



OUTBACK

STEAKHOUSE®





BLOOMIN' ONION



CARPACCIO DE SALMÓN



HONEY VOLCANO SHRIMPS

ENTRADAS

¡La mejor manera de comenzar es con una de nuestras deliciosas entradas!

BLOOMIN' ONION®

Un clásico de Outback, una cebolla gigante cortada en forma de pétalos y dorada a la perfección. (600 grs.). \$199

AUSSIE CHEESE FRIES

Papas cubiertas de queso mixto gratinado y tocino. Servidas con nuestro aderezo ranch hecho en casa. (700 grs.). \$299
Media orden (400 grs.). \$159

HONEY VOLCANO SHRIMPS

Camarones empanizados con una textura crujiente, bañados en nuestra salsa secreta "volcano". Servidos sobre una cama de pasta frita y montados sobre lechuga. Con un topping de cebollín. (260 grs.). \$299

CARPACCIO DE SALMÓN **NUEVO**

La mejor manera de empezar con nuestro delicioso carpaccio con finas láminas de salmón con aioli de albahaca, queso parmesano, alcaparras, hojuelas de chile seco y arúgula, acompañado con rebanadas de pan horneado con perejil y cilantro. (115 grs.). \$249

PROVOLETA **NUEVO**

Delicioso queso provoleta cocinado a la parrilla, servido con nuestro chimichurri casero y decorado con jitomate picado marinado con aceite de oliva y especias. (170 grs.). \$269

TAZMANIAN BONELESS CHICKEN FINGERS

Trocitos de pechuga de pollo preparados estilo "wings" con salsa picante o extra picante, servido con apio y zanahoria. (400 grs.). \$239

KOOKABURRA WINGS®

Alitas de pollo preparadas empanizadas o al natural con la salsa de tu elección: salsa wings, asiática, honey-buffalo o honey-sriracha. (450 grs.). \$239

¡AHORA DISFRUTA DE NUESTRAS ENTRADAS INDIVIDUALES!

EMPANADA **NUEVO**

Prueba nuestras empanadas con masa artesanal horneadas. Choclo: Elote amarillo, rajas de chile poblano y cebolla picada. Res: Molida de res con aceituna, cebolla y pimienta morrón. Camarón: Camarones con jitomate y cebolla. Acompañadas con nuestra salsa cremosa de jalapeño. (60 grs.). c/u. \$69

PÉTALOS DE BLOOM **NUEVO**

De nuestra Bloomin'Onion, disfruta esta rica entrada individual servido con nuestro aderezo bloom. (141 grs.). c/u. \$74

BUSHMAN MUSHROOM **NUEVO**

Prueba nuestros deliciosos champiñones ligeramente empanizados y fritos, servidos con aderezo ranch. (141 grs.). \$119

INDIVIDUAL HONEY VOLCANO SHRIMPS **NUEVO**

Nuestros deliciosos camarones empanizados bañados con nuestra salsa volcano en presentación individual. (85 grs.). \$114

PROVOLETA



EMPANADA



BBQ CHOPPED SALAD



CRISPY SALAD



QUEENSLAND SALAD



WEDGE SALAD



ENSALADAS

SIDE SALADS

Caesar (150 grs.). \$69
Argentina (150 grs.). \$69
De la casa (150 grs.). \$69

BBQ SALAD

Pechuga de pollo cocinada a la parrilla, mezclada con lechuga mixta, elote a la parrilla, tocino, cebolla morada, jitomate y tiras de tortilla frita. Mezclada con aderezo BBQ ranch. (350 grs.). \$259

CAESAR SALAD

Nuestra clásica Caesar salad con la proteína de tu elección:
Pollo (240 grs.). \$239
Camarón (130 grs.). \$249
Salmón (140 grs.). \$269

¡Todas las mañanas desde muy temprano, preparamos nuestros propios aderezos, salsas y croutones!

WEDGE SALAD

Un cuarto de lechuga aderezada con blue cheese y balsámico, con un topping de jitomate cherry, cebolla morada, tocino y trocitos de blue cheese. (280 grs.). \$129

CRISPY SALAD

Filetes de pollo empanizado servidos sobre una base de lechugas mixtas, col morada, zanahoria, queso mixto, croutones y jitomate cherry con una mezcla de aderezo de la casa. (350 grs.). \$259

QUEENSLAND SALAD

Mezcla de lechugas verdes, arúgula, jitomate cherry, cebolla morada, manzana verde, higo, fresa, queso feta y pollo a la parrilla con un toque de pimienta con la opción de tu vinagreta: vino tinto o de raspberry. (455 grs.). \$269

SOPAS

SOPA DE PAPA

Sopa de papa de la casa recién preparada.
Copa (230 ml.). \$79, Tazón (350 ml.). \$99

CLAM CHOWDER

Cremosa sopa de almeja servida en pan campesino.
Copa (230 ml.). \$199
Tazón (350 ml.). \$269

SOPA DE TORTILLA

Cremosa sopa de tortilla hecha con jitomate saladet, ajo, cebolla, con un toque de albahaca y orégano. Servida con tiras de tortillas fritas, pollo desmenuzado, queso fresco, aguacate, cilantro y chile mirasol tostado. (350 grs.). \$169





VACÍO ARGENTINO



PICAÑA

≡ EXPERTOS EN CORTES ≡

VACÍO ARGENTINO

Corte importado, de los mejores del mercado, suave y jugoso. Servido con una ensalada side o una guarnición. (300 grs.). \$499

RIBEYE SONORA

El corte más popular, con gran marmoleo y sabor. Servido con una ensalada side o una guarnición. (340 grs.). \$499

ARRACHERA SONORA

El corte más mexicano, servido con guacamole, cebollas guisadas o cebollitas al grill (pregunta a tu mesero), chile toreado, frijoles charros y una doradita con queso (310 grs.). \$499

GUARNICIONES

- Puré de papa (200 grs.). \$79
- Papa al horno (225 grs.). \$79
- Vegetales al vapor (180 grs.). \$79
- Papas fritas (170 grs.). \$89
- Elote a la mantequilla (255 grs.). \$89

SIDE SALADS

- Caesar (150 grs.). \$69
- Argentina (150 grs.). \$69
- De la casa (150 grs.). \$69

PICAÑA

Disfruta de este corte sudamericano (340 grs.) servido en una tabla, acompañado de jitomate asado y fresca ensalada argentina. \$399

CHURRASCO *NUEVO*

Delicioso corte sudamericano, horneado al carbón y terminado a la parrilla, fileteado y presentado con chimichurri casero. Acompañado de papas gajo y ensalada argentina. (330 grs.). \$389

AGREGA SABOR A TU CORTE

Agrega un topping especial a tu corte para explotar ese sabor de Outback Steak!

TOOWOOMBA TOPPING

Agrega un topping de nuestra salsa Toowoomba, cremosa con camarones. (150 grs.). \$99

CAMARONES A LA PARRILLA (70 grs.). \$99

ESPÁRRAGOS A LA PARRILLA (82 grs.). \$129



ARRACHERA SONORA



CHURRASCO



PARRILLADA OUTBACK

PARRILLADA OUTBACK 2 a 3 personas

Disfruta de nuestra parrillada para compartir con un rack completo de nuestro Baby Back Ribs (650 grs.) jugosas y tiernas, acompañado de 500 grs. de vacío argentino fileteado, servido con una pieza de chorizo argentino, jitomate rostizado y chile Anaheim asado, cama de cebolla parrillada y pimientos. Servida con un queso fundido y ensalada Argentina o Caesar. \$1,299

“Add on Mates”

70 grs. camarones a la parrilla + \$99

FILETE PARMESANO

Cocinado a la plancha, montado en una cama de jitomates cherry con un topping de costra de queso parmesano y servido con una guarnición o ensalada. (226 grs.). \$499

RIBS AND BRISKET COMBO

¡Perfecta combinación! Medio costillar de Baby Back Ribs (326 grs.) con la salsa de tu elección y nuestro brisket ahumado. Servido con papas fritas. (490 grs.). \$359

*Descubre el sabor texano de nuestro Brisket.
Cocinado por varias horas “low & slow”.*

BRISKET

¡Prueba este exquisito corte como en Texas! Horneado lentamente por 14 horas, en nuestro ahumador con leña de mezquite. Servido con papas fritas y salsa BBQ (240 grs.). \$ 299



FILETE PARMESANO



BRISKET

BLACK LABEL MENU

Presentamos nuestro nuevo menú, Black Label, que ofrece cortes de alta calidad con un proceso de cocción especial en horno jasper: Tomahawk, Centro y Tapa de Ribeye.



ENTRADAS BLACK LABEL

ESPÁRRAGOS BLACK

Espárragos envueltos en láminas de New York Strip, rellenos con queso crema y queso de cabra. Cocinados a flama abierta y servidos con salsa de frutos rojos. Costra de parmesano y reducción de balsámico. (308 grs.). \$399

CHICHARRÓN DE RIBEYE

Prueba nuestro chicharrón hecho de Ribeye (280 grs.) montado sobre una cama de guacamole decorado con cilantro. Acompañado con un delicioso tuétano, piña asada con habanero y tortillas de maíz. \$389

CARPACCIO DE RIBEYE

Finas láminas de filete Ribeye (150 grs.) con un toque de aioli de ajo rostizado y cítricos. Arúgula fresca, aceite de oliva, alcárraras, costra de parmesano. Con un toque de mostaza dijon y reducción de balsámico. \$399



ESPÁRRAGOS BLACK



BLACK LABEL STEAKS

Tu corte Black Label incluye una Wedge Salad.

★ TAPA DE RIBEYE PRIME

La parte más exquisita del Ribeye cocinado con nuestra mantequilla preparada. (500 grs.). \$1,699
Cada 100 gramos extras: \$270

CENTRO DE RIBEYE PRIME

Corte proveniente del corazón del Ribeye, cocinado a las brasas con mantequilla con ajo. (500 grs.). \$1,699
Cada 100 gramos extras: \$270

RIBEYE IMPORTADO

¡Para conocedores! Carne seleccionada e importada. Suave y muy jugoso. (400 grs.). \$799

PRIME TOMAHAWK

Emblemático corte Tomahawk de un kilo, servido con un ajo rostizado y fileteado en tu mesa. \$2,299

PRIME RIB *FIN DE SEMANA*

Nuestro corte insignia cocinado lentamente por varias horas acompañado de nuestra clásica Au Jus (390 grs.). \$989

DISPONIBLE SÓLO LOS SÁBADOS & DOMINGOS

GUARNICIONES

Papas Trufadas (200 grs.). \$99

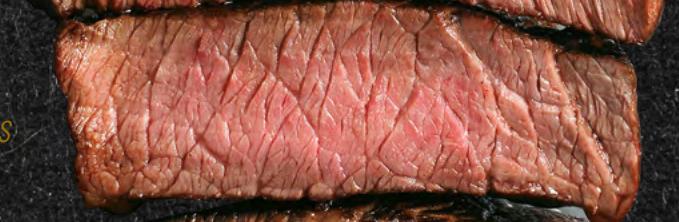
MEDIO
ROJO



MEDIO



TRES
CUARTOS



BIEN
COCIDA





CENTRO DE RIBEYE



PRIME TOMAHAWK





BABY BACK RIBS



PARMESAN-HERB CRUSTED CHICKEN



TACOS MACHOS DE VACÍO

≡ FAVORITOS ≡

BABY BACK RIBS

Las más tiernas y jugosas del condado. Servidas con papas fritas y elote a la mantequilla. Pídelas con la salsa de tu elección: BBQ, Honey-Bufferalo o Honey-Sriracha.

Costillar Completo (650 grs.). \$459

Medio Costillar (326 grs.). \$359

ALICE SPRINGS CHICKEN®

Pechuga de pollo a la parrilla con tocino, champiñones, queso gratinado y aderezo mostaza y miel. Acompañada de papas fritas y elote. (320 grs.). \$299

PARMESAN-HERB CRUSTED CHICKEN

Pechuga de pollo a la parrilla con una costra de crema de queso parmesano y panko con un toque de romero, jitomate cherry fresco con albahaca. Acompañado de vegetales al vapor y fettuccine. (280 grs.). \$299

CHICKEN FRIED CHICKEN

Pechuga de pollo empanizada y servida con puré de papa, elote a la mantequilla y gravy. (260 grs.). \$299

“Los Favoritos de Outback Steakhouse son nuestros platillos más vendidos alrededor del mundo”

AUSSIE CHICKEN TENDERS

Para compartir diez deliciosos tenders de pollo empanizados. Pídelos tradicional, spicy o combinados. Servidos con papas fritas y tu elección de tres salsas: honey-mustard, honey-chipotle, honey-sriracha, BBQ o gravy. (300 grs.). \$299

TACOS MACHOS DE VACÍO

Tres tacos grandes de carne de vacío (180 grs.) con chile Anaheim y cebolla a la parrilla, mezclado con queso y un aioli de aguacate. Acompañado de salsa de piña asada con habanero. Servido con papas fritas. \$329

TACOS DE BRISKET *NUEVO*

Tres ricos tacos de brisket con tortilla de harina, pico de gallo y salsa de piña habanero. Acompañado de papas fritas. (195 grs.). \$269

MAC'N'CHEESE & SHRIMP *NUEVO*

Prueba nuestros deliciosos macarrones con queso, mezclados con nuestros camarones a la mantequilla picados y mezclados con trocitos crujientes de tocino. (280 grs.). \$279

CHICKEN FRIED CHICKEN



MAC'N'CHEESE & SHRIMP





GRILLED SALMON

≡ SEAFOOD & PASTAS FRESCAS ≡

GRILLED SALMON

Prueba nuestro delicioso salmón chileno cocinado estilo Outback. Acompañado de vegetales al vapor. (250 grs.). \$369

TOOWOOMBA SALMON

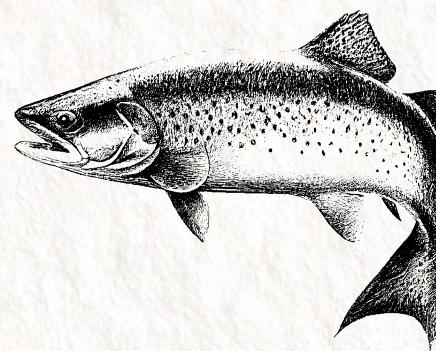
Nuestro clásico salmón (250 grs.) coronado con nuestra famosa salsa Toowoomba cremosa con camarones. Servido con una porción de arroz estilo asiático y vegetales al vapor. \$399

HEARTS OF GOLD FISH **NUEVO**

Pesca fresca del día, filete de pescado blanco a la parrilla, servido con corazones de alcachofa, jitomates deshidratados, cebollín y nuestra suave salsa de limón. Acompañado con vegetales al vapor. (200 grs.). \$399

GRILLED SHRIMP ON THE BARBIE

Ocho deliciosos camarones cocinados a la parrilla, montados sobre nuestro pan aborígen con un toque de mantequilla y queso. Acompañado de aderezo remoulade, vegetales al vapor y pasta fettuccine con salsa Alfredo. (200 grs.). \$269



“La diferencia del sabor de nuestras pastas es que las hacemos desde cero. Con productos frescos hacemos toda la mezcla para elaborar nuestra propia pasta”

TOOWOOMBA PASTA

Fettuccine Alfredo con champiñones, queso parmesano y hojuelas de chile, mezclada con camarones salteados. (400 grs.). \$299

KINGSLAND PASTA

Cremosa pasta fettuccine Alfredo montada con una brocheta de filete y camarones a la plancha, bañada en mantequilla de limón. (550 grs.). \$369

“Servimos nuestras pastas con dos rebanadas de nuestro pan de centeno horneado con mantequilla, ajo, perejil y queso parmesano”. (50 grs.).

HEARTS OF GOLD FISH



GRILLED SHRIMP ON THE BARRIE



KINGSLAND PASTA



TOOWOOMBA PASTA





THE OUTBACKER

HAMBURGUESAS CLÁSICAS

¡Un corte hecho hamburguesa! Todas nuestras opciones van acompañadas con papas fritas. (170 grs.)

THE OUTBACKER

Con queso americano o suizo, mostaza o mayonesa, lechuga, jitomate, cebolla y pepinillos.

(210 grs.). \$239

Agrega tocino (70 grs.) por \$19 extra.



BACON BOMB

BACON BOMB

Única y deliciosa combinación de carne de res y carne de cerdo, servida con cebollas caramelizadas, queso americano, tocino, aioli y pepinillos.

(210 grs.). \$269

BUFFALO CHICKEN

Pechuga de pollo empanizada, bañada en nuestra salsa Buffalo, servida con jitomate, lechuga y un toque de aderezo bluecheese. (210 grs.). \$219

HAMBURGUESAS PREMIUM



HAMBURGUESA DE RIBEYE

HAMBURGUESA DE PICAÑA **NUEVO**

Hamburguesa de picaña con pétalos de Bloomin' Onion, tocino y salsa flame, servida con una mezcla de quesos y con mayonesa ahumada. (210 grs.). \$299

HAMBURGUESA DE RIBEYE

Nuestra carne molida de Ribeye con un toque de sazón de café y pimientas. Gratinada con queso amarillo, con un topping de cebolla francesa caramelizada y tocino. Montada sobre nuestro pan de papa con un toque de aioli y arúgula.

(240 grs.). \$299

BRISKET BBQ SANDWICH **NUEVO**

Delicioso sándwich con nuestro pan especial y brisket picado, salchicha argentina, pepinillos, cebolla morada y salsa BBQ. (155 grs.). \$239



BRISKET SANDWICH

NO RULES BURGER

Con nuestra carne molida de sirloin. Pídela con todos los ingredientes que quieras:

Tocino (10 grs.); champiñones (50 grs.); jitomate (40 grs.); salsa BBQ (30 grs.); blue cheese (30 grs.); lechuga (30 grs.); queso americano (20 grs.); mostaza (10 grs.); cebolla (15 grs.); queso suizo (20 grs.); pepinillos (10 grs.); cebolla a la parrilla (30 grs.) y mayonesa (10 grs.).

(240 grs.). \$329

Extra carne (170 grs.). \$79



CERVEZA HELADA

CERVEZA DE BARRIL

Modelo Especial, Negra Modelo
 Tarro (355 ml.). \$69
 Big Bloke (710 ml.). \$94

CERVEZAS EN BOTELLA

Corona (355 ml.). \$62
 Corona Light (355 ml.). \$62
 Corona Cero (355 ml.). \$62
 Pacífico (355 ml.). \$62
 Victoria (355 ml.). \$62
 Modelo Especial (355 ml.). \$69
 Negra Modelo (355 ml.). \$69
 Michelob Ultra (355 ml.). \$74
 Stella Artois (330 ml.). \$74

AUSSIE BEER

OUTBACK STEAKHOUSE®

Nuestra Aussie Beer es una cerveza artesanal que combina perfecto con nuestro menú. ¡Pruébala! #AussieBeer

OUTBACK AUSSIE BEER

Aussie Beer Lager Mexicana (355 ml.). \$99
 Aussie Beer Porter (355 ml.). \$99

Bebe con responsabilidad, maneja con responsabilidad



BEBIDAS FRÍAS

AUSSIE PALMER *TÉ HELADO Y LIMONADA*

Refrescante mix de nuestro té helado y nuestra limonada.
 (600 ml.). \$59

FRESH STRAWBERRY LEMONADE

Bebida con fresas frescas, mezcladas con nuestra limonada de la casa. (600 ml.). \$62

Té helado (600 ml.). \$49
 Refresco de máquina (600 ml.). \$62
 Limonada & Naranjada (600 ml.). \$62
 Refresco de lata (355 ml.). \$62
 Agua Ciel embotellada (600 ml.). \$44
 Agua Franca (650 ml.). \$99
 Perrier (330 ml.). \$74
 San Pellegrino (250 ml.). \$64
 Topo Chico (355 ml.). \$62



BEBIDAS CALIENTES

Café Americano. (280 ml.). \$59
 Café Espresso (40 ml.). \$59
 Capuccino (280 ml.). \$69
 Té Caliente Dilmah (280 ml.). \$39





CHOCOLATE THUNDER



CINNAMON OBLIVION

POSTRES IRRESISTIBLES

CHOCOLATE THUNDER FROM DOWN UNDER

Brownie de chocolate con nuez recién horneado, con un rico helado de vainilla bañado de salsa de chocolate casera, crema batida y chocolate rallado. (350 grs.). \$199

CHEESECAKE

Prueba nuestro delicioso, cremoso y clásico cheesecake (226 grs.). \$219

CHOCOLATE TOWER **NUEVO**

¡Está de regreso! Nuestra legendaria rebanada de pastel de chocolate, servido sobre nuestra salsa de raspberry ¡Una torre de sabor! (155 grs.). \$249

CINNAMON OBLIVION

Helado de vainilla sobre manzanas a la canela cubierto de nuez. Con una bola de crema batida y salsa de caramelo. Coronado con una fresa en forma de la ópera de Sidney. (240 grs.). \$199

MINI MILKSHAKES

Deliciosas malteadas de vainilla, chocolate y fresa. Elige la que más te guste. Individual. (200 ml.). \$89
Trío (un sabor de cada una). \$249



CHOCOLATE TOWER



MINI MILKSHAKES

