

Una deliciosa comida, a tan sólo una llamada.



APPETIZER SAMPLER

COMPARTE UN APPETIZER SAMPLER

ENTRADAS para él, para ella, para todos.

SPINACH & ARTICHOKE DIP
Espinacas cremosas con una mezcla de quesos Asiago, Parmesano y alcachofas; servida caliente y acompañada con salsa de la casa y totopos. \$94

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

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. \$159

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, BBQ, Southern BBQ o sweet & spicy. \$104

BUFFALO CHICKEN WINGS
¡Enciéndete con nuestras alitas Buffalo! Acompañadas con varitas de apio y aderezo bleu cheese o ranch. \$104

SPICY QUESO BLANCO
Queso blanco cremoso mezclado con pico de gallo, pimientos y jalapeños rostizados. Acompañado con chips de tortilla. \$99

ULTIMATE TRIOS
¡Armalo a tu antojo! Elige 3 de estas 9 diferentes opciones: Spinach & Artichoke Dip, Cheeseburger Sliders, Wonton Tacos (carne de cerdo, pollo a la parrilla y camarón), Spicy Queso Blanco, Mozzarella Sticks, Buffalo Chicken Wings y Boneless Buffalo Wings. \$199

WONTON TACOS
Tostadas wonton rellenas con carne de cerdo, sazonadas y coronadas de crujiente repollo asiático y cilantro. \$114

WONTON TACOS CHICKEN \$114

WONTON TACOS SHRIMP \$114

Receta Original de Applebee's

Picante

Increíblemente gran sabor con menos de 550 calorías.

HAZLO AÚN mejor...

SOPAS

- Chicken Tortilla \$59
- Broccoli Cheese \$59
- Boston Clam Chowder \$59

COMPLEMENTOS

- Frijoles refritos \$29
- Puré de papa \$29
- Arroz pilaf o mexicano \$29
- Guacamole \$29
- Vegetales al vapor \$29
- Champiñones salteados \$24
- Pieza pan de ajo \$9
- Camarones a la pimienta \$69
- Elote \$29
- Brocheta de camarones a la parrilla \$69

Enciende EL SABOR



SHRIMP 'N PARMESAN SIRLOIN

Suaves y jugosos CORTES DE CARNE

RIB EYE
Suave corte Rib Eye Steak acompañado de vegetales al vapor y puré de papa. \$209

7 OZ. HOUSE SIRLOIN
Corte Sirloin de 200grs., acompañado de vegetales al vapor y puré de papa. \$119

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

ASIAGO PEPPERCORN STEAK
Porción de Sirloin de 200grs., cocinado al término de su elección, cubierto con pimienta triturada y gratinado con queso Asiago. Servido con papas al ajo y vegetales al vapor. \$119

APPLEBEE'S BROCHETAS
Deliciosos trocitos de carne asada a la parrilla con cebollas, pimientos y tocino; servidas en una sartén caliente con guacamole, pico de gallo, puré de papa y tortillas. \$174

SHRIMP 'N PARMESAN SIRLOIN
Suculentos camarones con quesos italianos sobre nuestro Sirloin de 200grs., acompañado de vegetales al vapor y puré de papa. \$169

¡Nuevo! 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. \$129

STEAK TOPPERS

- Sautéed Mushrooms \$24
- Shrimp 'N Parmesan \$39

Delicioso POLLO TIERNO

FIESTA LIME CHICKEN®
Deliciosa pechuga de pollo marinada con cilantro-limón, bañada con nuestro aderezo Mexi-ranch y gratinada. Servida sobre una cama de tiritas de tortillas fritas y acompañada por arroz mexicano y pico de gallo. \$139

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. \$109

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. \$144

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. \$134

CHICKEN FINGER PLATTER
¡Abundante porción! Filetitos de pollo empanizados acompañados de elote, papas fritas y aderezo Honey Mustard. \$129

ENSALADAS con exclusivos aderezos

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. Regular \$144 Mediana \$114

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

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

HOUSE CAESAR SALAD
Mezcla tradicional con la porción justa para ti. \$54

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 \$124 Mediana \$104

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 \$124 Mediana \$94

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. \$104

HOUSE GARDEN SALAD
Ligera combinación de lechugas, tomate picado, pepino en cubos, queso Jack Cheddar rallado, tocino picado, crotones y aderezo al gusto. \$74



CRISPY ORANGE CHICKEN BOWL

PASTA

THREE-CHEESE CHICKEN PENNE PASTA
Una salsa de quesos mozzarella, provolone y Parmesano cubren nuestra mezcla de pasta penne y pechuga de pollo a la parrilla, cubierta de tomate picado, albahaca fresca y salsa Alfredo. Servida con pan de ajo. \$144

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. \$154

CHICKEN & BROCCOLI ALFREDO PASTA
Pasta fettuccine mezclada con brócoli fresco, salsa Alfredo y pechuga de pollo a la parrilla, acompañada con pan de ajo. \$129

CHICKEN PARMIGIANA PASTA
Pechuga de pollo empanizada y frita acompañada con pasta fettuccine, cubierta de salsa marinara y gratinada con quesos italianos. \$129

PROVOLONE MEATBALLS WITH FETTUCCHINE
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. \$139

FLORENTINE RAVIOLI WITH CHICKEN
Raviolis rellenos de una deliciosa combinación de quesos italianos y espinaca fresca, acompañados de tiernos trozos de pollo a la parrilla y cubiertos con nuestra salsa Alfredo. \$139

SPICY SHRIMP PASTA
Prueba nuestra nueva pasta penne integral. Con salsa ligeramente picosa al estilo Diávoles 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. \$119

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. \$119
Prueba también el Teriyaki Chicken Pasta. \$109



BABY BACK RIB PLATTER

Cocinadas lentamente y DOBLEMENTE BAÑADAS DE SABOR

SOUTHERN BBQ
Dulce y acidita con notas de mostaza y pimienta negra; popular salsa estilo sur de EUA.

SWEET & SPICY
Salsa estilo asiático, mezcla de naranja y miel con chiles rojos.

CLASSIC BBQ
Nuestra salsa original y favorita de todos.

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. \$194

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



SIZZLING SKILLET FAJITAS

SIZZLING CHICKEN WITH SPICY QUESO BLANCO

EL SABOR NUNCA SONÓ TAN BUENO

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. \$139

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. \$129

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 acitrinados.

- Pollo \$149
- Res \$169
- Camarón \$154
- Combo \$159

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



SHRIMP TRIO

Simplemente UN MAR DE SABOR

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. \$179

GRILLED SALMON

Filete de salmón a la parrilla servido sobre una cama de arroz pilaf y vegetales al vapor. \$189

FLAMED GRILLED TILAPIA

Filete de pescado a la parrilla sazonado a su elección: lemon-pepper o Cajun y mantequilla con ajo. Servido sobre una cama de arroz pilaf y vegetales al vapor. \$139

GRILLED SHRIMP & ISLAND RICE

Brochetas de camarones blackened asados, aderezados con nuestra dulce y acidita salsa Southern BBQ, servidos con "Island rice" y vegetales al vapor. \$129



APPEBLEE'S REUBEN

SÁNDWICHES llenos de sabor

ZESTY RANCH CHICKEN 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. \$114

CALIFORNIA TURKEY CLUB

Tiernas rebanadas de pavo cubiertas con queso Jack, lechuga picada, tomate rebanado, tocino ahumado crujiente y cremoso aderezo aguacate-ranch. Servido sobre pan marmoleado de trigo. \$124

APPLEBEE'S REUBEN

Un deli clásico con carne brisket finamente rebanado y cubierto con sauerkraut y aderezo ruso, dentro de dos panes rye con queso suizo derretido y pepinillos. \$134

¡Nuevo! CLASSIC CLUBHOUSE GRILLE

Servido sobre nuestro delicioso pan tostado su sabor será 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. \$114

¡Nuevo! STUFFED MEATBALL SANDWICH

Deliciosas albóndigas hechas con carne y queso Provolone, cocinadas en una salsa marinara con un toque de semilla de chile rojo. Servido sobre pan tostado hoagie, con una salsa de queso Parmesano. Acompañadas de salsa marinara a un lado. ¡Pruébalo ya! \$114

Todos los sándwiches incluyen papas fritas.



TORREÓN

Blvd. Independencia #1101 Ote., Col. Granja San Isidro
(Plaza San Isidro). Torreón, Coahuila.
Tel. (871) 722 4807



STEAKHOUSE BURGER WITH A.1.® STEAK SAUCE



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. \$129

PHILLY BURGER

Applebee's le da un giro a un clásico de Estados Unidos... esta hamburguesa está apilada con cebollas asadas, pimientos y champiñones salteados, cubiertos en una salsa cremosa de queso blanco americano y queso blanco Cheddar. Servido en un pan hoagie tostado. \$129

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

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. Servido con pepinillos, lechuga, tomate y cebolla morada. \$124

BACON CHEDDAR CHEESEBURGER

Queso Cheddar y crujiente tocino coronan esta clásica. Servida en un pan de hamburguesa tostado, con lechuga, tomate, pepinillos y cebolla. \$119

Todas las hamburguesas y sliders incluyen papas fritas.

A.1.® es una marca registrada de Kraft Foods.

SLIDERS que te harán agua la boca

CHEESEBURGER SLIDERS

Tres jugosas hamburguesas con queso amarillo, cebollas asadas y exquisita salsa sobre mini panes tostados. \$104. Agrega tocino ahumado por \$24

DELICIAS para compartir

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

FUDGE BROWNIE SUNDAE

Nuestro Fudge Brownie horneado, servido con helado de vainilla y adornado con tiras de chocolate caliente. \$79

DULCE DE LECHE

¡Una fiesta de sabores! Delicioso cheesecake de chocolate blanco mezclado con caramelo y cubierto de dulce de leche. \$79

MAPLE BUTTER BLONDIE

Brownie de chocolate blanco servido con helado de vainilla y nuez sobre una sartén caliente con salsa de maple. \$79

TRIPLE CHOCOLATE MELTDOWN®

Pastel de chocolate relleno de suave chocolate caliente, con helado de vainilla. \$79



CHOCOLATE RASPBERRY

¡Nuevo! CHOCOLATE RASPBERRY

Una deliciosa combinación de raspberry con una mezcla de 7 chocolates, espolvoreado con una capa de perlas de chocolate y servido con helado de vainilla. \$79

¡Nuevo! CINNAMON APPLE TURNOVER

Frescas rebanadas de manzana con canela en una salsa de mantequilla y caramelo, envueltas a mano en un dulce hojaldre bañado con salsa de miel y queso crema. \$79

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. \$89

HUEVOS VERACRUZANOS

Exquisitos taquitos de huevo a la mexicana con salsa de frijol. Acompañados de chorizo, crema y queso. \$89

HUEVOS DIVORCIADOS

Nuestra especial combinación de dos huevos estrellados separados, montados sobre tortilla frita con jamón, bañados con salsa ranchera y salsa verde. Acompáñalos con frijoles refritos o chilaquiles espolvoreados con queso cotija, un bisquet o pan tostado con mermelada. ¡Como nunca los habías probado! \$89

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. \$89

OMELETTE CON SALSA CHIPOTLE Y/O POBLANA Y/O 3 QUESOS

Omelette de tres huevos servidos con papas crujientes, un bisquet tostado 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. \$89

APPLEBEE'S BREAKFAST SCRAMBLE SKILLET

Una sartén caliente repleto de huevos revueltos, papas fritas, champiñones, cebollas y pimientos salteados, gratinados con queso Cheddar y tu elección de tocino o salchichas. \$89

CHILAQUILES CON POLLO

En salsa roja o verde, queso cotija, crema y frijoles refritos. \$89

HOT OF THE GRIDDLE

Montaña de tres hot cakes esponjados o pan francés tostado, acompañados con una salchicha o tocino. Servidos con jarabe de maple caliente, margarina batida y fruta fresca. \$89

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. \$89

HUEVOS AL GUSTO

¡Grandioso! Huevos revueltos o estrellados, dos rebanadas de tocino crujiente, dos salchichas y papas. Acompañado con un bisquet o pan tostado con mermelada. \$89

BREAKFAST SANDWICH

Fabuloso sándwich de huevo, jamón, queso Cheddar y tocino bañados en su interior con nuestra salsa mac acompañado de papas. \$89

FRUTA IMPERIAL

Mezcla de frutas tropicales, refrescante y lista para disfrutarse. ¡Un placer para los amantes de las frutas! Acompáñalas con yogurt natural, granola y miel. \$69

KID'S HUEVOS AL GUSTO

Huevo revuelto o estrellado con tocino y salchicha. Servido con papas y un vaso de leche tamaño infantil. \$69

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

Agrega un side de fruta por un extra.

¡Despierta con un delicioso cafecito al estilo Applebee's!

ESPRESSO \$29

CAPPUCCINO \$34

ALMOND MOCHA \$54

CAFÉ MILANO \$54

No olvides preguntar por la deliciosa variedad de jugos que tenemos para ti. 345 ml. \$29 y 473 ml. \$39

Todos nuestros desayunos incluyen café americano o jugo de naranja. Desayunos elaborados con huevo fresco.