





















ANTOJITOS – APPETIZERS













Chilli Con Queso 	44
A spicy combination of cheese and chili served with three flavored tortilla chips	
Queso Fundido con Chili Chorizo 	55
Home-made spicy combination of melted cheese and chili chorizo served with warm corn chips	
Jalapeños Rellenos De Queso con Palito De Mezzereella 	71
Breaded jalapeños stuffed with a blend of fresh melted cheese and cajun spiced mozzarella sticks served with our home-made buttermilk ranch dip and BBQ sauce	
Cactus Jack's Fiesta Platter 	110
Jalapeno & cheese nachos, calamari fritos, veggie Quesadilla, beef taquitos and buffalo wings served with home-made guacamole and sour cream	
Cactus Jack's Vegetarian Platter 	104
Cheese nachos, potato skins, Cajun spiced veggie quesadilla, stuffed jalapeno and onion fritos, served with home-made guacamole and sour cream	
Luciana Buffalo Wings 	66
Seasoned and fried chicken wings with Chef's special sauce served with blue cheese dressing, celery and carrot sticks	
Chicken or Beef Quesadilla 	66
Two grilled flour tortillas filled with cheddar cheese, jalapeños, green onions, cilantro and chopped tomatoes served with home-made guacamole and sour cream	
Picante Crab Quesadilla 	82
Two grilled flour tortillas filled with picante marinated crab meat, jalapeños, green onion, cilantro, tomatoes, cheddar and Chihuahua cheese served with home-made guacamole and sour cream	
Cheese, Mushroom And Onion Quesadilla 	60
Two grilled flour tortillas filled with cheddar cheese, jalapeños, green onions, mushroom, cilantro and chopped tomatoes served with home-made guacamole and sour cream	
Chipotle Chicken And Prawn Nachos 	77
Individual corn nachos topped with chipotle marinated grilled chicken, prawns, black bean puree, ranchero sauce and melted Monterey Jack cheese served with guacamole, scallions, sour cream and mango salsa	
Nachos Suprema 	66
Layered with beans, enchilada sauce, chili beef and gratinated cheddar cheese topped with sliced jalapeño, tomatoes, and spring onions, served with home-made guacamole and sour cream	
Tex – Mex Potato Skins 	66
Filled with chicken, beef bacon, Cajun onions and melted cheddar cheese served with home-made guacamole and sour cream	
Veggie Potato Skins 	60
Potato skin filled with onions, mushrooms, peppers and cheddar cheese served with guacamole and sour cream	
SOPAS- SOUP	
Sopa De Polo Mexicano 	44
Shredded chicken, hominy and vegetables in spicy pasilla chili stock served with home-made chili garlic toast	
Pozole De Verdure 	44
Hominy and vegetables in roasted tomato-chipotle chili broth with Chihuahua cheese served with Monterey Jack cheese croutons	
ENSALADAS- SALADS	
Ceviche De Salmon Con Ensalada 	60
Citrus marinated salmon and avocado in spicy tomato broth with Spanish tropical salsa	
Ensalada De Camarones Con Mango Salsa 	82
Prawns, avocado, arugula, carrot curls and mixed baby lettuce leaves with picante dressing	
Guacamole En Molcajete 	71
Freshly made guacamole, avocado, jalapeño, tomatoes, onions, cilantro and fried corn chips	
Cajun Caesar 	60
Our special Caesar salad with grilled Cajun chicken breast, Parmesan shaving and Mexican spiced black bean croutons	
Ensalada De Fajita 	60
Grilled and marinated chicken fajita on garden fresh salad, topped with our home-made guacamole, sour cream served on tostada shell with pineapple salsa and raspberry vinaigrette	





THE CACTUS JACK'S FAJITAS 

Marinated grilled strips of steak, chicken or prawns on sizzling skillet with onions and peppers, served with tortillas, sliced jalapeños, guacamole, sour cream, lettuce, cheddar cheese, Pico de Gallo and salsa picante

Chicken	93
Steak	110
Chicken and Steak Combo	110
Steak and Prawn Combo	121
Chicken, Steak and Prawns Combo	121
Vegetables with Yucatan sauce, crispy plantain and cassava	71

TRES MARIAS –ENCHILADAS

Enchilada De Pollo 	82
Two corn tortillas with seasoned chicken, tomatoes, bell peppers, onions with cilantro, topped with sour cream sauce and melted cheese	
Enchilada De Carne 	88
Mexican favorite shredded beef, tomatoes, bell peppers, onions and cilantro topped with Ranchero sauce and melted cheese	
Enchilada Con Verdure 	82
Two flour tortillas rolled around spinach, tomatoes, onions and mushroom filling, covered with our home-made tomatillo sauce topped with melted cheese	
CACTUS JACK'S SPECIALS	
Burrito o Chimichanga De Pollo 	82
Taco seasoned chicken chunks, vegetables and re-fried beans in a flour tortilla, topped with our home-made tomatillo sauce and melted cheese	
San Remo Beef Burrito 	82
Strips of grilled beef tenderloin, sautéed onions, mushrooms, Chihuahua cheese and re-fried beans in flour tortilla, topped with special ranchero, sour cream tomatillo sauce and cassava fritos	
Combo De Verdure 	82
Frijole chili tacos, cheese chili enchilada, spinach Chimichanga and vegetable tamale served with Mexican rice and re-fried beans	
Jambalaya 	82
Louisiana creole specialty. A combination of sautéed chicken, beef chorizo and vegetables simmered in chicken broth with rice and prawn skewer	
Vegetarian Jambalaya 	77
Louisiana creole specialty - A combination of sautéed vegetables and Mexican bean simmered in Colorado vegetable broth with rice, garnished with plantain and cassava fritos	
Chata De Pollo 	88
Layers of tacos seasoned chicken, vegetables, frijoles ranchero, corn enchilada, and cheese baked with sour cream sauce and served with Mexican rice	
El Borracho de Carne (The Drunken Beef) 	93
Marinated pan-fried beef medallions in Ancho chili with Shiraz wine served with southwest style mashed potatoes, jalapeño buttered mushrooms, asparagus and cassava fritos	
Taco Mexicano 	99
Grilled chipotle beef strips wrapped in three flour tortillas with cheese, lettuce, Picode Gallo, cassava fritos and ranchero served with Frijoles de Olla, Mexican rice, guacamole and salsa picante	
Prawn Pica Pica 	88
Sautéed prawns and fresh vegetables simmered in a home-made spicy picante sauce, fresh oregano, mushrooms and zucchini garnished with plantain and cassava fritos	
TEX- MEX GRILL	
Steak Diablo 	165
Cajun marinated fillet steak cooked to your liking and served on a timbale of ratatouille with Cajun potato, sautéed vegetables and diablo sauce	
Tampiquene (Rib Eye Steak) 	137
Guajillo and Ancho marinated rib eye steak with picante mushroom sauce served with roasted corn salsa, Cajun seasoned baby potatoes and cheese enchilada	
Tex - Mex Mix Grill 	132
Chipotle marinated chicken, beef, lamb tenderloin and beef chorizo served with Southwest style mashed potato, asparagus and steak pepper sauce	
BBQ Spare Ribs 	115
Smoked and slowly cooked pork spare ribs in home-made spicy BBQ sauce served with steak fries and jalapeño coleslaw	
Lamb Amarilla 	192
Cajun marinated lamb chops, served with Southwest style mashed potato, grilled vegetables and Mole Habanero sauce	
Camarone Diablo 	143
Chili Santa Maria, garlic and olive oil marinated jumbo prawns served with chipotle cream, vegetables, avocado and mango salsa with diablo sauce	
Chicken Supreme 	88
Marinated chicken breast, served on a bed of Mexican rice with jalapeños, black bean salsa, sautéed vegetables and white wine sauce	
Mixed Seafood 	154
Fillet of haddock, salmon, prawns, calamari, mussels, served with cilantro lemon butter sauce, Mexican rice and vegetables	
Blackened Fish 	110
Cajun marinated haddock fillet, topped with jalapeño butter and mango salsa, served with frijoles rancheros and Yucatan vegetables	
POSTRES- DESSERT	
Sizzling Hot Chocolate Fudge Cake	44
Mouth-watering hot chocolate fudge cake smothered with a layer of melted chocolate fudge, served on a skillet with spiced vanilla ice cream, white chocolate and Cajeta sauce	
Latino Spiced Orange Flan	44
Caramelized mandarin segments, mint emulsion and cayenne dusted candied orange zest	
Nachos De chocolate	44
Baked crispy Sopapilla with hot chocolate sauce and Cajeta served with strawberry and vanilla mousse	

 - Vegetarian - Spicy - Contains pork - Alcohol used - Signature Dish

All prices are in UAE Dirhams, Inclusive of 10% Service charge, 7% Municipality fee and 5% VAT

82	تورتيا الذرة توريلا الدجاج S	44	المقبلات تورتيا الذرة بالفلفل الحار S V
88	اثنين من عجة الذرة مع الدجاج محنك، والطماطم، والفلفل، البصل مع الكزبرة وتصدت مع صلصة الكريما الحامضة والجبن المذاب	55	مزيج حار من الجبن والفلفل يقدم مع ثلاثة رقائق التورتيا ذات النكهة رقائق تورتيا الذرة الحارة وفلفل كوريزو
82	تورتيا اللحم البقري S لحم البقر المكسيكي المقطع والطماطم والفلفل والبصل الكزبرة محشوة بالذرة المطبوخة مع صلصة رانتشيرو والجبن المطبوخ	71	مزيج حار من الجبن المطبوخ والفلفل الحار كوريزو منزلية الصنع وتقدم مع رقائق الذرة الحارة
82	تورتيا الخضراوات S V اثنين من تورتيا الذرة الملفوفة حول السبانخ والطماطم والبصل والفطر، مع تغطية الجبن المطبوخ وصلصة دينا توماتيلو محلية الصنع	110	تورتيا الهالابينو والموزاريلا S V هالابينو مخبوز ومحمشو بمزيج من جبنة الموزاريلا الطازجة المتبله بالكاجون ويقدم مع حليب الزبادي محلية الصنع وصلصة الباربيكيو
82	اطباق كاكوتوس جاك S بوريتو الدجاج S تاكو قطع من الدجاج المتبله والخضروات والبقول المقلي في دقيق التورتيا ، مغطاة مع صلصة توماتيلو والجبن الذائب محلية الصنع	104	طبق كاكوتوس جاك النباتي S V ناتشوز الجبن، والبطاطا، كجون متبل الخضروات كويساديليا، محشوة هالابينو فريتس والبصل، ويقدم مع أطعمة نباتية محلية الصنع والقشدة الحامضة
82	بوريتو لحم البقر S شراخ من لحم البقر المشوي المتن والبصل سوتيه، والفطر، وتشيهوا هوا الجبن والمقلية والفول في دقيق، تغطي مع رانتشيرو خاص. صلصة توماتيلو كريم الكسافا	66	اجنحة دجاج لوسينا S وأجنحة الدجاج المقلية المتبله مع صلصة خاصة الشيف تقدم مع صوص الجبن الأزرق، والكرفس والجزر
82	كومبو الخضراوات S V التاكو الفلفل الحار، انتشيلادا الجبن الفلفل الحار، والسبانخ، تشيميشانجا وتامالي الخضار تقدم مع أرز مكسيكي وحبوب مقلي	66	تورتيا اللحم او الدجاج S اثنين من تورتيا لدقيق المحمصه المحشوة بجبنة شيدر والهالابينو والبصل الاخضر مع الكزبرة والطماطم المفرومة وتقدم مع سلطة الافوكادو منزلية الصنع والكريمة الحامضة
82	جامباليا S لويزيانا الكريول الخاص. مزيج من مقلي الدجاج، لحم البقر كوريزو والخضروات يقدم في مرق الدجاج مع الأرز والجمبري	82	تورتيا السلطعون الحارة S اثنين من تورتيا لدقيق المحمصه المحشوة بلحم المنقوع بالشطة بجبنة شيدر والهالابينو والبصل الاخضر مع الكزبرة والطماطم المفرومة
77	جامباليا الخضراوات S V لويزيانا الكريول الخاص- مزيج من خضار سوتيه والبقول المكسيكي وحساء الخضار مع الأرز يجيش في لانة كولورادو. مزخرف مع الموز والمنيهوت	60	تورتيا المشروم والبصل والجبن S V اثنين من تورتيا لدقيق المحمصه المحشوة بجبنة شيدر والهالابينو والبصل الاخضر والمشروم مع الكزبرة والطماطم المفرومة وتقدم مع سلطة الافوكادو منزلية الصنع والكريمة الحامضة
88	تاكو الدجاج S طبقات من الدجاج تاكو المتبل والخضروات وفاصولياء رانتشيرو، انتشيلادا الذرة، والجبن خبز مع صلصة الكا نما الحامضة ويقدم مع أرز مكسيكي	77	ناتشوز الفريديس والدجاج بالفلفل الحار S ناتشوز الذرة ذو الطبقة الواحدة مزين بالدجاج المشوي والروبيان، وهريسة الفاصوليا السوداء، صلصة رانتشيرو وذابت الجبن مونتييري جاك تقدم مع سلطة الافوكادو منزلية الصنع والكريمة الحامضة صلصة المانجو والبصل الاخضر
93	(لحم البقر بالنبيذ) S A لحومالبقر المتبل في مرسة الفلفل الحار عموم المقلية مع نبيذ شيراز يقدم مع نمط البطاطا المهروسة الجنوب الغربي؛ هالابينو بالزبدة الفطر والهليون والكسافا	66	ناتشوز سوبريم S الطبقات مع الفاصوليا وصلصة انتشيلادا، ولحم البقر الفلفل الحار والجبن الشيدر مغطاة هالابينو والطماطم والبصل الأخضر، وخدم مع أطعمة نباتية محلية الصنع والقشدة الحامضة
99	تاكو مكسيكي S الفلفل الحار المخن وشراخ لحم البقر المشوية ملفوفة في ثلاث رقائق تورتيا مع الجبن والخس وبيكو دي جالو والكسافا و رانتشيرو ويقدم مع الفاصوليا والارز المكسيكي وسلطة الافوكادو والشطة	66	تكس-ميكس البطاطا المحشوة S ملينة الدجاج، لحم المقدد ولحم البقر والبصل الكاجون والجبن الشيدر الذائب تقدم مع أطعمة نباتية محلية الصنع والقشدة الحامضة
88	روبيان بيكا-بيكا S روبيان مقلي والخضروات الطازجة يقدم مع صلصة بيكانتي حار محلية الصنع ، ز عتر طازج، كوسة، والفطر ومزخرف مع الموز والمنيهوت	60	بطاطا محشوة بالخضراوات S V جلد البطاطا المحشوة بالبصل والفطر والفلفل والجبن الشيدر تقدم مع حبوبا والقشدة الحامضة الحساء
165	تيكس-ميكس جريل S شريحة لحم ديبالو S شريحة لحم فيليه متبله ومطبوخة علي زوقك تقدم على صينية من راتاتوي مع دوائر البطاطا والخضار سوتيه وصلصة ديبالو	44	حساء الدجاج المكسيكي S الدجاج المقطع ، عصيدة الذرة والخضروات في مرق الفلفل الحار يقدم مع الفلفل الحار والثوم
137	شريحة لحم الضلع S شريحة لحم الضلع مع صلصة الفطر بالشطة وتقدم مع بيكانتي السالسا والذرة، والبطاطا الصغيرة المتبله وتورتيا الجبن	44	عصيدة الذرة بالخضراوات S V عصيدة الذرة والخضروات في الطماطم المشوية مرق الفلفل الحار مع الجبن تشيواوا يقدم مع الخبز المحمص والجبن مونتييري جاك
132	مشويات مشكلة S دجاج متبل ، لحم بقري ، لحم ضأن ، لحم كوريو مع البطاطا المهروسة على الطريفة الجنوبية الغربية ، الهليون وصلصة الفلفل	60	السلطات سلطة السلمون والماكولات البحرية S السلمون المنقوع بالحماضيات والأفوكاد. مع مرق الطماطم الحار مع السالسا الاستوائية الاسباني
115	باربيكيو لحم الخنزير P S لحم خنزير مدخن ومضلل ببطء في قطع صلصة الباربيكيو الحارة تقدم مع بطاطا ستيك و كولابو	82	سلطة الفريديس بصلصة المانجو S الفريديس، الأفوكادو، جرجير، الجزر والخس وتتبيلة الشطة
192	شراخ لحم الضان S قطع لحم الضان المتبله بالكاجون ، تقدم مع بطاطس مهروسة على الطريفة الجنوبية الغربية ، خضروات مشوية ، صلصة هابانيرو	71	سلطة الافوكادو المحضرة في الهاون المكسيكي S V تقدم طازجة، الأفوكادو، هالابينو، والطماطم، والبصل، والكزبرة و رقائق الذرة المقلية
143	روبيان ديبالو S تشيلي سانتا ماريا ، نوم ، روبيان جامبو متبل يقدم مع شيبوتل كريم ، خضروات، أفوكادو و مانجو صلصة مع صلصة ديبالو	60	كاجون سيزر S لدينا سلطة قيصر خاصة مع الدجاج المشوي والكاجون، البارميزان خبز محمص بالفصوليا السوداء والتتبيلة المكسيكية
88	دجاج سوبريم S A صدر دجاج متبل ، يقدم على سرير من الأرز المكسيكي مع الهالابينو ، الفاصوليا السوداء السالسا والخضروات سوتيه وصلصة النبيذ الأبيض	60	سلطة الفاهيتا S فاهيتا الدجاج المتبله والمشوية على سلطة طازجة، مزينة بسلطة الافوكادو الحامض والتوت وصلصة الحل على رقائقتستادا مع السالسا الأناناس
154	ماكولات بحرية مشكلة S فيليه هامور ، سمك السلمون ، القريدس ، كالاماري ، بلح البحر ، تقدم مع صلصة زبدة الليمون والكزبرة والأرز والخضروات المكسيكية	93	فاهيتا كاكوتوس جاك S مشوي شراخ اللحم، الدجاج أو الجمبري في المقلاة مع البصل والفلفل، يقدم مع خبز التورتيا، هالابينو شراخ، حبوبا والقشدة الحامضة والخس والجبن الشيدر، بيكو دي جالو وبيكانتي السالسا
110	سمك مشوي S كاجون فيليه هامور متبل ، مغطى بزبدة الهالابينو و مانجو السالسا ، تقدم مع فريكولس رانتشيروس وخضروات بوكاتان	110	دجاج شراخ اللحم كومبو الدجاج واللحم كومبو اللحم والروبيان كومبو دجاج واللحم والروبيان خضراوات مع صلصة يوكاتان والموز المقرمش والكاسافا V
44	التحلية حلوى كعكة الشيكولاتة الساخنة	110	
44	قالب حلوى من الشوكولاتة الساخنة اللذيذة المغطى بالفم بطبقة من حلوى الشوكولاته المذابة ، تقدم على مقلاة مع آيس كريم الفانيليا المتبل ، الشوكولاته البيضاء وصلصة كاجيتا	121	
44	كعكة البرتقال بالتوابل اللاتينية	121	
44	شراخ الماندرين بالكراميل ، مستحلب النعناع ورشة من مسكر قشر البرتقال	71	
44	ناتشوز الشيكولاتة المخبوز المقرمش مع صوص الشوكولاتة الحارة والكاجيتا تقدم مع الفراولة وموس الفانيليا		