



SABOREA — EL — MOMENTO





MENÚ

NO ONE KNOWS MARGARITAS LIKE WE DO

MEZCLADAS A MANO. NUESTRO INGREDIENTE SECRETO ES AMOR.



FAVORITAS	PLATINUM PRESIDENTE MARGARITA	Tequila Don Julio® Reposado Claro, Grand Marnier®, Brandy Presidente® y Sour Mix® (148ml). \$139	
	PRESIDENTE MARGARITA®	Tequila Sauza Hornitos Reposado®, Controy® y Brandy Presidente®. Servida en las rocas. (160ml). \$129	
PREMIUM	CHEVE RITA®	Tequila Herradura Antiguo®, Grand Marnier®, Sour Mix®, cerveza* y 1/6 de limón, servida en las rocas. Con opción a frozen preparada con Top Shelf Margarita. (190ml). \$134	
	CRANBERRY MARGARITA	Tequila Herradura Antiguo®, Grand Marnier® y jugo de arándano. (180ml). \$129	
	COSTA AZUL MARGARITA	Tequila Herradura Antiguo®, Grand Marnier® y Curaçao Azul. (180ml). \$129	
	BANDERAS MARGARITA	Tequila Herradura Antiguo®, Grand Marnier® y sangrita. (190ml). \$129	
	LA IGUANA MARGARITA	Tequila Herradura Antiguo®, Midori® y Grand Marnier®. (225ml). \$129	
	CHAMBORD® MARGARITA	Tequila 100% Reposado Herradura Antiguo®, Controy, Chambord®, Sour Mix® y un toque de limón. (200ml). \$129	
	JAMAICA MEZCALRITA	Mezcal Unión®, Jamaica, Sour Mix®, jugo de naranja y de limón. (190ml). \$129	
	TAMARINDO MEZCALRITA	Mezcal Unión®, Tamarindo, Sour Mix® y un toque de limón. (141ml). \$129	
CLÁSICAS	TORONJA MARGARITA	Tequila Tequileño Blanco®, Grand Marnier®, Sour Mix®, Toronja, Fresca® y un toque de limón. (274ml). \$129	
	TOP SHELF MARGARITA	Tequila Sauza 100 años Azul Reposado®, Grand Marnier® y Controy®. Servida frozen o en las rocas. (414ml). \$114 Mézcalo con fresa, mango, tamarindo, chamoy o combinación. Servida frozen o en las rocas. (384ml). \$119	
	CLASSIC MARGARITA	Tequila Don Julio 3 Magueyes®, Controy® y Sour Mix®. Preparada en las rocas. (240ml). \$109	

*Cerveza (190ml). Pregunta a tu mesero por las opciones disponibles en tu ciudad.

EVITA EL EXCESO.

COCKTAILS



- TEQUILA SUNRISE**

Tequila 100 Años® con naranja y granadina. (160ml). \$74
- BLOODY MARY**

Vodka, jugo de tomate, jugo de limón y un toque de salsa Tabasco®. Adornado con una varita de apio. (220ml). \$76
- CLAMATO**

Vodka, Clamato®, jugo de limón y una mezcla de salsas. (220ml). \$69
- COSMOPOLITAN**

Vodka Finlandia®, Grand Marnier® y jugo de arándano. (135ml). \$86
- CLASSIC MOJITO**

Captain Morgan® White, hojas de hierbabuena, jugo de limón, agua mineral y Sour Mix®. (225ml). \$75

- SANGRÍA PREPARADA**

Ron Bacardí® Blanco, jugo de limón con jarabe, agua mineral y vino tinto. (230ml). \$79
- LONG ISLAND TEA**

Vodka, Ginebra, Ron blanco, Coca-Cola®, un toque de Sour Mix® y licor de naranja. (270ml). \$76
- CRANBERRY MOJITO**

Captain Morgan® White, hojas de hierbabuena, jugo de arándano, jugo de limón, un toque de agua mineral y Sour Mix®. (255ml). \$75
- LONG ISLAND STRAWBERRY TEA**

Vodka, Ginebra, Ron blanco, licor de naranja, puré de fresa, Coca-Cola® y un toque de Sour Mix®. (210ml). \$76
- PIÑA COLADA**

Ron Malibú® con una mezcla de jugo de piña y crema de coco. (190ml). \$89
- VAMPIRO**

Tequila 100 Años®, sangrita, refresco de toronja y jugo de limón. (190ml). \$70
- BULL**

Ron Bacardí® Blanco, jugo de limón con jarabe, agua mineral y cerveza de barril oscura. (280ml). \$69
- MIMOSA**

Vino espumoso con jugo de naranja. (150ml). \$85

CERVEZAS



Divertirse es no excederse.
PREGUNTA A TU MESERO POR LAS CERVEZAS ARTESANALES.

VINO

- Tinto

NUDO CARMÉNÈRE (CHILENO)

Copa (180ml). \$79 Botella (750ml). \$299

Blanco

NUDO CHARDONNAY (CHILENO)

Copa (180ml). \$79 Botella (750ml). \$299

- CERVEZA DE BARRIL** (354ml). \$52

CERVEZA DE BARRIL JUMBO (591ml). \$70

CERVEZA DE BARRIL HEINEKEN (250ml). \$49

(350ml). \$59

JARRA DE CERVEZA (1.7lts). \$149

CERVEZAS NACIONALES
Tecate® (325ml), Tecate Light® (325ml), Carta Blanca® (355ml), Superior® (355ml), Sol® (355ml), Indio® (325ml) \$51

CERVEZA PREMIUM
Coors Light® (355ml), XX® Ámbar (325ml) y XX® Lager (325ml) \$53

Amstel ULTRA® (355ml) \$56

Bohemia Oscura® (355ml), Bohemia Clara® (355ml) y Heineken® (330ml) \$59

Heineken® 00 Cerveza sin Alcohol (250ml) \$51

STRONGBOW® \$48
Sidra (330ml).

TARRO MICHELADO + \$15
TARROS MICHELADOS CON SABOR
+ \$29 (Tamarindo, Pepino o Clamato)

RECOMENDACIÓN DEL SOMMELIER*
Copa (180ml). \$79 Botella (750ml). \$299

*Sujeto a disponibilidad.

ENTRADAS



TRIPLE DIPPER

TRIPLE DIPPER

Elige tres y crea tu combinación. Servidos con salsa para dippear. \$249

CHICKEN CRISPERS (3)
CLASSIC BUFFALO WINGS (4)
FRIED CHEESE (4)

BONELESS SIGNATURE BUFFALO WINGS (5)
TEXAS JALAPEÑO CHEESE POPPERS (4)
HONEY-CHIPOTLE CHICKEN CRISPERS (3)

BIG MOUTH® BITES (2)
SOUTHWESTERN EGG ROLLS (4)

*En este platillo no se pueden repetir opciones



TEXAS JALAPEÑO CHEESE POPPERS

TEXAS JALAPEÑO CHEESE POPPERS

Bolitas de queso Cheddar y Jack empanizadas, mezcladas con cebollitas verdes, jalapeño, cilantro y un toque de nuestra Signature Buffalo Wings Sauce. Adornadas con cilantro y acompañadas con aderezo Chipotle Ranch. \$129

BOTTOMLESS TOSTADA CHIPS

Totopos acompañados de nuestra salsa picante. Relleno gratis. \$69
Con Chiliqueño + \$39

BIG MOUTH® BITES

Cuatro mini hamburguesas con tocino ahumado, queso Americano y aderezo Ranch. Servidas con papas a la francesa y tiritas de cebolla empanizada. \$169

TABLE SIDE GUACAMOLE

Guacamole servido y preparado en la mesa, acompañado de totopos y salsa. Ingredientes a elegir: Jalapeños rostizados, tomate en cubo, cilantro, cebolla morada, jugo de limón y sal. \$129



CLASSIC NACHOS

CLASSIC NACHOS

Tostadas de maíz con chiliqueño (12), quesos mixtos, frijoles refritos y jalapeños. Servidos con crema ácida, pico de gallo y guacamole. \$155
Con Pollo a la Parrilla (141gr) +\$49 Con Res (141gr) +\$69

CRISPY ONION RINGS

Aros de cebolla empanizados con panko y espolvoreados con especias Southwestern. Servidos con aderezo Ranch. \$95

SOUTHWESTERN EGG ROLLS

Rollitos de hojaldre rellenos de pollo ahumado (6), frijoles negros, elote, queso Jalapeño Jack, pimientos rojos y espinacas. Los servimos con aderezo Avocado Ranch. \$149

FRIED CHEESE

Palitos de queso Mozzarella empanizados. Acompañados de salsa marinara. \$139

TEXAS CHEESE FRIES

Papas fritas sazonadas y gratinadas con quesos mixtos, cubiertas con jalapeños, tocino y cebollitas verdes. Servidas con aderezo Ranch. \$119



SANTA FE CHICKEN SALAD

BONELESS BUFFALO CHICKEN SALAD

CARIBBEAN SALAD

ENSALADAS

SANTA FE CHICKEN SALAD

Pollo asado sazonado con condimento Southwest sobre lechuga, pico de gallo, aguacate picado, cilantro, tiritas de tortilla y mezclado con aderezo Ranch casero. \$174

BONELESS BUFFALO CHICKEN SALAD

Pechuga de pollo empanizada y bañada con nuestra Signature Buffalo Wings Sauce, sobre lechuga, combinada con trocitos de Bleu Cheese, tocino picado, tiritas de tortilla y pico de gallo. Servida con aderezo Ranch y un toque de Chipotle Ranch. \$179

CARIBBEAN SALAD

Pollo a la parrilla con piña, gajos de mandarina, arándanos secos, pimienta roja, cilantro y Aderezo Honey Lime. \$179

CHICKEN CAESAR SALAD

Pechuga de pollo con especias, sazonada con ajo y hierbas, servida sobre lechuga romana y cebollín, mezclada con nuestro aderezo Caesar, croutones y queso Parmesano. \$169

NUEVA SANTA FE CRISPY SALAD

Crispers crujientes, sobre un mix de lechugas, pico de gallo, aguacate, cilantro, tiras de tortilla, aderezo Ranch y salsa Santa Fe. \$174

QUESADILLA EXPLOSION SALAD

Fajitas de pollo a la parrilla sobre lechuga, quesos mixtos, cilantro, tomate picado, tiritas de tortilla y una mezcla de frijol, elote y pimienta. Adornada con triángulos de quesadilla y aderezo Chipotle Ranch. Servida con nuestro aderezo Citrus Balsamic. \$179

CAESAR SIDE SALAD

Media porción de Ensalada con lechuga romana y cebollín, mezclada con nuestro aderezo Caesar, croutones y queso Parmesano. \$72
Con Pollo a la Parrilla (113gr) +\$39

HOUSE SIDE SALAD

Media porción de Ensalada de la casa preparada con lechugas mixtas, zanahoria rallada, quesos mixtos, rebanadas de pepino, tomate picado, croutones, aros de cebolla morada y un aderezo a elegir. \$72
Con Pollo a la Parrilla (113gr) +\$39

Todas nuestras ensaladas contienen 170gr de pollo, a excepción de nuestra Side Salad. Todos nuestros vegetales son perfectamente lavados y desinfectados para tu consumo.

SOPAS

BROCCOLI CREAM

Crema de brócoli con queso.
Servida con pico de gallo.
Chica (150ml). \$56 Grande (230ml). \$74

CHICKEN NOODLE SOUP

Tallarines con pollo al estilo Chili's.
Chica (150ml). \$54 Grande (230ml). \$69

QUESADILLAS & BOWLS

SANTA FE QUESADILLAS

Tortillas de harina rellenas de pollo marinado con mezcla de frijol y elote, queso Monterey Jack y salsa picante Santa Fe. Servidas con pico de gallo casero y crema ácida. \$145

BACON RANCH CHICKEN QUESADILLAS

Tortillas de harina rellenas de pechuga de pollo asada, tocino ahumado, quesos mixtos y aderezo Ranch. Servidas con crema ácida, pico de gallo y aderezo Chipotle Ranch. \$155

MARGARITA FRESH MEX BOWL

Mezcla de arroz con lechugas frescas, frijoles pintos, pico de gallo y un toque de marinado Margarita, adornado con tiritas de tortilla crujiente, aguacate, cilantro fresco y limón. A elegir: Pollo (223gr). \$149 Camarón (110gr). \$179



SANTA FE QUESADILLAS

FAJITAS

SERVIDAS CON CILANTRO, PIMIENTOS Y CEBOLLA. ACOMPAÑADAS DE PICO DE GALLO, GUACAMOLE Y SALSA. ADEMÁS DE RICAS TORTILLAS PARA TAQUEAR.



FAJITA TRÍO

PREMIUM	FAJITAS MIX & MATCH DOS OPCIONES DE PROTEÍNA Pollo y Res, Camarón o Classic Baby Back Ribs \$230 Res, Camarón o Classic Baby Back Ribs \$269 * Con Premium Baby Back Ribs +\$60	FAJITA TRÍO Res, Pollo y Camarón \$295 Res, Pollo y Classic Baby Back Ribs \$299 * Con Premium Baby Back Ribs +\$60 <small>*En este platillo no se pueden repetir proteínas.</small>	
	SPECIALTY COWBOY FAJITAS Fajitas a la parrilla, sazonadas con especias Southwestern Cajun, tiritas de cebolla empanizada y jalapeño empanizado. Con líneas de aderezo Chipotle Ranch y Salsa BBQ a un lado. (223gr).	Pollo \$195 Res \$269 Combinadas \$230	
CLASSIC	Fajitas clásicas de pollo o res a la parrilla.	PARA UNA PERSONA	PARA DOS PERSONAS
		Pollo (228gr) \$195 Res (228gr) \$269	Pollo (456gr) \$349 Res (456gr) \$489

CLASSIC FAJITAS DE POLLO



BIGGER MOUTH BURGERS

CON DELICIOSO PAN BRIOCHE TOSTADO Y ACOMPAÑADAS DE PAPAS FRITAS.

PREPARADAS CON **1/2 LIBRA*** (226GR) DE CERTIFIED ANGUS BEEF®
Y PAN BRIOCHE.

**Aplica para Premium y Specialty, con costo adicional para Classics.
Cambia tu porción de papas fritas por una Side Salad.*



THE
Ultimate **LOVE**





PREMIUM

THE ULTIMATE LOVE

Baby Back Ribs, Queso Cheddar, ensalada de col, aros de cebolla empanizados, lechuga, pimientos, cebolla asada y tomate. Se sirve con papas a la francesa con queso parmesano y cilantro. \$249



BACON ME

Queso Cheddar, tocino ahumado, lechuga, tomate, pepinillos, cebolla morada y aderezo Garlic Aioli. Se sirve con papas a la francesa con queso parmesano y cilantro. \$229

BBQ DREAMS

Queso Cheddar, tocino ahumado, lechuga, tomate, pepinillos, cebolla morada, jalapeño asado y aderezo BBQ Mango. Se sirve con papas a la francesa con queso parmesano y cilantro. \$229

Sustitución por papas curly + \$10

SPECIALTY

SWEET HOME AVOCADO

Aguacate, Queso Jalapeño Jack, tomate, lechuga, cebolla morada, aderezo Garlic Aioli y jalapeños salteados. Se sirve con papas curly. \$209



CHILI MI AMOR

Queso Cheddar, Chili-Queso, tiras de tortilla, cebolla salteada y queso mixto. Se sirve con papas curly. \$209

DEAR GUACAMOLE

Queso Jalapeño Jack gratinado, guacamole, pimienta y cebolla salteados, jalapeños asados y aderezo Garlic Aioli. Se sirve con papas curly. \$209

CLASSIC

OLDTIMER

Carne de res sazonada a mano, cocinada a la perfección. Servida con hojas de lechuga fresca, tomate, rodajas de cebolla morada y mostaza. \$149

Agregar Queso Cheddar + \$10



JUST BACON BURGER

Tocino, Queso Cheddar derretido, lechuga, tomate, cebolla morada y aderezo Mayo Buffalo. \$169

MUSHROOM SWISS BURGER

Con champiñones frescos salteados, queso Suizo, mayonesa, hojas de lechuga fresca y tomate. \$169

Cambia tu hamburguesa Classic a Certified Angus Beef por +\$35

Sustitución por papas curly + \$10

DELICIAS DEL MAR

GRILLED SALMON 🐟

Filete de salmón a la plancha, sazonado con especias. Servido con frijoles, brócoli al vapor y queso Parmesano. (170gr). \$275

GRILLED TILAPIA FISH 🐟

Pescado a la plancha bajo en grasa y sazonado con pimienta. Servido sobre una cama de arroz y acompañado con brócoli al vapor. (145gr). \$169

ANCHO SALMON 🐟

Salmón asado y bañado con una vinagreta de cilantro, cubierto con queso fresco picado. Servido con arroz y brócoli al vapor. (170gr). \$275

COUNTRY FRIED FISH

Filete fresco de pescado empanizado acompañado de papas, elote y aderezo Chipotle Ranch. (140gr). \$169

 Lighter Choices.



ANCHO SALMON

CORTES DE CARNE

NEW YORK STRIP

280gr de New York Steak sazonado con especias. Servido con pan de ajo y dos guarniciones a elegir*. \$299

SOUTHWEST RIBEYE

340gr de Ribeye sazonado con condimento Southwest. Se sirve con una pieza de pan de ajo y dos guarniciones a elegir*. \$359

CHILI'S CLASSIC SIRLOIN

230gr de Top Sirloin a la parrilla, sazonado con especias. Se sirve con una pieza de pan de ajo y dos guarniciones a elegir*. \$285

PICO STEAK

230gr de jugosa arrachera gratinada con quesos mixtos, pimientos, cebolla salteada y pico de gallo. Servida sobre una cama de arroz acompañada de frijoles. \$299

Guarniciones a elegir: brócoli al vapor, puré de papa, elote desgranado o entero, papas fritas, frijoles, arroz o vegetales asados. Papas Curly + \$10



SOUTHWEST RIBEYE

EXTRAS

Aderezo (56gr)	\$15	Champiñones salteados (70gr)	\$45	Papas a la francesa (170gr)	\$48
Aguacate (1/2 pza)	\$44	Elote (1 pza)	\$45	Papas curly (170gr)	\$50
Arroz (113gr)	\$34	Frijoles (113gr)	\$34	Puré de papa (226gr)	\$42
Brócoli al vapor (113gr)	\$34	Pan de ajo (1 pza)	\$19	Vegetales Salteados (170gr)	\$36
Camarón (1pza)	\$25	Pan de ajo (2 pzas)	\$36		

BABY BACK RIBS

HECHAS DE FORMA CASERA Y DELICIOSAS HASTA EL ÚLTIMO BOCADO.

PREMIUM

Sorpréndete con este exquisito costillar importado, ¡único en México! elige cualquiera de nuestras siete salsas.

MEDIO COSTILLAR (425gr)
Acompañado de sopa o ensalada chica y guarnición a elegir*. \$279

COSTILLAR COMPLETO (850gr)
Acompañado de 2 guarniciones a elegir*. \$399

COSTILLAR PARA COMPARTIR (1.27kg)
Acompañado de 3 guarniciones a elegir* y pan de ajo. \$575

CLASSIC

CLASSIC BABY BACK RIBS
Pídelas con cualquiera de nuestras siete salsas. Puedes pedir el costillar completo de un sabor o pedir medio costillar de uno y medio costillar de otro. ¡Tú eliges! Acompáñalas con dos de tus guarniciones* favoritas. (390gr) \$285

HALF RACK OF CLASSIC RIBS
Medio costillar con cualquiera de nuestras siete salsas acompañado con sopa o ensalada chica a tu elección. Servido con papas fritas. (190gr) \$205

*Guarniciones a elegir: brócoli al vapor, puré de papa, elote desgranado o entero, papas fritas, frijoles, arroz o vegetales asados. Papas Curly + \$10
*Salsas a elegir: BBQ, BBQ Mango, Honey Chipotle, Mango Habanero, Signature Buffalo Wings Sauce, Garlic Spicy y Chipotle BBQ.



PREMIUM BABY BACK RIBS



SMOKEHOUSE COMBO

SMOKEHOUSE COMBO

Escoge tus proteínas y acompáñalas con papas fritas y ensalada de col.

PARA TI

2 proteínas
\$249

PARA DOS
(2 PERSONAS)

3 proteínas
\$309

PARA NOSOTROS
(3 PERSONAS)

4 proteínas
\$379

PROTEÍNAS

1/2 Costillar Nacional · Crispy Chicken Crispers · Piernas de pollo empanizadas · Brisket · Pollo con queso mixto.
+ \$60 1/2 Costillar Importado

*En este platillo no se pueden repetir proteínas.

CRISPERS

TIRAS DE POLLO HECHAS A MANO, SERVIDAS CON ELOTE Y PAPAS FRITAS.



BLEU CHEESE CRISPERS®

CHICKEN CRISPERS®

Filetes de pollo rebosados a mano y freídos a la perfección. Servidos con aderezo Honey Mustard. (210gr). \$175

CRISPY CHICKEN CRISPERS®

Filetes de pollo empanizados y freídos a la perfección, bañados con nuestra salsa Honey Chipotle. Con opción de salsa Honey Chipotle, Buffalo Spicy o Mango Habanero, servida a un lado. (200gr). \$175

NUEVO BLEU CHEESE CRISPERS®

Crispy Crispers al estilo Chili's con Signature Buffalo Wings Sauce, aderezo Ranch, trocitos de Bleu Cheese y cebollín. (200gr). \$175

NUEVO CRISPY CHICKEN CRISPERS® PARA DOS

10 Crispy Crispers al estilo Chili's con salsa a elegir y aderezo Ranch. Con opción de salsa Honey Chipotle, Buffalo Spicy o Mango Habanero, servida a un lado. (400gr). \$289

Guarniciones a elegir:

brócoli al vapor, puré de papa, elote desgranado o entero, papas fritas, frijoles, arroz o vegetales asados. Papas Curly + \$10



CRISPY CHICKEN CRISPERS® PARA DOS

SANDWICHES

Servidos con papas fritas.

BUFFALO CHICKEN RANCH SANDWICH

Pechuga de pollo empanizada y bañada con nuestra Signature Buffalo Wings Sauce, aderezo Ranch, lechuga y tomate. (170gr). \$165

WILD CHICKEN SANDWICH

Pechuga de pollo empanizada, bañada con salsa de Mango Habanero, cebolla morada y ensalada de col. (170gr). \$139

NUEVO CLUB CHICKEN SANDWICH

Pechuga de pollo asada o Jamón de Pavo servido con crujientes tiritas de tocino, lechuga, tomate, cebolla morada, gratinados con queso suizo y aderezo Mayo Buffalo. (170gr) \$149

·Sustitución por papas curly. +\$10

·Sustitución por aros de cebolla empanizados con panko. +\$15



COUNTRY FRIED CHICKEN

CLÁSICOS DE POLLO

MONTEREY CHICKEN®

Pechuga de pollo asada con salsa BBQ, tocino, quesos mixtos y tomate picado. Servida con puré de papa casero, gravy y brócoli al vapor. (228gr). \$184

MILE HIGH CHICKEN MELT

Pechuga de pollo con champiñones salteados sazonados con hierbas y ajo, cubierta con tocino, jamón y queso Suizo gratinado. Servida con puré de papa casero, gravy y brócoli al vapor. (170gr). \$199

MARGARITA GRILLED CHICKEN

Pechuga de pollo marinada al estilo Margarita con un toque de limón, servido con arroz, frijoles, tiritas de tortilla y pico de gallo. (170gr). \$169

COUNTRY FRIED CHICKEN

Pechuga de pollo empanizada, servida con gravy, puré de papa casero, elote y pan de ajo tostado. (170gr). \$185

Gracias a tu ayuda, Fundación CMR continúa dibujando sonrisas en miles de caritas de niños y niñas. Continuemos apoyando a la niñez mexicana.



COUNTRY FRIED CHICKEN

Al elegir este platillo, Chili's dona \$5 a la Fundación CMR y así se suma a la lucha contra la desnutrición infantil en México.

Sustitución de guarniciones disponible.



Lighter Choices.

PASTAS

ALFREDO PASTA

Penne pasta con cremosa salsa Alfredo, tomate picado, queso Parmesano y cebollín. Acompañada con pan de ajo tostado.

Con pechuga de pollo a la parrilla. \$199

Con camarones al ajo y limón. \$239

Con salmón a la parrilla. \$269

CHIPOTLE PESTO PASTA

Penne pasta con una salsa cremosa de Pesto Chipotle ligeramente picante y coronada con pico de gallo.

Con pechuga de pollo a la parrilla. \$195

Con camarones al ajo y limón. \$234

Con salmón a la parrilla. \$264

NUEVA RED PEPPER PASTA

Penne Pasta con cremosa salsa Alfredo y pimiento rojo asado. Servida con mezcla de pimientos verdes, jalapeños y cebollas asadas con ajo y pimienta; coronada con queso parmesano.

Con pechuga de pollo a la parrilla. \$195

Con camarones al ajo y limón. \$234

Con salmón a la parrilla. \$264



SHRIMP CHIPOTLE PESTO PASTA

Pan de ajo (1 pieza). \$19

Pan de ajo (2 piezas). \$36

Todas nuestras pastas contienen 170gr de pollo o 110gr de camarón o 230gr de salmón.

BEBIDAS CALIENTES

- Café Regular con Refill gratis (260ml). \$39
- Café Descafeinado con Refill gratis (260ml). \$39
- Café Espresso (99ml). \$40
- Café Capuchino (260ml). \$45
- Café Capuchino Baileys® (260ml). \$69
- Café Irlandés (260ml). \$60
- Café preparado con Whisky J&B®, Kahlúa®, café y adornado con crema batida y una cereza.
- Carajillo (109ml). \$95



TÉS

- Té verde, manzanilla, frutos rojos y limón con cítricos (236 ml). \$38
- Té Chai (236ml). \$59



*Pregunta por disponibilidad.

BEBIDAS FRÍAS

- Refresco con Refill gratis (473ml). \$46
- Refresco de lata (355ml). \$42
- Té helado con Refill gratis (473ml). \$46
- Limonada con Refill gratis (473ml). \$48
- Limonada Mango o Fresa con Refill gratis (473ml). \$54

LIMONADAS PREMIUM

- Limonada con hierbabuena natural (225ml). \$39
- Limonada con piña y pepino natural (225ml). \$39
- Naranjada (473 ml). \$45
- Agua embotellada (600ml). \$36
- Malteada de chocolate, fresa o vainilla (414ml). \$59
- Té Chai Frapé (168ml). \$59
- Capuchino Frappé Natural (350ml). \$45
- Capuchino Frappé Mocha (350ml). \$49
- Capuchino Frappé Caramel (350ml). \$49



Fundación CMR fue constituida en 2005 por CMR en su afán de seguir siendo una empresa responsable y comprometida con México.

Nuestro objetivo es combatir la desnutrición y anemia en niños que viven en situación de pobreza. Además, otorgar capacitación y fortalecimiento a las instituciones que operan estos programas para que se extiendan de manera sostenible a todas las zonas más necesitadas del país.

Aunado al donativo de CMR, la Fundación busca que sus colaboradores, invitados, proveedores y aliados, apoyen a la causa.

¡Alimentando sonrisas, nutrimos esperanzas!

POSTRES

LIFE IS SWEET



MOLTEN CHOCOLATE CAKE

MOLTEN CHOCOLATE CAKE

Pastel de chocolate relleno de fudge calentito con helado de vainilla, cubierto con una capa de chocolate crujiente. \$129

Agrega Baileys® (22ml) a tu Molten o mini Molten por sólo \$32 más.



MINI MOLTEN CHOCOLATE CAKE

Versión individual de nuestro exquisito Molten Chocolate Cake. \$89

CARAMEL APPLE TART

Tarta de hojaldre con manzanas servida en sartén caliente con helado de vainilla, canela y caramelo caliente. \$119

CALIFORNIA STYLE CHEESECAKE

Pay de queso servido sobre puré de fresa y adornado con rebanadas de fresa natural. \$129

BROWNIE BITES SUNDAE

Pedacitos calientes de brownie coronados con helado de vainilla, nuez y un toque de fudge de chocolate. Todo servido en nuestra copa de Margarita. Adornado con cereza. \$115

SIZZLING APPLES WITH ICE CREAM

Manzanas acaneladas calentitas servidas con una bola de helado de vainilla, cubiertas de trocitos de nuez y caramelo. Acompañadas de triángulos de buñuelo. \$89



CARAMEL APPLE TART



CALIFORNIA STYLE CHEESECAKE



PLATO FUERTE + BEBIDA = \$139

REFRESCO REFILL, TÉ HELADO REFILL, AGUA CIEL O AGUA DE JAMAICA CIEL
CAMBIA TU BEBIDA POR LIMONADA REFILL + \$15

AGREGA UNA **SOPA O ENSALADA***
POR **\$19**** PESOS MÁS:



· CAESAR SIDE SALAD
· HOUSE SIDE SALAD



· BROCCOLI CREAM
· CHICKEN NOODLE SOUP

· PORCIÓN CHICA

Nuevos

OLDTIMER

Carne de res sazonada, servida con lechuga, tomate, cebolla morada y mostaza. Acompañada de papas a la francesa.



RED PEPPER PASTA

Pasta Penne con pollo y cremosa salsa Alfredo combinada con pimienta rojo, pepper relish, pimienta rojo asado y parmesano.



WILD CHICKEN SANDWICH

Pechuga de pollo empanizada, bañada con salsa de Mango Habanero, cebolla morada y ensalada de col. Acompañada de papas a la francesa.

LOS CLÁSICOS

MARGARITA FRESH MEX BOWL

Mezcla de arroz y pollo con frijoles pintos, pico de gallo y toque de marinado Margarita con tiritas de tortilla crujiente y aguacate.

GRILLED TILAPIA

Pescado a la plancha, sazonado con pimienta. Servido sobre arroz y acompañado con brócoli al vapor.

AVOCADO CHICKEN

Southwest Chile Chicken cubierto con aguacate. Servido con arroz y mezcla de elote.

Lighter Choices.

AGREGA UN **MINI MOLTEN** + **\$49****



** PRECIO VÁLIDO EN EL CONSUMO DE ESTE PAQUETE

No aplica con Limonadas de Sabor ni Limonadas Premium. No aplica para llevar. Esta promoción no es válida en Chili's Aeropuerto Monterrey, Chili's Aeropuerto Guadalajara, Chili's Fórum Cancún, ni en los estados de México, Puebla, Querétaro, Hidalgo, Morelos y Ciudad de México.



PREMIA TUS CONSUMOS



\$10 TE DAN \$1

inscríbete en www.foodyrewards.com



www.chilis.com.mx



/chilismx



@chilismexico



chilismexico

Imágenes solamente de referencia.
Los precios exhibidos en la carta incluyen IVA.
Consumir carne, aves, pescados o huevos crudos o semicrudos, puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades alimenticias.

ZONA MONTERREY
NOVIEMBRE 2019