jack Daniel´s</b>	\$ 5.000
<b>Gentleman Jack</b>	\$ 6.200
<b>Chivas Regal 12 años / Chivas Regal 12 years</b>	\$ 5.800
<b>Stolichnaya</b>	\$ 4.000
<b>Absolut sabores / Absolut flavors</b>	\$ 4.800
<b>Grey Goose</b>	\$ 6.000
<b>Gin Tanqueray</b>	\$ 4.000
<b>Gin Hendrick´s</b>	\$ 6.000
<b>Copa Vino / Glass of wine</b>	\$ 3.200
<b>Copa Espumante / Glass of sparkling wine</b>	\$ 3.200





**Mr. Jack Tabancura**

Tabancura 1108  
Vitacura, Santiago

**22 984 2405**

**Mr. Jack Parque Arauco**

Av. Kennedy 5413, L 380  
Las Condes, Santiago

**22 2420233**



**Instagram - @mrjackbb**  
**[www.facebook.com/mrjackbb](http://www.facebook.com/mrjackbb)**

**[www.mrjack.cl](http://www.mrjack.cl)**