

**DESAYUNOS a \$59 pesos de lunes a sábado de 9:00 a.m. a 12:00 p.m.**  
**BREAKFAST for \$59 pesos Monday to Saturday from 9:00 a.m. to 12:00 p.m.**

### **CHILAQUILES CON POLLO**

En salsa roja o verde, queso cotija, crema y frijoles refritos. \$99

Chilaquiles with chicken, in red or green sauce, melted cheese, cream and refried beans. \$99

### **PUNTAS A LA MEXICANA**

¡Deliciosas puntas de arrachera! Salteadas con tomate, cebollas y chiles jalapeños, acompañadas con frijoles refritos y chilaquiles espolvoreados con queso cotija. \$119

Delicious arrachera chunks! Sautéed with tomato, onions and jalapeños. Served with refried beans and chilaquiles sprinkled with cotija cheese. \$119

### **FRUTA IMPERIAL**

Mezcla de frutas tropicales, refrescante y lista para disfrutarse. ¡Un placer para los amantes de las frutas! Acompañala con yogur natural, granola y miel. \$79

Tropical fruit mix, fresh and ready to enjoy. Great delight for fruit lovers! Served with natural yogurt, granola and honey. \$79

### **KID'S HOT OF THE GRIDDLE**

Dos hot cakes o dos rebanadas de french toast, crujientes tiras de tocino y margarina. Servidos con jarabe de maple caliente y un vaso de leche tamaño infantil. \$69

Two hot pancakes or two slices of french toast, crispy bacon strips and margarine. Served with maple syrup and a kid-size glass of milk. \$69

**Precios válidos sólo en Applebee's® Guadalajara. Los precios incluyen IVA. 2012.**  
**These prices are only valid at Applebee's® Guadalajara. Prices include TAX. 2012.**

*Verano/Summer 2012*



## **HOLIDAY INN EXPRESS® GUADALAJARA-UAG**

Av. Patria #999, Col. Jardines Universidad,  
C.P. 45066. Zapopan, Jalisco.

**Teléfono/Telephone: 36 10 10 10**

Sugerencias y comentarios: [eventas2@hiexuag.com.mx](mailto:eventas2@hiexuag.com.mx)  
[www.hiexpress.com/gdl-uag](http://www.hiexpress.com/gdl-uag)



BONELESS BUFFALO WINGS

## ENTRADAS

*para él, para ella, para todos.*

### MOZZARELLA STICKS

Barritas de queso mozzarella empanizadas y fritas. Acompañadas con nuestra salsa marinara. \$99

Golden fried and served with a tasty marinara sauce. \$99

### 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. Escoge entre la salsa clásica, hot buffalo, BBQ, Southern BBQ o sweet & spicy. \$101

One of our favorites! Lightly breaded boneless chicken with your choice of classic, hot, BBQ, Southern BBQ or sweet & spicy sauce. Served with celery sticks and bleu cheese dressing. \$101

### BUFFALO CHICKEN WINGS

¡Enciéndete con nuestras alas Buffalo! Escoge entre la salsa clásica, hot buffalo, BBQ, Southern BBQ o sweet & spicy. Acompáñalas con varitas de apio y aderezo bleu cheese o ranch. \$99

Tossed in your choice of classic, hot, honey BBQ, Southern BBQ or sweet & spicy sauce. Served with celery sticks and bleu cheese or ranch dressing. \$99

## DESAYUNOS

*¡Inicia deliciosamente bien de 8:00 a.m. a 12:00 p.m.!*

### MACHACADO

Deliciosa carne seca revuelta con huevos y pico de gallo. Acompañada de frijoles refritos con queso cotija espolvoreado y salsa molcajetada. Disfrútalo con tus tortillas de harina o maíz. \$99

Delicious dried beef scrambled with eggs and pico de gallo. Served with refried beans, cotija cheese, molcajete sauce and your choice of corn or flour tortillas. \$99

### HUEVOS RANCHEROS

Huevos estrellados montados en una tortilla frita con jamón, bañados con salsa ranchera, acompañados de frijoles refritos o chilaquiles espolvoreados con queso cotija. \$99

Our special combination of two fried eggs over a corn tortilla with ham, covered with ranchera sauce. Served with refried beans or chilaquiles sprinkled with cotija cheese. \$99

### OMELETTE CON SALSA CHIPOTLE, POBLANA O 3 QUESOS

Omelette de tres huevos servido con papas crujientes y un bisquet o pan tostado con mermelada. Arma tu omelette al gusto, combinando queso Cheddar y alguno de los siguientes ingredientes: salchichas, jamón, tocino, champiñones, espinacas salteadas con cebolla, cebollas, pimientos y además, elige tu salsa preferida. \$99

Three-egg omelette served with crispy potatoes and a biscuit or a toast with jam. Prepare the omelette of your choice, combining cheddar cheese and some of the following ingredients: sausage, ham, bacon, mushrooms, sautéed spinach with onions, onions, and peppers. Served with your favorite sauce. \$99



APPLE CHIMICHEESECAKE



DOUBLE GLAZED BABY BACK RIBS

## POSTRES

### FUDGE BROWNIE SUNDAE

Nuestro Fudge Brownie horneado, servido con helado de vainilla y adornado con tiras de chocolate caliente. \$89

Our baked Fudge Brownie served with vanilla ice cream drizzled with hot fudge. \$89

### 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

Hot outside, cool inside. A fresh combination of apples, cinnamon and cream cheese, wrapped in a perfectly fried flour tortilla. Served with vanilla ice cream, caramel and sugar. \$79

## 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

Juicy rack of grilled pork ribs basted with your choice of classic BBQ sauce, Southern BBQ or sweet & spicy. Served with fries and corn on the cob. \$199

### APPLEBEE'S RIBLET PLATTER

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. \$159

Slowly cooked riblets with your choice of classic BBQ sauce, Southern BBQ or sweet & spicy. Served with fries and corn on the cob. \$159



SHRIMP' N PARMESAN SIRLOIN



CLASSIC CLUBHOUSE GRILLE

## CORTES DE CARNE

### ARRACHERA STEAK

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

Tender fillet of arrachera served on a hot skillet, with refried beans, salsa, guacamole, tortilla chips and tortillas. \$179

### SHRIMP' N PARMESAN SIRLOIN

Suculentos camarones con quesos italianos sobre nuestro Sirloin de 200grs., acompañado de vegetales al vapor y puré de papa. \$179

It's our surf 'n cheesy turf. Succulent grilled shrimp and rich Italian cheeses atop our juicy 200grs. House Sirloin, served with steamed vegetables and mashed potatoes. \$179

## SÁNDWICHES

### 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. \$119

Served on our toasted bakery bread, toasted just right to bring out a hint of sweetness. Piled high with smoked Virginia ham, shaved turkey, melted cheddar and Jack cheeses with Applewood smoked bacon, lettuce, tomato, mayonnaise and a drizzle of our signature BBQ sauce finish off this favorite. \$119

### 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 tostado de trigo. \$109

Slices of roasted turkey piled high on toasted bread and topped with Jack cheese, lettuce, sliced tomatoes, smoked bacon and creamy avocado-ranch. \$109



FIESTA LIME CHICKEN®

## POLLO

### 🍏 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

Breaded chicken breast stuffed with a delicious mix of peppers and cheeses. Covered with a creamy sauce and served with mashed potatoes and steamed vegetables. \$149

### 🍏 FIESTA LIME CHICKEN®

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

A little zest, a little Southwest. Grilled chicken done fiesta-style with a zesty lime sauce. Topped with Jack-cheddar and Mexi-ranch and served with crisp tortilla strips, seasoned rice and fresh pico de gallo. \$149

## PLATILLOS *Sizzling*

### 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. \$139

Grilled chicken breast served over sautéed onions and red & green peppers. Smothered in spicy Queso Blanco, coriander, and served with a side of fried red potatoes. \$139

### 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.

Res: \$159 Pollo \$149 Camarón \$169 Combo \$159

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

Tender grilled fajitas, served on a hot skillet over delicious caramelized onions and green peppers.

Steak \$159 Chicken \$149 Shrimp \$169 Combo \$159

All fajitas are served with Mexican rice, guacamole, sour cream, pico de gallo, Jack cheddar cheese and your choice of tortillas.

### SIZZLING ASIAN SHRIMP SKILLET

Deliciosos camarones a la plancha, servidos sobre una cama de sabroso 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. \$149

Sizzling, blackened shrimp top this skillet full of rice, broccoli, red peppers, sugar snap peas, water chestnuts, mushrooms, carrots, and bok choy. Drizzled with a sweet and spicy sauce, and topped with crispy wonton strips and cilantro. \$149



## **REALBURGERS®**

### **REALBURGERS FROM ACROSS AMERICA**

#### **COWBOY BURGER**

Dirígete hacia el Oeste y aprovecha 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. \$119

Head out West and grab this burger topped with crispy onion strings, melted white cheddar cheese, and Applewood smoked bacon. Served on a toasted bun with Southern BBQ sauce, lettuce, tomato, onion and pickles. \$119

#### **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

Cheddar cheese and crispy smoked bacon crown our thick'n hearty burger on a toasted bakery bun. Served with lettuce, tomato, pickles and onion. \$109

## **DEL MAR**

#### **GRILLED SALMON**

Filete de salmón a la parrilla servido sobre una cama de arroz pilaf almendrado y vegetales al vapor. \$179

Grilled salmon fillet served over a bed of almond rice pilaf with steamed vegetables. \$179

#### *¡Nuevo!* **FIESTA LIME FISH**

Deliciosa Tilapia a la parrilla preparada con nuestra receta original cilantro-limón, bañada con aderezo Mexi-ranch y Cheddar gratinado. Servida sobre una cama de tiritas de tortilla fritas y acompañada con arroz estilo mexicano y pico de gallo. \$139

A little zest, a little Southwest. Grilled Tilapia done fiesta-style with a zesty lime sauce. Topped with Jack-cheddar and Mexi-ranch dressings, served with crisp tortilla strips, seasoned rice and fresh pico de gallo. \$139



CHICKEN PARMIGIANA PASTA



QUESADILLA BURGER

## PASTAS

### CHICKEN PARMIGIANA PASTA

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

Breaded and fried chicken breast served over a bed of fettuccine pasta, covered in marinara sauce and topped with melted Italian cheeses. \$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

Juicy grilled chicken on a warm bed of fettuccine pasta, tossed with fresh broccoli and creamy Alfredo sauce. Served with toasted garlic bread. \$139

### 🍏 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. \$139

A new Applebee's classic! A juicy Southwest style hamburger with an exquisite combination of melted cheese, covered with bacon bits and served over a bed of pico de gallo, shredded lettuce and Mexi-ranch dressing, all this between two crispy grilled flour tortillas. \$139

**Todas las hamburguesas incluyen papas fritas.  
All burgers include fries.**

A.1.® es una marca registrada de Kraft Foods.  
A.1.® is a registered trademark of Kraft Foods.



CALIFORNIA SHRIMP SALAD



ORIENTAL CHICKEN SALAD

## 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. Mezclado con un cremoso aderezo aguacate-ranch para un gran final.

*Regular \$149 Mediana \$129*

Succulent grilled shrimp, avocado, crispy bacon, black olives, hard-boiled eggs and grape tomatoes, all in mixed salad. Tossed with a creamy avocado dressing for a great finish.

*Regular \$149 Half-size \$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 \$119 Mediana \$99*

Fresh Asian greens tossed in a tasty Oriental vinaigrette and topped with crispy noodles, toasted almonds and crispy, golden fried chicken tenders or grilled chicken Teriyaki style.

*Regular \$119 Half-size \$99*

### GRILLED CHICKEN CAESAR SALAD

Clásica combinación de lechuga romana, crotones y aderezo Caesar. Acompañada con pechuga de pollo a la parrilla y queso Parmesano. *Regular \$119 Mediana \$99*

Juicy grilled chicken breast atop a bed of crisp romaine lettuce tossed in our garlic Caesar dressing. Topped with croutons and shaved Parmesan cheese. *Regular \$119 Half-size \$99*

### 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. *Regular \$129 Mediana \$109*

There's nothing better than our breaded chicken breast with Buffalo sauce, served over a bed of mixed salad, fried tortilla chips, celery sticks, diced tomato and bleu cheese dressing.

*Regular \$129 Half-size \$109*