

PASTAS *en su punto*

¡Nuevo! CHICKEN FETTUCCINE CARBONARA

Pechuga de pollo sobre una cama de fettuccine y vegetales con nuestra deliciosa salsa carbonara, cubierta con queso Parmesano. \$149

PROVOLONE MEATBALLS WITH FETTUCCINE

Albóndigas estilo italiano mezcladas con queso provolone, bañadas en salsa marinara y servidas sobre una irresistible pasta fettuccine. Prueba este platillo tradicional de la cocina italiana mezclado con nuestra cremosa salsa Alfredo. \$144

THREE-CHEESE CHICKEN PASTA

Una salsa de quesos mozzarella, provolone y Parmesano cubren nuestra mezcla de pasta fettuccine y pechuga de pollo a la parrilla, cubierta de tomate, albahaca fresca y salsa Alfredo. Servida con pan de ajo. \$139

CHICKEN PARMIGIANA PASTA

Pechuga de pollo empanizada y frita, acompañada con pasta fettuccine, cubierta de salsa marinara y gratinada con quesos italianos. \$139

CHICKEN & BROCCOLI ALFREDO PASTA

Pasta fettuccine mezclada con brócoli fresco, salsa Alfredo y pechuga de pollo a la parrilla, acompañada con pan de ajo. \$139

LOUISIANA PEPPERED SHRIMP PASTA

Combinación de pasta fettuccine y camarones pimienta, mezclados en salsa Alfredo, pimientos, champiñones, especias y vino blanco; acompañada con pan de ajo. \$149

TERIYAKI SHRIMP PASTA

Camarones bañados en una salsa Teriyaki sobre una cama de pasta penne integral. Mezclado con deliciosos vegetales y espolvoreados de fresco cilantro. Adornado con un gajo de limón para resaltar el sabor dulce y cítrico del Teriyaki. \$159
Prueba también el Teriyaki Chicken Pasta. \$144

SPICY SHRIMP PASTA

Prueba nuestra nueva pasta penne integral. Con salsa ligeramente picosa al estilo Diávolo y mezcla de bruschetta con camarones condimentados en la plancha, complementados con cebolla morada y pimientos rojos asados, con un toque de queso Parmesano espolvoreado. \$149

UN MAR DE SABOR

¡Nuevo! FIESTA LIME FISH

Deliciosa Tilapia a la parrilla preparada con nuestra receta original cilantro-limón, bañada con aderezo Mexi-ranch y queso Jack cheddar gratinado. Servida sobre una cama de tiritas de tortilla fritas y acompañada con arroz estilo mexicano y pico de gallo. \$189

SHRIMP TRIO

¡Delicioso al cubo! Crujientes camarones empanizados, suave brocheta de camarones a la mantequilla y camarones estilo Scampi, acompañados con arroz pilaf almendrado y vegetales al vapor. Servidos con salsa cóctel. \$199

GRILLED SALMON

Filete de salmón a la parrilla servido sobre una cama de arroz pilaf almendrado y vegetales al vapor. \$199

REALBURGERS®

COWBOY BURGER

Dirígete hacia el Oeste y prueba esta hamburguesa cubierta con crujientes tiras de cebolla, queso blanco Cheddar derretido y tocino ahumado. Servida en un pan tostado con salsa Southern BBQ, lechuga, tomate, cebolla y pepinillos. \$118

STEAKHOUSE BURGER WITH A.1.® STEAK SAUCE

Cubierta con pimienta molida y nuestros condimentos especiales; salsa A.1.®, crujientes tiritas de cebolla empanizada, queso Jack derretido y mayonesa sobre un pan ligeramente tostado. Servida con pepinillos, lechuga, tomate y cebolla morada. \$123

BACON CHEDDAR CHEESEBURGER

Queso Cheddar y crujiente tocino coronan esta clásica. Servida en un pan de hamburguesa tostado, con lechuga, tomate, pepinillos y cebolla. \$109

SÁNDWICHES

APPLEBEE'S REUBEN

Un deli clásico con carne brisquet, finamente rebanado, cubierto con Sauerkraut y aderezo ruso, dentro de dos panes de centeno con queso suizo derretido y pepinillos. \$118

ZESTY RANCH SANDWICH

Sándwich de tierna pechuga de pollo empanizada, cubierta con salsa Buffalo, gratinada con queso suizo y aderezo ranch. Servido con lechuga, pepinillos, tomate y cebolla. \$109

CALIFORNIA TURKEY CLUB

Tiernas rebanadas de pavo cubiertas con queso Jack, lechuga rallada, tomate rebanado, tocino ahumado crujiente y cremoso aderezo aguacate-ranch. Servido sobre pan blanco de trigo tostado. \$109

CLASSIC CLUBHOUSE GRILLE

Servido sobre nuestro delicioso pan tostado, su sabor es un clásico. Servido con jamón ahumado, pavo, queso Cheddar y queso Jack derretido, tocino ahumado y los ingredientes más frescos: lechuga, tomate, mayonesa y con un toque final de nuestra salsa BBQ. \$109

POSTRES

TRIPLE CHOCOLTE MELTDOWN®

Pastel de chocolate relleno de suave chocolate caliente, con helado de vainilla. \$85

DULCE DE LECHE CHEESECAKE

¡Una fiesta de sabores! Delicioso cheesecake de chocolate blanco mezclado con caramelo y cubierto de dulce de leche. \$85




Applebee's®

LO QUE
TENEMOS EN
COMÚN

ENTRADAS

APPETIZER SAMPLER

Disfruta de un enorme plato con una exquisita variedad de aperitivos: Mozzarella Sticks, chips de tortilla con nuestro dip de espinacas y alcachofas, una Mucho Quesadilla y Boneless Buffalo Wings. Servido con salsa, aderezo bleu cheese y salsa marinara. \$175

MOZZARELLA STICKS

Barritas de queso mozzarella empanizadas y fritas. Acompañadas con nuestra salsa marinara. \$107

¡Nuevo! CHICKEN QUESADILLA

Delicioso pollo a la parrilla sazonado con chipotle, exquisito queso derretido, crujiente tocino y pico de gallo recién preparado, todo dentro de dos grandes y humeantes tortillas de harina. \$114

¡Nuevo! CHEESE QUESADILLA

Con crujiente tocino. \$99

SPINACH & ARTICHOKE DIP

Espinacas cremosas con una mezcla de quesos Asiago, Parmesano y alcachofas. Todo servido caliente y acompañado con salsa de la casa y topos. \$107

BONELESS BUFFALO WINGS

¡Uno de los favoritos! Tiernos trocitos de pechuga de pollo, ligeramente empanizados y bañados en salsa. Acompañados con varitas de apio y aderezo bleu cheese o ranch. \$107

BUFFALO CHICKEN WINGS

¡Enciéndete con nuestras alitas Buffalo! Acompañadas con varitas de apio y aderezo bleu cheese o ranch. \$107

WONTON TACOS

Tostadas wonton rellenas a tu gusto, sazonadas y coronadas de crujiente repollo asiático y cilantro.

Carne de cerdo \$107 *Pollo* \$107 *Camarón* \$117

Blue Ribbon RIBS

DOUBLE-GLAZED BABY BACK RIBS

Jugoso costillar de cerdo asado a la parrilla y bañado con nuestra famosa salsa BBQ, o si lo prefieres, con salsa Southern BBQ o sweet & spicy. Servido con papas fritas y elote. \$199

APPLEBEE'S RIBLETS

Costillitas de cerdo cocinadas lentamente y bañadas con salsa BBQ, o si lo prefieres, con salsa Southern BBQ o sweet & spicy. Servido con papas fritas y elote. \$170

CORTES DE CARNE

SHRIMP' N PARMESAN SIRLOIN

Suculentos camarones con quesos italianos sobre nuestro Sirloin de 200grs., acompañado de vegetales al vapor y puré de papa. \$185

ARRACHERA STEAK

Tierno filete de arrachera servido en una sartén caliente. Acompañado de frijoles refritos, salsa, guacamole, topos y tortillas. \$199

7 OZ. HOUSE SIRLOIN

Corte Sirloin de 200grs., acompañado de vegetales al vapor y puré de papa. \$150

RIBEYE

Suave corte Ribeye acompañado de vegetales al vapor y puré de papa. \$225

ASIAGO PEPPERCORN STEAK

Porción de Sirloin de 200grs., cocinado al término de tu elección, cubierto con pimienta triturada y gratinado con queso Asiago. Servido con papas al ajo y vegetales al vapor. \$139

APPLEBEE'S BROCHETAS

Deliciosos trocitos de carne asada a la parrilla con cebollas, pimientos y tocino; servidos en una sartén caliente con guacamole, pico de gallo, puré de papa y tortillas. \$175

¡Nuevo! FLORENTINE RIBEYE

Nuestro corte de Ribeye de 340 grs., asado al término de tu elección, cubierto con pimientos rojos, champiñones rebanados, cebolla, espinaca fresca y mezcla de bruschetta. Cubierto con mantequilla de ajo y hierbas, servido con deliciosas papas cambray fritas. \$255

¡Nuevo! CABERNET MUSHROOM SIRLOIN

Nuestro clásico Sirloin de 200 grs. asado a la perfección con frescos champiñones salteados en una deliciosa salsa de vino tinto, acompañado de vegetales al vapor y puré de papa. Es el sabor de los viñedos justo en tu Applebee's. \$185

PLATILLOS *Sizzling*

BOURBON STREET STEAK 7 OZ.

Prueba nuestro tierno y jugoso steak estilo Cajun. Servido con una mezcla de cebollas, champiñones salteados y papas cambray fritas. Un sabor inigualable. \$185

SIZZLING ASIAN SHRIMP SKILLET

Deliciosos camarones a la plancha, servidos sobre una cama de arroz, brócoli, pimientos rojos, champiñones, zanahorias y una mezcla asiática de vegetales. Bañados con una salsa picosita y dulce, cubiertos con crujientes tiras wonton y cilantro. Todo esto en una sartén chillante de sabor. \$185

SIZZLING CHICKEN WITH SPICY QUESO BLANCO

Una pechuga de pollo servida sobre cebollas salteadas y pimientos rojos y verdes. Gratinado con queso blanco, salpicado con cilantro y servido con un side de papas cambray fritas, todo en una sartén caliente. \$159

SIZZLING SKILLET FAJITAS

Tu elección de res, pollo o camarones asados, o bien, dos opciones en combo. Servidas en una sartén caliente sobre una cama de cebollas y pimientos acitronados.

Pollo \$159 *Res* \$185 *Camarón* \$186 *Combo* \$193

Cada orden de fajitas va acompañada con arroz mexicano, guacamole, crema ácida, pico de gallo, queso Jack cheddar y tortillas.

BOURBON STREET CHICKEN & SHRIMP

Exquisita pechuga de pollo a la parrilla, sazonada estilo Cajun y servida con camarones a la pimienta, ajo y tomillo sobre una sartén caliente. Acompañado de papas cambray fritas, cebolla y champiñones salteados. \$159

Delicioso POLLO

FIESTA LIME CHICKEN

Deliciosa pechuga de pollo marinada con cilantro-limón, bañada con nuestro aderezo Mexi-ranch y gratinada con queso Jack cheddar. Servida sobre una cama de tiritas de tortillas fritas y acompañada por arroz mexicano y pico de gallo. \$149

CRISPY ORANGE CHICKEN

Mezcla estilo oriental preparada con crujientes cubitos de pollo empanizados, bañada con nuestra exclusiva Salsa Oriental a la naranja. Servida sobre una cama de arroz pilaf y una mezcla de vegetales. Acompañado con tallarines de arroz tostado y almendras tostadas. \$144

GRILLED DIJON CHICKEN & MUSHROOMS

Pechuga de pollo a la parrilla, cubierta con pimientos rojos y cebollas moradas asadas. Acompañada de champiñones, cremosa salsa Dijon y queso Cheddar blanco. Servida con papas al ajo y vegetales al vapor. \$133

STUFFED CHICKEN SANTA FE

Suave pechuga empanizada y rellena con una deliciosa mezcla de pimientos y quesos, cubierta con una salsa cremosa. Acompañada de puré de papa y vegetales al vapor. \$149

¡Nuevo! BRUSCHETTA CHICKEN

Sabor directo de Italia. Delicioso pollo a la parrilla sazonado con bruschetta, especias y una mezcla de quesos italianos, bañado con salsas Scampi y Bolognesa. Acompañado con papas fritas cambray. \$149

CHICKEN FINGER PLATTER

¡Abundante porción! Filetitos de pollo empanizados acompañados de elote, papas fritas y aderezo Honey Mustard. \$133

ENSALADAS

CALIFORNIA SHRIMP SALAD

Suculentos camarones sazonados a la plancha, cuadritos de aguacate, crujiente tocino, aceitunas negras, trocitos de huevo duro y tomate, todo sobre una variedad de lechugas. Mezclados con un cremoso aderezo aguacate-ranch para un gran final. *Regular* \$149 *Mediana* \$129

ORIENTAL CHICKEN SALAD

Nuestra original mezcla de lechugas, almendras y tallarines de arroz tostados, bañada con delicioso aderezo Oriental, y servida con trocitos de filetitos de pollo empanizados, o si lo prefieres, con pollo a la parrilla estilo Teriyaki. *Regular* \$129 *Mediana* \$109

BUFFALO SALAD

Nada mejor que nuestra pechuga de pollo empanizada bañada con salsa Buffalo, servida sobre una ensalada mixtazvvh z wvzvvv, varitas de apio, tomate, tiritas de tortilla fritas y aderezo bleu cheese. *Regular* \$129 *Mediana* \$109

SANTA FE CHICKEN SALAD

Pollo a la parrilla marinado con salsa cilantro-limón, servido sobre una deliciosa mezcla de lechugas, tiritas de tortilla fritas, mezcla de quesos, pico de gallo, y todo bañado con nuestro aderezo Mexi-ranch. Acompañado de crema ácida, guacamole y salsa. *Regular* \$129 *Mediana* \$109

¡Nuevo! BRUSCHETTA CHICKEN SALAD

Jugosa pechuga de pollo a la parrilla montada sobre fresca lechuga romana y mezclada con vinagreta mediterránea; coronada con tomate, cebolla morada, aceitunas, pimientos rojos asados, albahaca y ajo, con un toque final de queso Asiago, queso fresco y exquisito glaseado balsámico. *Regular* \$129 *Mediana* \$109

GRILLED CHICKEN CAESAR SALAD

Deliciosa pechuga de pollo a la parrilla con queso Parmesano. Servida sobre una cama de lechuga romana, crotones y aderezo Caesar. *Regular* \$129 *Mediana* \$109

TROPICAL CHICKEN SALAD

Disfruta el sabor tropical con esta mezcla de trocitos de piña, mandarinas, manzana Granny Smith y pico de gallo, sobre ensalada oriental. Coronado con tiras de pollo a la parrilla estilo blackened. Todo esto aderezado con vinagreta balsámica light. \$129