



Follow us for your daily foodie inspiration and please leave a review!



Jimmy Jerk's
Famous Caribbean BBQ

Delivery available!

www.jimmyjerksbbq.com
delicioso@jimmyjerksbbq.com

So, Jimmy Jerk, an American Canadian troublemaker, decides to open a Caribbean restaurant and bar in Mexico. It sounds like the beginning of a joke, but it's not.

Jimmy Jerk's offers Caribbean inspired Barbecue and other tasty treats, great music, good times, and a delicious selection of beverages, alcoholic and not.

SMALL THINGS

- Tamarindo ribs** \$155
juicy, tender riblets candied with our own tangy tamarindo sauce, sesame seeds and caramelized papaya
- Jerk Chicken Wings (500g)** \$155
basted in our sweaty brow sauce and served with mango chutney and papas fritas
- Coconut Prawns ^N** \$180
(a herd of 'em)
Jump fried and served with fresh papaya and mint salsa, and fried ancho chili.
- Papas Fritas** \$75
a big pile of our famous yummy fries tossed with rosemary and paprika, with chipotle mayo
- Smoked Chorizo on a bun** \$85
basted with Baby Spice jerk sauce while they slowly smoke over our custom Asador. Spicier sauce available on the side. Pickled onions, and Mango Chutney
- Tacos (3) ^N** \$120
Big ol' shrimp, yellowfin tuna or smoked octopus.
With carrot jicama slaw, frijoles negros, avocado cream and Yucatecan onions.
- Marinated Chicken Strips** \$150
With garlic and chipotle dust and papaya syrup. Not too spicy.
- Curried Chicken Drums** \$150
Trinidadian style, in green curry over coconut rice.
- Jerk Chicken Poutine** \$155
Throwing a little Canadian into the Caribbean! Fries, gravy, jerk chicken and oaxacan cheese.

BIG PLATES

All our Big Plates are served with fries, grilled corn and carrot jicama slaw with mango lime dressing unless stated otherwise

Jamaican Jerk Chicken and Ribs are the reason Jimmy's was born. Smoked and grilled on our custom made asador. Get them with Baby Spice, Sweaty Brow or Call Your Momma spice levels!

Chicken:

¼ (thigh and leg)	\$135
Breast	\$150
½ chicken	\$225

Spare Ribs:

¼ kg	\$165
½ kg	\$250

- Ginger Soya Sirloin** \$260
Grilled how you like it with fresh Chimmichurri pesto
- Yellowfin tuna ^N** \$230
Grilled over coals RARE, coconut risotto, papaya mint salsa.

Add Mazatlan shrimp in garlic butter \$75

OTHER GOOD STUFF

- Jerk Chicken Fajitas** \$155
warm tortillas, sautéed peppers and onions, chopped jerk chicken, mango chutney, chipotle mayo, and avocado cream
Or with Mazatlan shrimp \$185
- Jimmy's Jerk Burger** \$145
180g of succulent beef mixed with sweaty brow sauce topped with mango chutney and pickled onions. This one is for the burger connoisseur
- Seafood Curry Bowl** \$260
Yellowfin tuna, Mazatlan shrimp and tender octopus over beet risotto in mango curry
- Seafood Spaghettini** \$190
Totally not Caribbean. But you'll love it anyways. Shrimp, and lightly smoked octopus in butter and olive oil, tropical fruit and fresh herbs. No sides

POSTRE

we have one only and it's Awesome!

- Slowly smoked plantain** \$95
fresh fruit, nutella, whipped cream and vanilla ice cream. The Caribbean version of a Banana Split

BEBIDAS

Coffee / Espresso	\$40
Coca Cola	\$30
Jarritos	\$30
Aguas Frescas 1L	\$40
Agua Natural 1L	\$35
Agua Mineral	\$35
Cervezas:	
Corona, Indio, Dos XX, Sol, Pacifico	\$40
Heineken, Stella Artois & Bohemia Oscura	\$50

^N = not recommended for deliver or take out.

16% IVA tax is included in the prices, 3% administrative fee added for credit card payments.
WE ACCEPT SUSDS AT PAR!!!



Síguenos, porque de la vista nace el amor. Por favor, comparte tu opinión!



Jimmy Jerk's
Famous Caribbean BBQ

Servicio a domicilio!

www.jimmyjerkssbbq.com
delicioso@jimmyjerkssbbq.com

Jimmy Jerk, un alborotador Canadiense decide abrir un restaurante Caribeño en México. Suena como el comienzo de una broma, pero no lo es.

Jimmy Jerk ofrece Parrilladas inspiradas en el Caribe y otras delicias. Buena música, buenos momentos y una deliciosa selección de bebidas con o sin alcohol

MENU PARA COMPARTIR

- | | |
|--|---|
| Costillas de Tamarindo \$155 | Tacos (3) N \$120 |
| Jugosas y tiernas, cubiertas con nuestra propia salsa de tamarindo, semillas de sésamo, y dulce de papaya | De camarón de Mazatlan, atún de aleta amarilla o pulpo ahumado, ensalada de zanahoria jicama, frijoles negros, crema de aguacate y cebollas yucatecas |
| Jerk Chicken Wings \$155 | Tiras de pollo \$150 |
| Bañados en nuestra salsa bebitos, sudorosa o No Mames Wey! Servidos con chutney de mango y papas fritas (500g) | marinadas en ajo y polvo de chipotle con sirope de papaya. No muy picante |
| Camarones de Coco N \$180 | Piernas de pollo \$150 |
| salteadas y servidas con salsa fresca de papaya y menta, y chile guajillo frito | marinadas al curry estilo Trinitense, en curry verde sobre arroz con coco |
| Papas Fritas \$75 | Chorizo y pan \$85 |
| Solo una gran pila de deliciosas papas fritas con romero y pimentón, con mayonesa de chipotle | Bañado en salsa bebitos, ahumado lentamente sobre nuestro asador personalizado. La salsa más picante de este lado de la ciudad. Acompañado de Cebollas encurtidas y Mango Chutney |
| Jerk Chicken Poutine \$150 | |
| Canada llega al Caribe! Papas fritas, gravy, pollo y queso oaxaca | |

PLATILLOS DE LA CASA

Todos nuestros Platillos de la casa se sirven con papas fritas, ensalada de jícama y zanahoria con aderezo de limon de mango y maiz a la parrilla.

Pollo Jerk jamaicano y Costillas Son la razón por la que nació Jimmy's. Ahumados y a la parrilla en nuestro asador hecho a medida. ¡Consíguelos con Baby Spice, Sweaty Brow o Call Your Momma Spice!

Pollo:

¼ (muslo y pierna)	\$135
Pechuga	\$150
½ pollo	\$225

Costillas:

¼ kg	\$165
½ kg	\$250

- | | |
|--|---|
| Sirloin marinado \$260 | Atún aleta amarilla N \$230 |
| Cocinado a la parrilla cómo te gusta con pesto fresco Chimmichurri Cebollas encurtidas y Mango Chutney | a la parrilla sellado sobre las brasas risotto de coco, salsa de papaya y menta |

ESPECIALES DE JIMMY

- | | |
|---|--|
| Fajitas de pollo Jerk \$155 | Hamburguesa Yerk \$145 |
| Tortillas calientes, pimientos y cebollas salteadas, pollo cortado en tiras, chutney de mango, mayonesa de chipotle y crema de aguacate // Hazla de Camarones de Mazatlan por 185 | 180 g de succulenta carne de res con salsa sudorosa, chutney de mango, mayonesa de chipotle y cebollas encurtidas. Para el conocedor de hamburguesas |
| Curry de Mariscos \$230 | Spaghetti de Mariscos \$190 |
| Atún aleta amarilla, camarón y pulpo tierno sobre arroz con coco en curry de mango | no totalmente caribeño. Camarones y pulpo ahumado, un toque frutal, mantequilla, aceite de oliva y menta. |

POSTRE

¡tenemos uno solo y es increíble!

- Smoked Banana** \$95
Platano lentamente ahumado, acompañado con nutella, frutas, crema batida y un rico helado de vainilla

BEBIDAS

Coffee / Espresso	\$40
Coca Cola	\$30
Jarritos	\$30
Aguas Frescas 1L	\$40
Agua Natural 1L	\$35
Agua Mineral	\$35
Cervezas:	
Corona, Indio, Dos XX, Sol, Pacifico	\$40
Heineken, Stella Artois & Bohemia Oscura	\$50

N = no recomendado para llevar o servicio a domicilio.

16% IVA incluido, cargo adicional de 3% para pagos con tarjeta de crédito.
Aceptamos SUSDS a precio oficial.