

BEBIDAS

FLAVORED LEMONADES AND ICED TEAS

Escoge entre sabor mango, fresa y kiwi. \$27

DECADENT SHAKES

Elige tu sabor favorito entre: Galleta OREO®, vainilla, chocolate, caramelo, fresa, zarzamora, mango, coco y plátano. Servido con crema batida. \$39

SMOOTHIES

Disfruta de esta rica bebida frozen con lo que más se te antoje: mango, coco, durazno, tamarindo, caramelo, chocolate, limón, blue y frutas de la pasión. \$39

CAFÉ* \$27

BOTELLA DE AGUA \$25

REFRESCOS* \$29 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. \$49

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 n sour y refresco de cola. \$69

APPLEBEES MARTINIS

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

BANANABERRY SPLIT

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

CERVEZAS

Indio, Sol, Bohemia, Tecate, Tecate Light, XX Lager, XX Ambar, Coors Light, Barril.

Botella \$35 Brewtus \$49 Tarro 295ml \$33

VINOS DE MESA

Disfruta de la más exquisita colección de vinos de la marca de Santo Tomás, St Merlot, St Cabernet, St Grenache, St Colombard, St Chardonnay.

Pregunta a tu mesero por nuestra sugerencia de vino para acompañar tu platillo.

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

MEXICALI Montejano. Tel: (686) 5 59 90 19

MEXICALI Galerías. Tel: (686) 582 68 22

ENSENADA Tel: (646) 173 34 11

TIJUANA Macroplaza. Tel: (664) 627 08 00

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

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

ROSARITO Tel. (661) 613 93 28 al 31

NOGALES Tel. (631) 314 80 98

LA PAZ Tel. (612) 125 52 76

LOS CABOS Tel. (624) 172 64 73

www.applebees.com.mx

 www.facebook.com/applebeesmexico

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




Applebee's®



COMPARTE UN APPETIZER SAMPLER

APPETIZER SAMPLER

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. \$169

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. \$99

BUFFALO CHICKEN WINGS

¡Enciéndete con nuestras alas Buffalo! Acompañadas con varitas de apio y aderezo bleu cheese o ranch. \$95

MOZZARELLA STICKS

Barritas de queso mozzarella empanizadas y fritas. Acompañadas con nuestra salsa marinara. \$89

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. \$119

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. \$119

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. \$129



BACON CHEDDAR CHEESEBURGER

PLATILLOS

BACON CHEDDAR CHEESEBURGER

Queso Cheddar y crujiente tocino coronan esta clásica. Servida en un pan de hamburguesa tostado, con lechuga, tomate, pepinillos y cebolla. \$105

COWBOY BURGER

Dirígete hacia el Oeste y prueba esta hamburguesa cubierta con crujientes tiras de cebolla, queso blanco Cheddar derretido y tocino ahumado. Servido en un pan tostado con salsa Southern BBQ, lechuga, tomate, cebolla y pepinillos. \$114

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! \$114

SIZZLING SKILLETS 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 \$144

Camarón \$169

Res \$160

Combo \$165



SIZZLING SKILLETS FAJITAS DE POLLO



DOUBLE-GLAZED BABY BACK 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. \$189

ARRACHERA STEAK

Tierno filete de arrachera servido en una sartén caliente. Acompañado de frijoles refritos, salsa, guacamole, topos y tortillas. \$179

SHRIMP' N PARMESAN SIRLOIN

Suculentos camarones con queso italianos sobre nuestro sirloin de 198 grs, acompañado de vegetales al vapor y puré de papa. \$179

CHICKEN & BROCCOLI ALFREDO PASTA

Pasta fettuccine mezclada con brócoli fresco, salsa Alfredo, trocitos de tomate y pechuga de pollo a la parrilla. Servida con pan de ajo. \$149

LOUISIANA PEPPERED SHRIMP & PASTA

Combinación de pasta fettuccine y camarones pepper, mezclados en salsa Alfredo, pimientos, champiñones, especias y vino blanco. Servida en pan de ajo. \$159

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. \$159

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. \$161