

BEBIDAS

LIMONADAS Y TÉ HELADO DE SABORES

Escoge entre sabor mango, fresa y kiwi. \$33

SMOOTHIES

Disfruta de nuestras bebidas frozen: Strawberry Coco Frost Smoothie, Mango Banana Smoothie y Banana Berry Smoothie. \$39

CAFÉ \$27

BOTELLA DE AGUA \$27

REFRESCOS* \$33

VARIEDAD DE JUGOS \$29

COCTELES

BAHAMA MAMA

Mezcla caribeña de ron sabor coco, licor de plátano, jugo de naranja, piña y granadina. Servida con piña y una cereza. \$55

MARGARITA PERFECTA

La mejor margarita elaborada con Tequila 1800, Cointreau, Grand Marnier y jugo de limón recién exprimido. Servida con un agitador y un colador. \$89

TOP SHELF LONG ISLAND ICED TEA

Ron Bacardi, Ginebra Tanqueray, Smirnoff Vodka y Triple Sec mezclado con sweet & sour y refresco de cola. \$62

APPLEBEES MARTINIS

Disfruta nuestros tradicionales martinis con tu sabor favorito: fresa, coco, mango, manzana, melón, durazno, tamarindo, chocolate, limón y martini blue. \$65

BANANABERRY SPLIT

Ron, fresas, plátano con un toque de piña y coco, todo licuado con hielo. \$55

CERVEZAS

Sol, Tecate, Tecate Light, Dos Equis lager, Dos Equis Ámbar, Indio, Bohemia \$36
Coors Light, Heineken \$45

VINOS DE MESA

Disfruta de la más exquisita colección de vinos de la marca de Santo Tomás.

	Copeo	Botella
Merlot	\$69	\$295
Cabernet	\$69	\$250
Grenache	\$69	\$250
Colombard	\$60	\$250
Chardonnay	\$69	\$250

DELICIAS *para compartir*

TRIPLE CHOCOLATE MELTDOWN®

Pastel de chocolate relleno de suave chocolate caliente con helado de vainilla. \$82

APPLE CHIMICHEESECAKE

Fresca combinación de manzanas acaneladas y queso crema. Envuelto en tortilla de harina y frito a la perfección; caliente por fuera y frío por dentro. Servido con helado de vainilla, caramelo y azúcar. \$79

DULCE DE LECHE CHEESECAKE

¡Una fiesta de sabores! Delicioso cheesecake de chocolate blanco mezclado con caramelo y cubierto de dulce de leche. \$69

SUCURSALES

TIJUANA Macroplaza Insurgentes. Tel: (664) 627 08 00

TIJUANA Plaza Pavilión Zona Río. Tel: (664) 200 22 55

TIJUANA Galerías Hipódromo. Tel: (664) 104 19 16

LOS CABOS Plaza Península. Tel: (624) 172 64 73

MEXICALI L. Montejano. Tel: (686) 559 90 19

MEXICALI Plaza Galerías Valle. Tel: (686) 582 68 22

LA PAZ Alvaro Obregón. Tel: (612) 125 52 76

CULIACÁN Tel: (667) 789 20 03

HERMOSILLO Tel: (662) 262 05 04

www.applebees.com.mx

www.facebook.com/applebeesmexico

[@applebeesmexico](https://twitter.com/applebeesmexico)




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. \$189

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. \$104

BUFFALO CHICKEN WINGS

¡Enciéndete con nuestras alitas Buffalo! Acompañadas con varitas de apio y aderezo bleu cheese o ranch. \$99

ENSALADAS

GRILLED CHICKEN CAESAR SALAD

Clásica combinación de lechuga romana, crotones y aderezo Caesar. Acompañada con pechuga de pollo a la parrilla y queso Parmesano. \$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. \$129

CALIFORNIA SHRIMP SALAD

Suculentos camarones sazonados a la plancha, cuadritos de aguacate, crujiente tocino, aceitunas negras, trocitos de huevo duro y tomate picado, todo sobre una variedad de lechugas. Mezclado con un cremoso aderezo aguacate-ranch para un gran final. \$139

BUFFALO SALAD

Nada mejor que nuestra pechuga de pollo empanizada bañada con salsa Buffalo, servida sobre una mezcla de ensalada, varitas de apio, tomate picado, tiritas de tortilla fritas y aderezo Bleu Cheese. \$129

PLATILLOS

QUESADILLA BURGER

Jugosa carne de hamburguesa sazonada estilo Southwest, gratinada con una exquisita mezcla de quesos y cubierta con trocitos de tocino, montada sobre una cama de pico de gallo, lechuga rallada y aderezo Mexi-ranch, ¡Todo esto entre dos crujientes tortillas de harina a la parrilla! \$120

ARRACHERA STEAK

Tierno filete de arrachera servido en una sartén caliente. Acompañado de frijoles refritos, salsa, guacamole, totopos y tortillas. \$189

CHICKEN & BROCCOLI ALFREDO PASTA

Pasta fettuccine mezclada con brócoli fresco, salsa Alfredo y pechuga de pollo a la parrilla, acompañada con pan de ajo. \$156

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 \$157 Res \$164 Camarón \$169 Combo \$165



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

SHRIMP' N PARMESAN SIRLOIN

Suculentos camarones con quesos italianos sobre nuestro Sirloin de 200 grs. acompañado de vegetales al vapor y puré de papa. \$189

LOUISIANA PEPPERED SHRIMP PASTA

Combinación de pasta fettuccine y camarones a la pimienta, mezclados en salsa Alfredo, pimientos, champiñones, especias y vino blanco. Servido con pan de ajo. \$169

STUFFED CHICKEN SANTA FE

Suave pechuga empanizada y rellena con una deliciosa mezcla de pimientos y quesos, cubierta de salsa cremosa. Acompañada de puré de papa y vegetales al vapor. \$172

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. \$169

