



OUTBACK
STEAKHOUSE®



CERVEZA HELADA

CERVEZA DE BARRIL CHOPE

Modelo Especial, Negra Modelo. Tarro (355 ml). \$69
Big Bloke (710 ml). \$99

CERVEZAS EN BOTELLA

Corona (355 ml). \$65
Corona Light (355 ml). \$65
Corona Cero (355 ml). \$65
Pacífico (355 ml). \$65
Victoria (355 ml). \$65
Modelo Especial (355 ml). \$74
Negra Modelo (355 ml). \$74
Michelob Ultra (355 ml). \$79
Stella Artois (330 ml). \$79

MIXOLOGÍA

SANGRÍAS

Tradicional: Vino tinto y limonada,
Clericot: Limonada, fruta picada de temporada y vino tinto.
Copa (237 ml). \$149 / Jarra (720 ml). \$359

OUTBACK RITAS

Nuestras margaritas frappe heladas son la mejor opción para disfrutar de un rico tequila. Limón, Mango-Chamoy o Fresa. (400 ml). \$159

PIÑA KOALA

Ron y Disaronno, amareto, coco, jugo de piña y una oblea de koala. (280 ml). \$159

BLUEBERRY LAVENDER LEMONADE

Inspirado en los campos de lavanda australianos, una rica combinación de vodka con blueberry, lavanda y una mezcla de limonada especial. (280 ml). \$159

WINE FLIGHT

Disfruta de una cata personal de tres diferentes vinos. (73 ml.) Tinto, blanco y rosado de la casa. Pregunta a tu mesero sobre las opciones y conviértete en un experto del vino. \$199.

BEBIDAS FRÍAS Sin Alcohol

SPLASH

Deliciosas bebidas refrescantes sin alcohol hechas a base de frutas, con jarabe natural y un toque de hierbabuena, elige tu sabor: Frutos rojos o mango. (780 ml). \$109

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). \$69

Té helado (600 ml). \$59
Refresco de máquina (600 ml). \$69
Limonada & Naranjada (600 ml). \$64
Refresco de lata (355 ml). \$64
Agua Ciel embotellada (600 ml). \$49
Agua Franca (650 ml). \$119
Perrier (330 ml). \$89
San Pellegrino (250 ml). \$79
Topo Chico (355 ml). \$65



Todos nuestros precios incluyen I.V.A. Y están escritos en moneda mexicana. Todas las fotografías son ilustrativas y no representan la presentación final de los platillos. Si eres alérgico favor de avisar a tu mesero. Nuestros platillos no pueden ser veganos. Tenemos opciones vegetarianas sin el uso de proteína animal. Opciones keto pueden ser nuestros cortes con side salads sin aderezos dulces y croutones. Nuestros postres pueden contener nueces. Fecha impresión abril 2026.

Bebe con responsabilidad, maneja con responsabilidad



SPLASH MANGO



SPLASH FRUTOS ROJOS



HERRADURA ULTRA TONIC



THE WALLABY DARNED



OUTBACK RITA MANGO-CHAMOY



SANGRÍA TRADICIONAL

HERRADURA ULTRA-TONIC

Refrescante bebida elaborada como un tonic clásico pero con el sabor de Tequila Herradura Ultra. (760ml). \$199

THE WALLABY DARNED

Legendaria bebida estilo bellini italiano de la casa, hecha a base de durazno, licor de durazno, vodka y un toque ligero de champagne. (600 ml). \$159

JAMAIQUILA

Fresca bebida con Tequila Jimador Cristalino, infusión de jamaica y limón. Con mucho hielo. Decorado con una garnitura de fresa y jamaica. (433 ml). \$189

MEZCAL HABANERO

Nuestro mezcal artesanal Apaluz Joven, mezclado con licor de chile ancho, jugo de limón, jarabe natural, sal ahumada y un chile habanero "tatemado" en tu mesa. Decorado de un slide de toronja. (312 ml). \$189

JACK'S PALMER

La ya conocida bebida con té helado y limón, con un toque atrevido de Jack Daniel's. (312 ml). \$169

PASSION FRUIT GIN

Deliciosa combinación a base de ginebra, maracuyá, hierbabuena, fresa y limón. Mezclado con agua mineral. Decorado con una rodaja de toronja, con un toque ahumado en tu mesa con canela. (455 ml). \$189



PASSION FRUIT GIN

JAMAIQUILA

MEZCAL HABANERO

JACK'S PALMER



BLOOMIN' ONION



CARPACCIO DE SALMÓN

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 g). \$199

AUSSIE CHEESE FRIES

Papas cubiertas de queso mixto gratinado y tocino. Servidas con nuestro aderezo ranch hecho en casa. (700 g). \$299

Media orden (400 g). \$179

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 g). \$299

TAZMANIAN BONELESS CHICKEN FINGERS

Trocitos de pechuga de pollo preparados estilo "wings" con salsa picante o extra picante, servido con apio y zanahoria.

(400 g). \$249

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 g). \$249

CARPACCIO DE SALMÓN

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 g). \$249

¡AHORA DISFRUTA DE NUESTRAS ENTRADAS INDIVIDUALES!

EMPANADA

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. Acompañadas con nuestra salsa cremosa de jalapeño. (60 g). Cada pieza. \$79

PÉTALOS DE BLOOM

De nuestra Bloomin'Onion, disfruta esta rica entrada individual servido con nuestro aderezo bloom. (141 g). \$79

INDIVIDUAL HONEY VOLCANO SHRIMPS

Nuestros deliciosos camarones empanizados bañados con nuestra salsa volcano en presentación individual. (85 g). \$129

SOPAS

SOPA DE PAPA

Sopa de papa de la casa recién preparada.

Copa (230 ml). \$79, Tazón (350 ml). \$109

CLAM CHOWDER

Cremosa sopa de almeja servida en pan campesino.

Copa (230 ml). \$199

Tazón (350 ml). \$299

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 g.). \$169



CLAM CHOWDER

CRISPY CHICKEN SALAD



QUEENSLAND SALAD



ENSALADAS

Agrega una Side Salad (150 g.). a tu platillo por \$79

SIDE SALADS

Caesar: Clásica, mix de lechuga, queso parmesano, aderezo y crutones

Argentina: Lechuga, cebolla morada, gajos de jitomate y vinagreta.

De la casa: Lechuga mixta, pepino, cebolla morada y queso mixto.

CAESAR SALAD

Nuestra clásica Caesar salad con la proteína de tu elección:

Pollo (240 g). \$259

Camarón (130 g). \$264

Salmón (140 g). \$289

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 g). \$269

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

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 g). \$269

CRISPY CHICKEN SALAD

Filetes de pollo empanizado servidos sobre una base de lechugas mixtas, col morada, zanahoria, queso mixto, crutones y jitomate cherry con una mezcla de aderezo de la casa. (350 g). \$269

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 g). \$129



BBQ SALAD



WEDGE SALAD

BABY BACK RIBS



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-Buffero o Honey-Sriracha.

Costillar Completo (650 g). \$489

Medio Costillar (326 g). \$379

MAC'N'CHEESE & SHRIMP

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

AUSSIE-TACOS

TACOS DE BRISKET

Tres ricos tacos de brisket con tortilla de harina, pico de gallo y salsa de piña-habanero. Acompañados de papas fritas. (195 g). \$294

TACOS MACHOS DE VACÍO

Tres tacos grandes de carne de vacío (180 g) 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. \$359

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

CHICKEN LOVERS

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 g). \$299

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 g). \$299

CHICKEN FRIED CHICKEN

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

PARMESAN-HERB CRUSTED CHICKEN



Alice Springs Chicken



Tacos Machos



Tacos de Brisket



Aussie Chicken Fingers



Chicken Fried Chicken



Mac'n'Cheese & Shrimp





VACÍO ARGENTINO



PICAÑA

EXPERTOS EN CORTES

*Nuestros cortes incluyen una side salad o una guarnición**

VACÍO ARGENTINO

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

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 g). \$499

ARRACHERA OUTBACK

Prueba nuestra arrachera importada servida con guacamole, cebollitas al grill, chile toreado, frijoles charros y una doradita con queso. (310 g). \$499

GUARNICIONES

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

SIDE SALADS

- Caesar (150 g). \$79
- Argentina (150 g). \$79
- De la casa (150 g). \$79

PICAÑA

Disfruta de este corte sudamericano Importado (340 g) servido en una tabla, acompañado de jitomate asado y fresca ensalada argentina. \$449

AGREGA SABOR A TU CORTE

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

CAMARONES A LA PARRILLA (70 g). \$119

TOOWOOMBA TOPPING (150 g). \$99

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

CHURRASCO

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 g). \$399



ARRACHERA OUTBACK



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 g) jugosas y tiernas, acompañado de medio kilo de Vacío Argentino Importado 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. \$1,399

RIBEYE SONORA

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

BROCHETA TERIYAKI *NUEVO*

Deliciosa brocheta de la proteína de tu elección con pimientos, cebolla morada y champiñones, cocinada con nuestra sweet teriyaki glaze, montado sobre una cama de arroz y acompañado de brócoli al vapor.

Medallones de filete. (180 g). \$359

Pechuga de pollo. (240 g). \$299



RIBEYE SONORA



BROCHETA DE FILETE TERIYAKI

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 g). \$399

CHICHARRÓN DE RIBEYE

Prueba nuestro chicharrón hecho de Ribeye (280 g). montado sobre una cama de guacamole decorado con cilantro. Acompañado con un delicioso tuétano, piña asada con habanero y tortillas de maíz. \$399

CARPACCIO DE RIBEYE

Finas láminas de filete Ribeye (150 g). 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

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 g). \$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 g). \$1,699
Cada 100 gramos extras: \$270

RIBEYE IMPORTADO

¡Para conocedores! Carne seleccionada e importada. Suave y muy jugoso. (400 g). \$899

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 g). \$989

DISPONIBLE SÓLO LOS SÁBADOS & DOMINGOS

MEDIO
ROJO

MEDIO

TRES
CUARTOS

BIEN
COCIDA



CHICHARRÓN DE RIBEYE



CENTRO DE RIBEYE



PRIME TOMAHAWK



PRIME RIB





GRILLED SALMON

≡ SEAFOOD & PASTAS FRESCAS ≡

GRILLED SALMON

Prueba nuestro delicioso salmón chileno cocinado estilo Outback. Acompañado de vegetales al vapor. (250 g). \$379

TOOWOOMBA SALMON

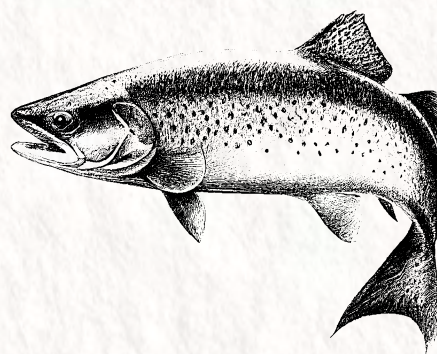
Nuestro clásico salmón (250 g) coronado con nuestra famosa salsa Toowoomba cremosa con camarones. Servido con una porción de arroz estilo asiático y vegetales al vapor. \$449

HEARTS OF GOLD FISH

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 g). \$449

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 fettucine con salsa Alfredo. (200 g). \$289



“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 g). \$299

KINGSLAND PASTA

Cremosa pasta fettuccine Alfredo montada con una brocheta de filete y camarones a la plancha, bañada en mantequilla de limón. (550 g). \$379

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

HEARTS OF GOLD FISH



GRILLED SHRIMP ON THE BARBIE



KINGSLAND PASTA



TOOWOOMBA PASTA





THE OUTBACKER



BUFFALO CHICKEN

HAMBURGUESAS EN SERIO

THE OUTBACKER

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

(210 g). \$249

Agrega tocino (70 g). por \$29 extra.

HAMBURGUESA DE PICAÑA

Hamburguesa de picaña con pétalos de Bloomin' Onion, tocino y nuestra salsa flame, servida con una mezcla de quesos y con mayonesa ahumada.

(210 g). \$299

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 g).

\$279

BUFFALO CHICKEN

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

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

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 g). \$299



BACON BOMB



HAMBURGUESA DE PICAÑA





BBQ TEXANO **NUEVO**

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 g). \$ 349

CHICKEN BBQ

Pollo cocinado estilo texano, con un rub casero y ahumado en mezquite. Medio pollo. \$199; Pollo entero. \$389

GUARNICIONES BBQ

BBQ Beans. 8 onzas (226 g). \$45/ 16 onzas (453 g). \$84/ 32 onzas.(907 g). \$164
Ensalada de Col. 8 onzas (226 g). \$24/ 16 onzas (453 g).\$44/ 32 onzas.(907 g). \$99
Ensalada de papa. 8 onzas (226 g). \$44/ 16 onzas (453 g). \$87/ 32 onzas.(907 g). \$170
Elote a la mantequilla. (255 g). \$89

PULLED PORK SANDWICH

Clásico y lleno de sabor: pulled pork servido en pan suave con nuestra salsa BBQ al estilo Outback. (120 g). \$199

RIBS AND BRISKET COMBO

¡Perfecta combinación! Medio costillar de Baby Back Ribs (326 grs.) con la salsa de tu elección: BBQ, Honey-Buffalo o Honey-Sriracha. Y nuestro brisket ahumado. Servido con papas fritas. (490 g). \$399

PORK BELLY

Se deshace en tu boca, deliciosa pancita de cerdo ahumada en mezquite y leña. (453 g). \$399

*Piezas de pollo no seleccionable por partes, consulta con tu mesero. Agrega los sides y extras que necesites. Servido con nuestro pan casero. Menú Sujeto a disponibilidad.
Equivalencias de peso en gramos: 1 libra= 453 g; 1 onza = 28 g.
Algunos platillos se venden en libras y onzas para tener un pesaje cerrado exacto.*

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

ST LOUIS RIBS

Descubre nuestras costillas de cerdo St. Louis, ideales para nuestro ahumador en mezquite.

Media libra (226 g). \$159

1 libra (453 g). \$299

PULLED PORK

El más famoso de todos con nuestra salsa BBQ. 1 lb (453 g). \$269

COMBOS BBQ

INDIVIDUAL

Brisket 4 onzas (113 g); St. Louis Ribs 6 onza (170 g); dos piezas de pollo o media libra (226 g) de Pulled Pork, acompañado de una guarnición de 8 onzas (226 g). \$399

FAMILIAR

Brisket (453 g); St. Louis Ribs (453 g); Medio pollo o una libra (453 g) de Pulled Pork, acompañado de dos guarniciones. (453 g). \$1,399

COMBO FAMILIAR



ST LOUIS RIBS



PULLED PORK SANDWICH



PORK BELLY



RIBS AND BRISKET COMBO





SALMONCITO



CHURRASQUITO

JUST RIGHT PORTION *NUEVO*

SALMONCITO CHILENO

Salmón chileno cocinado a la parrilla, servido sobre una cama de arroz, acompañado de vegetales al vapor. (180 g). \$279

WALLABY BURGER

Con queso americano o suizo, mostaza o mayonesa, lechuga, jitomate, cebolla, pepinillos y tocino. (130 g). \$199

TORTILLA SOUP!

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. (175 g). \$129

CHICKEN FRIED RIGHT!

Pechuga de pollo empanizada bañada con gravy. Servida con puré de papa y medio elote a la mantequilla. (150 g). \$199

*TUS FAVORITOS EN PORCIONES MODESTAS
MISMO SABOR A MEJOR PRECIO*

CHURRASQUITO

Delicioso corte cocinado en nuestra parrilla, acompañado de nuestro chimichurri casero, ensalada argentina y papas gajo. (200 g). \$279

TOOWOOMBA PASTA RIGHT!

Fettuccine Alfredo con champiñones, queso parmesano y hojuelas de chile, mezclada con camarones salteados. (200 g). \$169

BBQ SALAD RIGHT!

Pechuga de pollo cocinada a la parrilla, mezclada con lechugas mixtas, elote a la parrilla, tocino, cebolla morada, jitomate y tiras de tortilla frita. Mezclada con aderezo BBQ ranch. (175 g). \$169

TAQUITOS DE BRISKET

Prueba nuestros dos deliciosos tacos de brisket, servido con pico de gallo y papas fritas. \$229



CHICKEN FRIED RIGHT!



TAQUITOS DE BRISKET

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 g). \$199

STRUDEL DE MANZANA **NUEVO**

Postre de hojaldre recién horneado, con un delicioso relleno de manzana, nuez y canela, con un topping de frutos frescos y nevado con azúcar glass. (120 g). \$109

CHOCOLATE TOWER

¡Está de regreso! Nuestra legendaria rebanada de pastel de chocolate, servido sobre nuestra salsa de raspberry ¡Una torre de sabor! (155 g). \$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 g). \$199

MINI MILKSHAKES INDIVIDUAL

Deliciosas malteadas de vainilla, chocolate y fresa. Ideal para ese pequeño antojo. Elige la que más te guste. (200 ml). \$99

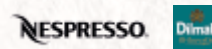
BEBIDAS CALIENTES

Café Americano. (280 ml). \$69

Café Espresso (40 ml). \$69

Capuccino (280 ml). \$79

Té Caliente Dilmah (280 ml). \$49



CHOCOLATE TOWER



STRUDEL DE MANZANA



GREAT BARRIER REEF



OUTBACK
STEAKHOUSE®

 **OUTBACK MÉXICO**

Outback Steakhouse México, Jalisco. ABRIL 2026. Todos nuestros precios incluyen I.V.A. y están escritos en moneda mexicana. Todas las fotografías son ilustrativas y no representan la presentación final de los platillos. Si eres alérgico favor de avisar a tu mesero. Nuestros platillos no pueden ser veganos. Tenemos opciones vegetarianas sin el uso de proteína animal. Opciones keto pueden ser nuestros cortes con side salads sin aderezos dulces y croutones. Nuestros postres pueden contener nueces.

www.outback-mexico.com

