



BENVENUTO

"AQUÍ TODOS SOMOS FAMILIA"



Giro D' Italia

**PIDE SIN
LÍMITE**

SOPA O ENSALADA
Y PANOLIS

*En la compra de cualquiera de nuestros platos fuertes. No aplica en los platillos de las siguientes categorías: Antipasti, Pizzas y Dolci.

COCTELERÍA

(CON ALCOHOL)

\$114 c/u

STRAWBERRY GIN GRAN

Combinación de rebanadas de fresa y albahaca con Ginebra Tanqueray (369 ml).

CUCUMBER WHISKEY

Refrescante mezcla de rebanadas de pepino, Whisky Johnnie Walker Red Label y refresco de limón (369 ml).

TEQUILA GIAMAICA

Mezcla de jamaica, menta, naranja y Tequila Don Julio Blanco (369 ml).

BELLINI

Una mezcla frappé de vino espumoso y fruta fresca. Sabores: durazno, fresa o mango (180 ml).

MOJITO

Refrescante bebida preparada con ron Captain Morgan, limón y menta (369 ml).

FROZEN MARGARITAS

Una margarita frappé preparada con Tequila Don Julio Blanco y fruta fresca. Sabores: mango, fresa, o fresa-mango (165 ml).

COCTELERÍA ESPECIAL

(CON ALCOHOL)

\$156 c/u



ITALIAN MARGARITA

La combinación perfecta entre Tequila Don Julio Blanco, naranja y amaretto (177 ml).

SANGARITA

Vino tinto con Tequila Don Julio y jugo de naranja (157 ml).

BERRY SPLASH

Vino caviccholi, mezclado con fresa, lima y un toque de menta. (120 ml)



CLERICOTS



CLERICOT

Una mezcla dulce de frutas con vino. Escoge entre vino tinto o blanco. Copa (180 ml) \$121, Jarra (770 ml) \$345

**Los licores y destilados son servidos con 59 ml de alcohol.
Los precios incluyen IVA y son en M.N.*

BEBIDAS

(SIN ALCOHOL)

SAN PELLEGRINO DE SABOR

Arancciata, limonata, 330 ml. \$95

JUGOS DE FRUTA

Con concentrado de manzana, naranja, toronja, piña, arándano y uva 237 ml. \$53

TÉ HELADO - REFILL

Té negro 296 ml. \$59

AGUA EMBOTELLADA

Ciel natural 600 ml. \$45
Ciel mineral lata 355 ml. \$53
San Pellegrino 505 ml. \$89
Topo chico 355ml. \$65

LIMONADA DE FRAMBUESA

(Concentrado) 296 ml. - REFILL. \$89

LIMONADA O NARANJADA - REFILL

(Concentrado) escoge entre agua natural o agua mineral 296 ml. \$63

BELLINI - REFILL

Té helado de durazno 296 ml. \$89

REFRESCOS DE LATA

Coca-Cola®, Coca-Cola Light®, Coca-Cola Sin Azúcar®, Manzana, Manzana Light, Sprite®, Sprite Zero® o Fresca® 355 ml. \$53

REFRESCOS - REFILL

Coca-Cola®, Coca-Cola Light®, Coca-Cola Sin Azúcar®, Manzana, Sprite Cero® o Fanta® 236 ml. \$57

**Las bebidas con REFILL son personales.*

COCTELERÍA

(SIN ALCOHOL)

\$89 c/u

CUCUMBER MINT 400 ml.

FRESH GIAMAICA 400 ml.

BERRY CITRUS 400 ml.

MORA Y ALBAHACA 400 ml.

STRAWBERRY MANGO LIMONATA 400 ml.

ANTIPASTI

ENTRADAS PARA COMPARTIR *Estos platillos no incluyen sopa o ensalada ni panolis ilimitados.*



Lasagna Fritta con Carne

LASAGNA FRITTA CON CARNE



Láminas de lasagna (6 pzas, 280 g) empanizadas con parmesano, servidas sobre salsa alfredo, acompañada de salsa bolognese, espolvoreadas con queso parmesano. \$257



Fonduta di Mozzarella Ahumada de Espinaca

FONDUTA DI MOZZARELLA AHUMADA DE ESPINACA

Queso mozzarella ahumado (170 g), horneado con una mezcla de quesos italianos y espinaca, servido con pan toscano. \$267

😊 BOCADOS DI RISOTTO

Pequeños bocados de arroz con queso, empanizados (7 pzas. 215g) y servidos con salsa marinara. \$203

NUEVO MEAT BALLS PARMIGIANA

Mini albóndigas bañadas en salsa marinara cubiertas con mezcla de quesos italianos (5 pzas). \$189



Mejillones Di Napoli

MEJILLONES DI NAPOLI

Mejillones (20 pzas, 312 g) con una salsa de vino, mantequilla, ajo y cebolla. \$259

NUEVO RAVIOLES FRITOS

Ravioles de Queso y Espinaca fritos, acompañados de salsa Marinara (14 pzas). \$159

Todas las pizzas vienen en 6 rebanadas.

PIZZA FONDUTTA



Mezcla de quesos italianos y champiñones con una base de salsa alfredo. (6 porciones, 280 g de masa) \$199

PIZZA MARGHERITA

Tradicional pizza de jitomates, albahaca y quesos italianos. (6 porciones, 280 g de masa) \$189

PIZZA PEPPERONI

La tradicional, cubierta de pepperoni y quesos italianos. (6 porciones, 280 g de masa) \$189

DIP DI SALSE PER IL PANE



PIDE SIN LIMITE

Acompaña tus platillos con nuestros Dips ilimitados recién preparados. \$119
* Escoge entre: Five cheese, Marinara, Meat sauce, Alfredo o Alfredo Serrano. Las órdenes de dip ilimitados se sirven una a la vez. * Incluye Panolis Ilimitados.

SOUPS & INSALATTA



Sopa, Ensalada y Panolis

INSALATA DELLA CASA - ¡ILIMITADOS!

Nuestra famosa ensalada (160 g) elaborada con lechugas mixtas, aceitunas negras, jitomate, cebolla morada y crutones, con el toque especial de nuestro propio aderezo italiano. \$176
Agrega tu proteína favorita* La proteína no es ilimitada y tiene un costo extra.

ZUPPA TOSCANA - ¡ILIMITADOS!

Salchicha picante, tocino en cuadritos, col rizada y papas, en un caldo cremoso (236 ml). \$142

POLLO & GNOCCHI - ¡ILIMITADOS!

Una sopa cremosa preparada con pollo, pasta gnocchi y espinaca (236 ml). \$142

ZUPPA MINISTRONE - ¡ILIMITADOS!

Vegetales frescos, frijoles y pasta en un caldo ligero de jitomates ¡Un plato vegetariano clásico! (236 ml). \$142

PANOLIS, ZUPPA E INSALATA - ¡ILIMITADOS!

Disfruta de nuestros deliciosos panolis con cualquier sopa y ensalada de la casa. Los panolis se sirven en órdenes de 2 pzas por persona. \$197 *En platillos para compartir se hace un cargo extra de \$89.

CUCINA CLASSICA

FETTUCCINE ALFREDO PICCANTE

Cremosa salsa de queso parmesano y ajo, con un toque picante, sobre una generosa porción de pasta fettuccine (236 g). \$199. Acompañada de pollo (114 g) \$257



PASTA CARBONARA

Pasta spaghetti (236 g) en una salsa cremosa de queso parmesano con pancetta y pimientos rojos asados. \$229. Acompañada de pollo (114 g) \$275

PASTA FIVE CHEESE

Pasta penne (236 g), cubierta con salsa de queso al horno. \$195 Acompañada de pollo (114 g) \$253.

FETTUCCINE ALFREDO

Cremosa salsa de queso parmesano y ajo, servida con una porción de pasta fettuccine. \$199. Acompañada de pollo (114 g). \$257. Acompañada de camarón (7 pzs). \$286



Giro D' Italia

GIRO D' ITALIA

El favorito de la casa! Los tres clásicos de Italia! Lasagna (170 g), pollo parmigiana (113 g) y pasta fettuccine con cremosa salsa alfredo (113 g). \$405.



NUEVO SEAFOOD ALFREDO

Nuestra rica salsa Alfredo servida con camarones y almejas sobre pasta fetuccine (6 pzas camarón y 9 pzas almeja). \$379



Ravioli Di Spiaci con Ricotta

SPAGHETTI BOLOGNESA CON ALBONDIGAS

Deliciosa pasta spaguetti bañada en nuestra salsa tradicional de carne, acompañada de deliciosas y jugosas albóndigas (2 pzas, 80gr). \$235



Lasagna Classica

☺ LASAGNA CLASSICA

Una deliciosa combinación de capas de pasta intercaladas con salsa de carne y quesos mozzarella, ricotta, parmesano y romano. Mediana (170 g) \$265, Grande (340 g) \$329.

GAMBERI PARMIGIANA AL FORNO

Deliciosa pasta corta (236 g) con camarones, cubierta con una cremosa salsa de queso parmesano gratinado. \$299. Agrega Salchicha Italiana (84 g) por \$87 .

FRUTTI DI MARE

Camarones (10 pzas), almejas (5 pzas) y mejillones (5 pzas), bañados en una cremosa salsa di mare, ligeramente picosa, con un toque de albahaca fresca. Servida con spaghetti. (175 g) \$345. Agrega Albóndiga (2 pzas) por \$87.

NUEVO CHICKEN & SHRIMP CARBONARA

Deliciosa salsa carbonara acompañada con Pollo y Camarón servida con pasta spaghetti (camarón 85 g y pollo 114 g). \$419



DISFRUTA DE ESTOS PLATILLOS HECHOS CON NUESTRA ESPECIAL SALSA ALFREDO Y SORPRÉNDETE CON SU SABOR ÚNICO



RAVIOLI DI PORTOBELLO ALFREDO SERRANO

Ravioles rellenos de hongos portobello (9 pzas, 220 g), cubiertos con salsa alfredo serrano. \$256 Agrega Camarón (7 pzas) por \$87.

☺ RAVIOLI DI SPINACI CON RICOTTA



Ravioles rellenos de espinaca (9 pzas, 220 g), con un toque de queso ricotta, bañados en nuestra tradicional salsa alfredo piccante. \$256 Agrega Albóndiga (2 pzas) por \$87.

RAVIOLI DI FORMAGGIO

Deliciosos ravioles rellenos de queso (9 pzas, 220 g), cubiertos con una salsa marinara o salsa de carne y quesos italianos derretidos. \$256 Agrega Salchicha Italiana (84 g) por \$87.

NUEVO RAVIOLI CARBONARA

Ravioles de Espinaca cubiertos con salsa Carbonara y gratinada con mezcla de quesos (9 pzas). \$289 Agrega Pollo (114 g) por \$87.

Dale un toque especial a tus PLATILLOS agregando PROTEÍNA

Proteina \$87 c/u

Pollo (114 g)

Camarón (7 pzas)

Salchicha Italiana (84 g)

Albóndiga (2 pzas)

Extras por \$33 c/u

Aceitunas (85 g)

Champiñones (85 g)

Tocino (85 g)

Pimientos (85 g)

Queso (85 g)



ToGo

¡Contamos con servicio para llevar!

1. Conoce el menú 2.Ubica y pide en olivegardenmexico.com.mx/sucursales/

3. Recoge en restaurante



POLLO PICCANTE
Pechugas de pollo (220 g) cubiertas con nuestra tradicional salsa alfredo piccante acompañado de spaghetti (113 g) con salsa marinara y vegetales mixtos. \$289

POLLO MARGHERITA
Pechugas de pollo (220 g), servidas con jitomate fresco, queso mozzarella y pesto, bañadas en una salsa de ajo y limón, acompañadas de calabacitas. \$269

POLLO PARMIGIANA CON SPAGHETTI
Pechuga de pollo empanizada (170 g), con salsa marinara y queso mozzarella gratinado, spaghetti (113 g) cubierto de salsa marinara. \$293

MILANESA NAPOLITANA
Carne de res empanizada (113 g) cubierta de salsa marinara y queso mozzarella gratinado, acompañada de papa toscana. \$329



SALMONE ALLA FLORENTINA
Filete de salmón (200 g) aderezado con finas hierbas italianas acompañado de pasta fettuccine en salsa scampi y pimientos asados. \$389



Al pedir estos platillos, Olive Garden dona \$3 a la Fundación CMR y ayuda a la lucha contra la desnutrición infantil en México. *Aplica para categorías Cucina Classica, Raviolis, Pollo, Pescado y Carne.

Los precios incluyen IVA y son en M.N. *El servicio de refill es individual, en caso de compartir se hará un cargo extra de \$78 pesos. **Las pizzas no incluyen sopa o ensalada ilimitados, agrégalos por \$78 más. El consumir alimentos crudos o semicocidos puede incrementar el riesgo de contraer enfermedades, especialmente si presenta condiciones médicas especiales. Antes de que tome su orden, por favor informe al mesero si padece de alguna alergia provocada por alimentos. Información para el Invitado: existe el riesgo asociado con el consumo de ostras crudas. Si presenta alguna enfermedad crónica del hígado, estómago, sanguínea o desórdenes inmunológicos, usted está en un mayor riesgo de enfermedad grave por consumo de ostras crudas, por lo que deberá de comer ostras totalmente cocinadas. Si no está seguro del riesgo, consulte a un especialista médico.

AMAZING ALFREDOS

DISFRUTA DE NUESTRA ESPECIAL SALSA ALFREDO Y SORPRÉNDETE CON SU SABOR ÚNICO

LASAGNA FRITTA CON CARNE
Láminas de lasagna (6 pzas, 280 g) empanizadas con parmesano, servidas sobre salsa alfredo, acompañada de salsa bolognese, espolvoreadas con queso parmesano. \$257

FETTUCCINE ALFREDO PICCANTE
Cremosa salsa de queso parmesano y ajo, con un toque picante, sobre una generosa porción de pasta fettuccine (236 g). \$199. Acompañada de pollo (114 g) \$257

FETTUCCINE ALFREDO
Cremosa salsa de queso parmesano y ajo, servida con una porción de pasta fettuccine. \$199. Acompañada de pollo (114 g). \$257. Acompañada de camarón (7 pzs). \$286

GIRO D’ ITALIA
El favorito de la casa! Los tres clásicos de Italia! Lasagna (170 g), pollo parmigiana (113 g) y pasta fettuccine con cremosa salsa alfredo (113 g). \$405.

NUEVO SEAFOOD ALFREDO
Nuestra rica salsa Alfredo servida con camarones y almejas sobre pasta fetuccine (6 pzas camarón y 9 pzas almeja). \$379

RAVIOLI DI PORTOBELLO ALFREDO SERRANO
Ravioles rellenos de hongos portobello (9 pzas, 220 g), cubiertos con salsa alfredo serrano. \$256. Agrega Camarón (7 pzas) por \$87.

RAVIOLI DI SPINACI CON RICOTTA
Ravioles rellenos de espinaca (9 pzas, 220 g), con un toque de queso ricotta, bañados en nuestra tradicional salsa alfredo piccante. \$256 Agrega Albóndiga (2 pz) por \$87.

POLLO PICCANTE
Pechugas de pollo (220 g) cubiertas con nuestra tradicional salsa alfredo piccante acompañado de spaghetti (113 g) con salsa marinara y vegetales mixtos. \$289

DIP DI SALSE PER IL PANE
Acompaña tus platillos con nuestros Dips ilimitados recién preparados. \$119
* Escoge entre: Five cheese, Marinara, Meat sauce, Alfredo o Alfredo Serrano. Las órdenes de dip ilimitados se sirven una a la vez. * Incluye Panolis Ilimitados.



PRUEBA NUESTRA SALSA ALFREDO Y ALFREDO SERRANO COMO DIP ILIMITADO + \$119



ACOMPaña TU POSTRE CON UN CAFÉ



Latte Frío Caramel

Latte Frío Coco

Latte Frío

FRIOS

CAFÉ LATTE FRÍO CARAMEL 240 ml. \$72

CAFÉ LATTE FRÍO COCO 240 ml. \$72

CAFÉ LATTE FRÍO 240 ml. \$72

CARAJILLO BAILEYS 120 ml. \$123

CARAJILLO LICOR 43 58 ml. \$139

CAFÉ LA TOSCANA

Regular o descafeinado 240 ml. \$52

CAFÉ LA TOSCANA CON CANELA 240 ml. \$55

CAFÉ ESPRESSO

Sencillo regular o descafeinado 60 ml. \$52

Doble regular o descafeinado 90 ml. \$83

CAFÉ IRLANDÉS con whisky 210 ml. \$129

**Todos los cafés con licor se sirven con 48 ml.*



Cappuccino Olive Garden

CALIENTES

CAPPUCCINO OLIVE GARDEN 240 ml. \$65

CAPPUCCINO REGULAR 240 ml. \$59

CAPPUCCINO MOCHA 240 ml. \$63

CAPUCCINO CON BAILEYS 240 ml. \$85

TE CALIENTE 240 ml. \$42

CHOCOLATE CALIENTE 240ml. \$59

CAFÉ LATTE 240 ml. \$63

POSTRES



Chocolate Brownie Lasagna

CHOCOLATE BROWNIE LASAGNA

Ocho capas de delicioso brownie glaseado de queso crema, cubierto con lluvia de chocolate. (1 pieza). \$195

BLACK TIE MOUSSE CAKE

La mejor combinación de cheesecake con pastel de chocolate y mousse cremoso. (1 pieza). \$189

BAILEYS ICE

Disfruta de una deliciosa combinación de helado de vainilla con Baileys (80 ml). ¡Te encantará! \$93



Tiramisú

TIRAMISÚ

Postre de queso mascarpone relleno de deliciosas soletas humedecidas en café espresso y cubierto de cocoa dulce. (1 pieza). \$185

LIMONCELLO CHEESECAKE

Deliciosa combinación de queso, limón eureka y licor de limoncello sobre una base crocante de galleta. (1 pieza). \$179

NUEVO PANNA COTTA

Delicioso postre, hecho a base de Crema cocida con sabor vainilla, acompañada en salsa de fresa \$159, con Baileys \$189.



Crostata

CROSTATATA

Corteza de hojaldre caliente con relleno servido con helado de vainilla. Relleno de manzana con un toque de canela. (1 pieza) \$165, Minicrostata (1 pieza) \$89

DESTILADOS Y LICORES

Tequila	Copa
DON JULIO 70	\$241
DON JULIO BLANCO	\$156
DON JULIO REPOSADO	\$177
HERRADURA REPOSADO	\$156
JOSÉ CUERVO TRADICIONAL	\$114
JOSÉ CUERVO TRADICIONAL PLATA	\$114

Whisky	
JOHNNIE WALKER RED LABEL	\$125
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	\$204
BUCHANAN’S 12	\$199
CHIVAS REGAL	\$175
JACK DANIEL’S	\$134

Brandy	
TORRES 10	\$120

Cognac	
HENNESSEY VSOP	\$241

Digestivos	
BAILEYS	\$110
ANÍS CHINCHÓN DULCE	\$100
LICOR 43	\$110
LIMONCELLO MARCATI	\$120
SAMBUCA VACCANI NEGRO	\$110

Mezcal	
UNIÓN	\$190

AFÍLIATE Y RECIBE BENEFICIOS EXCLUSIVOS

1

Escanea

2

Afiliate al mejor programa de lealtad

Obtén descuentos y regalos exclusivos con
Foody Rewards

DENUNCIA PRÁCTICAS ABUSIVAS
O DISCRIMINATORIAS
AL TELÉFONO *0311 LOCATEL

CERVEZAS

NACIONAL	
INDIO <small>325 ml</small>	\$65
TECATE LIGHT <small>325 ml</small>	\$65
TECATE ORIGINAL <small>325 ml</small>	\$65
XX LAGER <small>325 ml</small>	\$65
XX AMBAR <small>325 ml</small>	\$65
PREMIUM	
HEINEKEN <small>355 ml</small>	\$79
HEINEKEN SILVER <small>355 ml</small>	\$79
ULTRA AMSTEL <small>355 ml</small>	\$75
BOHEMIA CLÁSICA <small>355 ml</small>	\$71
BOHEMIA OSCURA <small>355 ml</small>	\$71
BOHEMIA CRISTAL <small>355 ml</small>	\$71
XX ULTRA LAGER <small>325 ml</small>	\$75
SIN ALCOHOL	
HEINEKEN 0.0 <small>250 ml</small>	\$73
TECATE 0.0 <small>325 ml</small>	\$73

Sidra	Copa
STRONGBOW (GOLD) <small>330 ml</small>	\$85
STRONGBOW (HONEY) <small>330 ml</small>	\$85
STRONGBOW (RED BERRIES) <small>330 ml</small>	\$85

Ron	
CAPTAIN MORGAN	\$100
APPLETON SPECIAL	\$110
BACARDI BLANCO	\$100
HAVANA 7	\$110
MALIBU	\$89

Vodka	
SMIRNOFF	\$104
ABSOLUT	\$102
SMIRNOFF X1 TAMARINDO	\$104

Ginebra	
BEEFEATER	\$136
TANQUERAY	\$142

**Los licores y destilados son servidos con 59 ml de alcohol. Los precios incluyen IVA y son en M.N.*

VINOS

VINO ESPUMOSO / SPARKLING WINE	Copa	Quartino	Botella
CAVICCHIOLI BIANCO. Módena, Lambrusco	\$121	\$167	\$449
CAVICCHIOLI ROSATO. Módena, Lambrusco	\$121	\$167	\$449
CAVICCHIOLI ROSSO. Módena, Lambrusco	\$121	\$167	\$449
Blancos, España / White, Spain			
PROTOS. RUEDA, Verdejo	\$247	\$364	\$1,002
Blancos, Italia / White, Italy			
ZIOBAFFA. SICILIA, Pinot Grigio	\$247	\$374	\$1,061
CADETTO BIANCO. Umbria, Trebbiano+Grechetto	\$241	\$331	\$966
Tintos, México / Red, México			
DON LUIS CONCORDIA. Cabernet Sauvignon+Shiraz	\$273	\$386	\$1,055
HACIENDA TOSCANA. Coahuila, Cabernet Sauvignon+Grenache+Shiraz	\$278	\$418	\$1,135
Tintos, España / Red, Spain			
LAUS CRIANZA. Somontano, Merlot+Cabernet Sauvignon	\$273	\$311	\$1,135
Tintos, Italia / Red, Italy			
BARBA MONTEPULCIANO. Abruzzo, Montepulciano	\$193	\$268	\$775
CUSUMANO. Sicilia, Nero d’Avola	\$242	\$325	\$992
NICCHIO THAUERO. Abruzzo, Montepulciano	\$209	\$289	\$870
ZIOBAFFA ROSSO ORGÁNICO. Toscana, Sangiovese+Syrah	\$268	\$374	\$1,061

Los vinos son servidos en: Copa 177 ml, Quartino 266 ml y Botella de 750 ml.



LOS FAVORITOS

VINO ESPUMOSO / SPARKLING WINE	Botella
CAVICCHIOLI BIANCO. Módena, Lambrusco	\$449
CAVICCHIOLI ROSATO. Módena, Lambrusco	\$449
CAVICCHIOLI ROSSO. Módena, Lambrusco	\$449