

est. 2006



## Para picar / Appetizers

### **Papas Granjeras / Tamaño individual \$5.500**

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.*

### **Papas Texasas / Tamaño individual \$5.500**

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.*

### **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.*

### **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.*

## Panini

### **Sr. Salmón \$7.900**

Salmón ahumado, queso crema con ciboulette, rúcula y palta. Acompañado de bastones de zanahoria y pepino con salsa de yogurt ciboulette o papas fritas.

*Smoked salmon, cream cheese with chives, arugula and avocado. Accompanied by carrot and cucumber sticks with chives yogurt sauce or French fries.*

## 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.*

### **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).*

### **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.*

### **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.*

### **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.*

**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.*

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

**Mr. Vegana \$7.900**

Doble hamburguesa smash a base de legumbres con doble queso cheddar vegano, tomate, cebolla asada, lechuga hidropónica, pepinillos y salsa casera vegana.

*Double legume-based smash burger with double vegan cheddar, tomato, roasted onion, hydroponic lettuce, pickles, and homemade vegan sauce.*

**Cambia tu Burger / Upgrade you burger**

**Cambio a burger de Lomo Vetado Premium \$2.800**

*Upgrade to Premium Rib Eye steak burger*

**Cambio a carne Mechada \$1.200**

*Change your burger to Pulled Beef.*

**Cambio a pollo Crunchy, a la plancha o burger Vegana \$0**

*Change to Crunchy chicken, grilled or Vegan burger.*

**Cambio a Papas Rústicas sazonadas \$700**

*Upgrade to Rustic seasoned French fries.*

## 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

**Cebolla caramelizada / Caramelized onion \$800**

**Jamón serrano / Serrano ham \$1.500**

**Cebolla grillada / Grilled onion \$500**

**Queso Azul / Blue cheese \$1.600**

**Queso Cheddar / Cheddar cheese \$1.200**

**Queso Mantecoso / Mantecoso cheese \$1.200**

**Tres quesos / Three cheeses \$1.600**

**Tomate / Tomato \$700**

**Pepinillos / Pickles \$400**

**Rúcula / Arugula \$700**

**Lechuga / Lettuce \$600**

**Salsa BBQ / BBQ sauce \$400**

**Champiñones / Mushrooms \$1.000**

**Salsa Jack Daniel's / Jack Daniel's Sauce \$700**

**Palta / Avocado \$1.200**

**Tocino / Bacon \$1.000**

**Jalapeño \$600**

**Aros de cebolla / Onion Rings \$900**

**Extra burger 230 g \$2.000**

**Extra burger 150 g \$1.500**

**Huevo frito / Fried egg \$500**

---

**ARMA TU BURGER:  
¡HAY MÁS  
DE 50.000  
COMBINACIONES  
POSIBLES!**

---

## Ensaladas / Salads

**Variación de ensaladas con dressing a elección de balsámico miel, de rúcula, limón o cesar.**

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

### **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.*

### **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.*

### **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.*

## Postres / Desserts

### **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.*

### **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.*

### **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.*

**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.*

## **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**

**Red Bull \$3.200**

**Jugos Naturales / Natural and fresh juices \$2.600**

**Limonadas / Lemonade \$2.400**

**Ice Tea \$2.400**

**Bebidas / Beverage \$1.800**

**Agua Mineral / Mineral water \$1.800**

## Cervezas extranjeras / Foreign beers

**Heineken \$2.600**

**Budweiser \$2.600**

**Corona \$2.800**

**Corona Light \$2.800**

**Cubeta Corona (6 unid.) / Corona bucket (6 unit.) \$14.000**

**Negra Modelo \$2.800**

**Erdinger (330cc) \$3.000**

## Cervezas nacionales / Premium chilean beers

**Kunstmann variedades / Kunstmann varieties \$3.200**

**Kunstmann Gran Torobayo \$4.600**

**Austral variedades / Austral varieties \$3.200**

**Kross variedades / Kross varieties \$3.200**

**Kross Premium \$3.600**

**Cristal Lager \$2.300**

**Cristal Light \$2.300**

**Cristal Cero / Cristal alcohol free \$2.300**

**Imperial \$2.800**

**Artesanales / Handcrafted \$3.600**

## Schops

**Austral Lager \$3.800**

**Blue Moon \$4.600**

**Austral Calafate \$4.200**

**Heineken \$3.600**

**Kunstmann Sin Filtrar \$4.200**

**Kunstmann I.P.A. \$4.800**

**Kunstmann Torobayo \$4.200**

## Tragos / Cocktails

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