



# MENÚ



*para disfrutar*





**PRESIDENTE MARGARITA**



**TOP SHELF MARGARITA**

## SIGNATURE MARGARITAS

### **PRESIDENTE MARGARITA®**

Tequila Sauza Hornitos Reposado®, Grand Marnier® y Brandy Presidente®. Se sirve derecha o en las rocas. (160ml). \$109

### **CLASSIC MARGARITA**

Tequila Don Julio Tres Magueyes®, Controy®, Sweet & Sour y Rose's Lime. Preparada en las rocas. (240ml). \$94

### **CLASSIC FLAVORED MARGARITA**

Classic Margarita en las rocas, mezclada con fresa, mango, tamarindo o combinación. (300ml). \$99

### **TOP SHELF MARGARITA**

Tequila Sauza 100 años Azul Reposado®, Grand Marnier® y Controy®. Servida frozen o en las rocas. (414ml). \$99

### **TOP SHELF FLAVORED MARGARITA**

Mezclada con fresa, mango, tamarindo, chamoy o combinación. Servida frozen o en las rocas. (384ml). \$105

## SPECIALITY DRINKS



**CLASSIC MOJITO**

### **CLASSIC MOJITO**

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

### **CRANBERRY MOJITO**

Captain Morgan® White, hojas de hierbabuena, jugo de arándano, jugo de limón y un toque de agua mineral y Sweet & Sour. (255ml). \$75

### **SANDÍA MOJITO**

Captain Morgan® White, puré de sandía, hojas de hierbabuena y jugo de limón recién exprimido. (225ml). \$75

### **CLAMATO**

Vodka, Clamato®, jugo de limón y una mezcla de salsas. (160ml). \$67

## VINO

Tinto

### **TWIN OAKS CABERNET SAUVIGNON**

Copa (180ml). \$79 Botella (750ml). \$289

Merlot

### **RINCONES MERLOT**

Copa (180ml). \$74 Botella (750ml). \$279

### **COSMOPOLITAN**

Vodka Finlandia®, Grand Marnier® y jugo de arándano. (135ml). \$84

### **TEQUILA SUNRISE**

Tequila 100 Años® con naranja y granadina. (220ml). \$72

### **SANGRÍA PREPARADA**

Ron Bacardi® Blanco, jugo de limón con jarabe, agua mineral y vino tinto. (230ml). \$75

### **COSMO SANDÍA**

Jugo de arándano, vodka y puré de sandía con un toque de limón. (135ml). \$64

### **BULL**

Ron Bacardi® Blanco, jugo de limón con jarabe, agua mineral y cerveza de barril oscura. (280ml). \$67

### **PIÑA COLADA**

Ron Malibu® con una mezcla de jugo de piña y crema de coco. (190ml). \$75

### **VAMPIRO**

Tequila 100 Años®, sangrita, refresco de toronja y jugo de limón. (190ml). \$68

### **LONG ISLAND TEA**

Vodka, Ginebra, Ron blanco, Coca Cola, un toque de Sweet & Sour y licor de naranja. (270ml). \$70

### **BLOODY MARY**

Vodka, jugo de tomate, jugo de limón y un toque de salsa Tabasco. Adornado con una varita de apio. (220ml). \$74

### **LONG ISLAND STRAWBERRY TEA**

Vodka, Ginebra, Ron blanco, licor de naranja, puré de fresa, Coca Cola y un toque de Sweet & Sour. (210ml). \$68

Blanco

### **TWIN OAKS CHARDONNAY**

Copa (180ml). \$79 Botella (750ml). \$289

Vino

### **RECOMENDACIÓN DEL SOMMELIER**

Copa (180ml). \$79 Botella (750ml). \$289

Sujeto a disponibilidad



**PLATINUM PRESIDENTE MARGARITA**



**CHEVE RITA**

## PREMIUM MARGARITAS

**PLATINUM PRESIDENTE MARGARITA**  
Tequila Don Julio® Reposado Claro, Grand Marnier®, Brandy Presidente® y Sour Mix®. (148ml). \$124

**CHAMBORD® MARGARITA**  
Tequila 100% reposado Herradura Antiguo®, Controy®, Chambord®, Sweet & Sour y un toque de limón. (200ml). \$114

**LA IGUANA MARGARITA**  
Tequila Herradura Antiguo®, Midori® y Grand Marnier®. (225ml). \$114

**COSTA AZUL MARGARITA**  
Tequila Herradura Antiguo®, Grand Marnier® y Curaçao Azul. (180ml). \$114

**CHEVE RITA®**  
Tequila Herradura Antiguo®, Grand Marnier®, Sweet & Sour, cerveza\* y 1/6 de limón, servida en las rocas. Con opción a frozen preparada con Top Shelf Margarita. (190ml). \$124

**BANDERAS MARGARITA**  
Tequila Herradura Antiguo®, Grand Marnier® y sangrita. (190ml). \$114

**CRANBERRY MARGARITA**  
Tequila Herradura Antiguo®, Grand Marnier® y jugo de arándano. (180ml). \$114

\*Cerveza (210ml). Pregunta a tu mesero por las opciones disponibles en tu ciudad.



**CERVEZAS NACIONALES**  
Sol (355ml), Indio (325ml), Tecate (325ml), Tecate Light (325ml), Carta Blanca (355ml) y Superior (355ml) \$48

**CERVEZA PREMIUM**  
Coors Ligth (355ml), Bohemia Oscura (355ml), Bohemia Clara (355ml), XXÁmbar (325ml) y XX Lager (325ml) \$50

Amstel (355ml) y Miller Lite (355ml) \$52

Heineken (330ml) y Heineken Ligth (355ml) \$57

**CERVEZA DE BARRIL**  
(354ml). \$49

**CERVEZA DE BARRIL JUMBO**  
(591ml). \$67

**CERVEZA DE BARRIL HEINEKEN**  
(250ml). \$47 (350ml). \$57

**JARRA DE CERVEZA** (1.7ts). \$145

**TARRO MICHELADO** + \$14

PREGUNTA A TU MESERO POR LAS CERVEZAS ARTESANALES.

**TARROS MICHELADOS CON SABOR** + \$25  
(Tamarindo, Pepino o Clamato)

**STRONGBOW** \$47  
Sidra (330ml).



**CERVEZA DE BARRIL**

Divertirse es no excederse.



# PARA COMPARTIR

## TRIPLE DIPPER

### TRIPLE DIPPER

Elige tres y crea tu combinación. Servidos con salsa para dippear. \$224

CHICKEN CRISPERS (3)

CLASSIC BUFFALO WINGS (4)

FRIED CHEESE (4)

BONELESS SIGNATURE BUFFALO WINGS (5)

TEXAS JALAPEÑO CHEESE POPPERS (3)

HONEY-CHIPOTLE CHICKEN CRISPERS (3)

BIG MOUTH BITES (2)

SOUTHWESTERN EGGROLLS (4)

SMOKED WINGS (4)

\*En este platillo no se pueden repetir opciones

### BIG MOUTH® BITES

Cuatro mini hamburguesas con tocino ahumado, queso Americano, cebollas salteadas y Ranch. Servidas con papas a la francesa y tiritas de cebolla empanizada. \$159

### SOUTHWESTERN EGGROLLS

Rollitos de hojaldre rellenos de pollo ahumado (6), frijoles negros, elote, queso Jalapeño Jack, pimientos rojos y espinacas. Los servimos con aderezo Avocado Ranch. \$134

### FRIED CHEESE

Palitos de queso Mozzarella empanizados. Acompañados de salsa marinara. (8 pzas.) \$124



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. \$144

### 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. \$89

### BOTTOMLESS TOSTADA CHIPS

Totopos acompañados de nuestra salsa picante. Relleno gratis. \$55

Con Chiliqueño + \$39

Con Dip de frijoles y queso + \$39

### CRISPY ONION RINGS

Aros de cebolla empanizados con panko y espolvoreados con especias Southwestern. Servidos con aderezo Ranch. \$82



TEXAS CHEESE FRIES

### TEXAS CHEESE FRIES

Papas fritas sazonadas y gratinadas con quesos mixtos, cubiertas con jalapeños, tocino y cebollitas verdes. Servidas con aderezo Ranch. \$105

### TEXAS JALAPEÑO CHEESE POPPERS

Bolitas de queso Cheddar y Jack empanizadas, mezcladas con cebollitas verdes, jalapeño, cilantro y un toque de nuestra Signature Buffalo Wing Sauce. Adornadas con cilantro y acompañadas con aderezo Chipotle Ranch. \$104





**PAQUETE: BONELESS SIGNATURE BUFFALO WINGS PARA DOS + 4 CERVEZAS**

## PAQUETES WINGS PARA COMPARTIR

### BONELESS SIGNATURE BUFFALO WINGS + 4 CERVEZAS

**PARA TI** (280gr). \$255  
**PARA DOS** (560 gr). \$365  
**PARA NOSOTROS** (1120 gr). \$605

### CLASSIC BUFFALO WINGS + 4 CERVEZAS

**PARA TI** (500 gr). \$265  
**PARA DOS** (1kg). \$399  
**PARA NOSOTROS** (2kg). \$645

### NUEVO CHILI'S JUMBO WINGS + 4 CERVEZAS

**4 PIEZAS** \$245  
**8 PIEZAS** \$359  
**12 PIEZAS** \$469

Sólo aplica con cerveza Sol®, Tecate®, Tecate® Light, Indio® y Dos Equis® Lager. Pregunta a tu mesero por las opciones locales. Aplica en botellas de 325ml. Válido a partir de las 12:00 pm. No aplica con otras promociones ni descuentos ni para llevar.



**CLASSIC BUFFALO WINGS**

## WINGS

### BONELESS SIGNATURE BUFFALO WINGS

Cubitos de pechuga de pollo empanizados, mezclados con cualquiera de nuestras seis salsas. Servidas con aderezo Bleu Cheese.

**PARA TI** (280gr). \$135  
**PARA DOS** (560 gr). \$245  
**PARA NOSOTROS** (1120 gr). \$485

### CLASSIC BUFFALO WINGS

Nuestras clásicas alitas de pollo bañadas con cualquiera de nuestras seis salsas. Servidas con aderezo Bleu Cheese.

**PARA TI** (500gr). \$145  
**PARA DOS** (1kg). \$279  
**PARA NOSOTROS** (2 kg). \$525

### SMOKED WINGS






Alitas ahumadas lentamente con madera de nogal, sazonadas con sal y pimienta y adornadas con cilantro. Servidas con cualquiera de nuestras seis salsas. (500 gr). \$145

### NUEVO CHILI'S JUMBO WINGS


Piernitas de pollo bañadas en cualquiera de nuestras seis salsas. Acompañadas con aderezo Bleu Cheese y adornadas con cilantro fresco.

**4 PIEZAS** \$125  
**8 PIEZAS** \$239  
**12 PIEZAS** \$349







**PICANTE**

-  Orange Habanero
-  Signature Buffalo Wing Sauce
-  Chipotle BBQ
-  BBQ
-  BBQ Mango

**NO PICA**

-  Honey Chipotle

¿QUÉ TANTO PICAN NUESTRAS SALSAS? DESCÚBRELO CON NUESTRO PICÓMETRO DE SABOR.

-  **ORANGE HABANERO**
-  **BBQ**
-  **SIGNATURE BUFFALO WING SAUCE**
-  **BBQ MANGO**
-  **CHIPOTLE BBQ**
-  **HONEY CHIPOTLE**

# SALADS

## GRILLED BBQ CHICKEN SALAD

Pechuga de pollo a la parrilla, servida sobre lechuga, pico de gallo, mezcla de frijoles, elote, queso Cheedar, tocino ahumado, tiritas de tortilla y espolvoreada con especie Peppercorn. Adornada con cilantro fresco, limón y salsa BBQ. Servido con aderezo Ranch. \$159



SANTA FE CHICKEN SALAD



BONELESS BUFFALO CHICKEN SALAD

## SANTA FE CHICKEN SALAD

Pollo asado sazonado con condimento Southwest y Blossom Spice sobre lechuga, pico de gallo, aguacate picado, cilantro, tiritas de tortilla y mezclado con aderezo Ranch casero. \$154

## 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. \$149

## BONELESS BUFFALO CHICKEN SALAD

Pechuga de pollo empanizada y bañada con nuestra Signature Buffalo Wing 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. \$164

## QUESADILLA EXPLOSION SALAD

Fajita 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. \$162

## DINNER CAESAR SALAD

Ensalada con lechuga romana y cebollín, mezclada con nuestro aderezo Caesar, croutones y queso Parmesano. \$66

## DINNER HOUSE SALAD

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. \$66

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

# SOUPS



CHICKEN ENCHILADA SOUP

## BROCCOLI CREAM

Crema de brócoli con queso. Servida con pico de gallo.

## CHICKEN ENCHILADA SOUP

Sopa de tortilla enchilada. Servida con tiritas de tortilla y quesos mixtos.

## CHICKEN NOODLE SOUP

Tallarines con pollo al estilo Chili's.

Chica (150ml). \$52

Grande (230ml). \$68

*Pregunta por la opción del día.*

# PASTAS



ALFREDO CHICKEN PASTA

## ALFREDO CHICKEN 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. \$170

Con camarones al ajo y limón. \$200

Con salmón a la parrilla \$249

## CHICKEN ENCHILADA PASTA

Penne pasta servida con tiritas de pollo, elote y cebolla morada mezclada con salsa cremosa de enchilada y queso Chipotle derretido. Coronada con tiritas de tortilla, pico de gallo y un toque de aderezo Cilantro Aioli. \$179

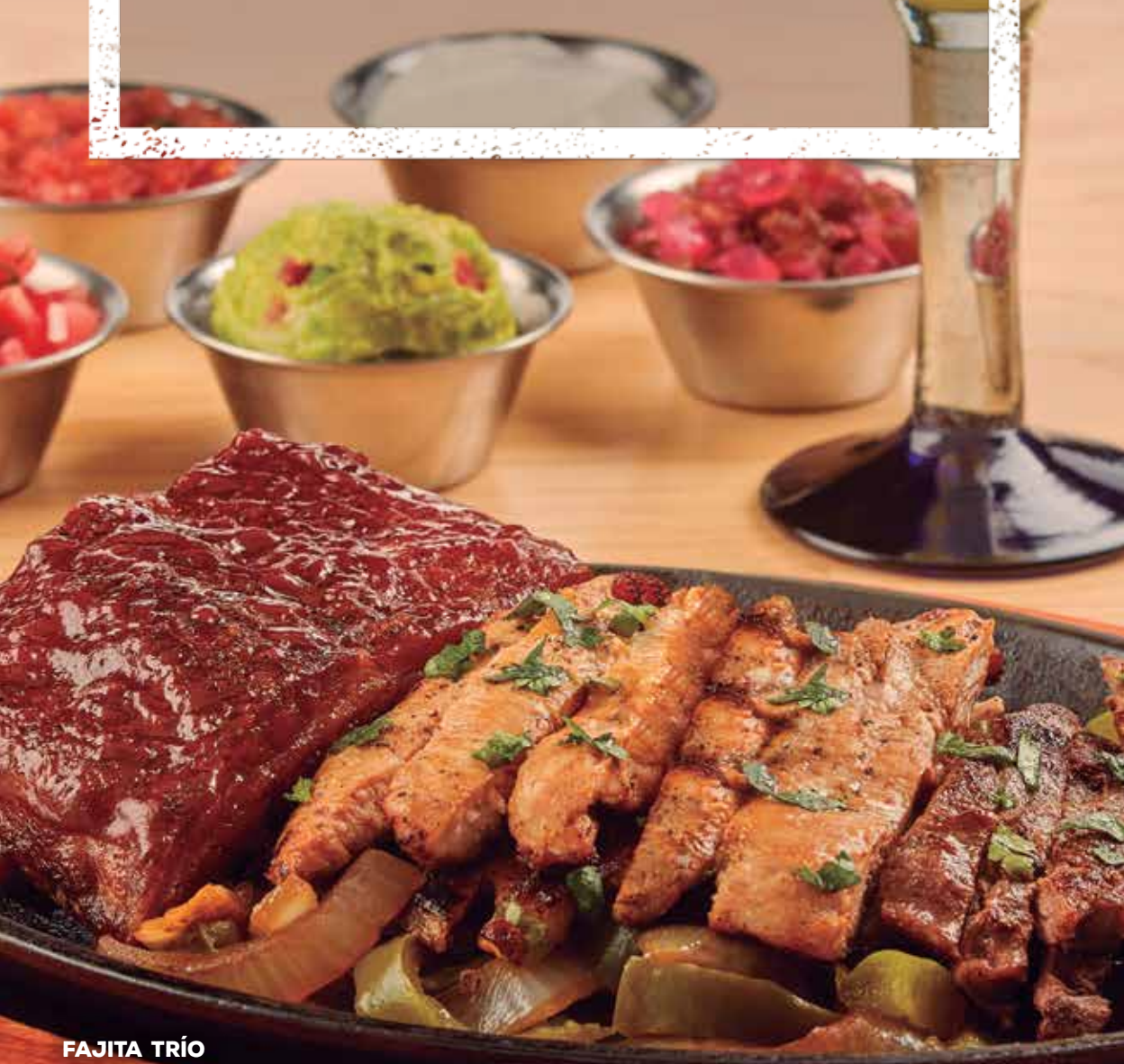
Pan de ajo (1 pieza) \$14

Pan de ajo (2 piezas) \$24

Todas nuestras pastas contienen 170gr de pollo o 230 gr de salmón o 120 gr de camarón.



# FAJITAS



## FAJITA TRÍO

### CLASSIC FAJITAS

Fajitas a la parrilla servidas en un sartén caliente con cebollas y pimientos salteados, acompañadas con guacamole, pico de gallo, cebolla morada con jalapeño, crema ácida y salsa a tu elección.

	(228gr) Para 1 persona	(456gr) Para 2 personas
Pollo	\$179	\$319
Res	\$230	\$439

### COWBOY FAJITAS

Fajitas a la parrilla, sazonadas con especias Peppercorn, tiritas de cebolla empanizada y jalapeño empanizado. Adornadas con líneas de aderezo Chipotle Ranch y Salsa BBQ a un lado. (223gr).

Pollo \$179	Res \$230	Combinadas \$209
-------------	-----------	------------------



Funded by the Beef Checkoff.

### FAJITAS MIX & MATCH

Elige 2 opciones entre pollo (113gr), arrachera marinada (114gr), camarones al ajo con limón (90gr), o Classic Baby Back Ribs (190gr). Se sirven en un sartén caliente con cebollas y pimientos salteados. Acompañadas con guacamole, pico de gallo, cebolla morada con jalapeño, crema ácida y salsa a tu elección.

### Dos opciones de proteína

Pollo y Res, Camarón o Classic Baby Back Ribs \$209

Res, Camarón o Classic Baby Back Ribs \$230

\* Con Premium Baby Back Ribs +\$50

### FAJITA TRÍO

Res, Pollo y Camarón \$269

Res, Pollo y Classic Baby Back Ribs \$275

\* Con Premium Baby Back Ribs +\$50

\*En este platillo no se pueden repetir proteínas.

1.



EMPEZAMOS  
CON LA  
TORTILLA

2.



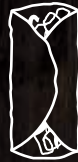
AGREGAMOS  
LA CARNE

3.



AHORA TUS  
TOPPING  
FAVORITOS

4.



ENRÓLLALA  
DEJANDO LIBRES  
LAS ORILLAS

5.



¡DISFRÚTALA!



# BURGERS

THE ULTIMATE LOVE



## SANDWICHES

*Servidos con papas fritas.*

### **BUFFALO CHICKEN RANCH SANDWICH**

Pechuga de pollo empanizada y bañada con nuestra Signature Buffalo Wing Sauce, aderezo Ranch, lechuga y tomate. (170gr). \$154

### **FAJITA PITA**

Arrachera o pechuga de pollo asada servida en pan de pita caliente, acompañado con pimienta, cebolla, lechuga y nuestra salsa especial. (114gr).

Pollo \$120 Res \$155

### **SOUTHWEST CHICKEN SANDWICH**

Pechuga de pollo asada sazonada al estilo Southwest, cebollas moradas asadas, lechuga, tomate y mayonesa chipotle. (170gr). \$134



**BUFFALO CHICKEN RANCH SANDWICH**

### **SOUTHWEST CHICKEN COMBO**

Medio Southwest Chicken Sandwich con sopa o ensalada chica. (114gr). \$134

•Sustitución por papas curly. +\$5 •Sustitución por aros de cebolla empanizados con panko + \$15





**CLASSIC BACON BURGER**

**SWEET  
home  
AVOCADO**



## CLASSIC BIG MOUTH BURGER



### OLDTIMER

Carne de res sazónada a mano, cocinada a la perfección. Servida con hojas de lechuga fresca, tomate, rodajas de cebolla morada y mostaza. \$135

*Agregar Queso Cheddar + \$10*

### CLASSIC BACON BURGER

Con tocino, queso Cheddar derretido, hojas de lechuga fresca, tomate, rodajas de cebolla morada y Chili's Signature Sauce. \$155

### MUSHROOM SWISS BURGER

Con champiñones frescos salteados, queso Suizo, mayonesa, hojas de lechuga fresca y tomate. \$155

### SOUTHERN SMOKEHOUSE BURGER

Con cuatro rebanadas de tocino ahumado, queso Cheddar, aros de cebolla empanizados con panko, hojas de lechuga fresca, tomate y Chili's Signature Sauce. Acompañada de salsa BBQ. \$165

*Mejora tu Classic Big Mouth Burger con **1/2 LIBRA (226 GR.)** de Certified Angus Beef® Y PAN BRIOCHE por \$30 pesos.*

## SPECIALITY BURGERS



### SWEET HOME AVOCADO

Aguacate, Queso Jalapeño Jack, tomate, lechuga, cebolla, aderezo Cilantro Aioli y jalapeños salteados. Acompañada con aderezo Mayo Macha. Se sirve con papas curly. \$189

### CHILI MI AMOR

Queso Cheddar, Chili-Queso, tiras de tortilla, cebolla salteada y queso mixto; acompañada de aderezo Chili-Queso. Se sirve con papas curly. \$189

### DEAR GUACAMOLE

Queso Jalapeño Jack gratinado, guacamole, pimienta y cebolla salteados, jalapeños asados y aderezo Garlic Aioli; acompañado de aderezo Mayo Buffalo. Se sirve con papas curly. \$189

## PREMIUM BURGERS



### BACON ME

Queso Cheddar, tocino ahumado, lechuga, tomate, pepinillos, cebolla morada y aderezo Aioli; acompañada de aderezo Mayo Buffalo. Se sirve con papas a la francesa con parmesano y perejil. \$219

### BBQ DREAMS

Queso Cheddar, tocino ahumado, lechuga, tomate, pepinillos, cebolla morada, jalapeño asado y aderezo BBQ Macha; acompañada de aderezo Mayo Macha. Se sirve con papas a la francesa con parmesano y perejil. \$209

### THE ULTIMATE LOVE

Baby Back Ribs, Queso Cheddar, ensalada de col, aros de cebolla empanizados, lechuga, pepinillos, cebolla asada, tomate y aderezo Sriracha; acompañada de aderezo Chili Queso. Se sirve con papas a la francesa con parmesano y perejil. \$235

*Preparadas con **1/2 LIBRA (226 GR.)** de Certified Angus Beef® Y PAN BRIOCHE.*







**CHILI'S CLASSIC SIRLOIN**

## CORTES DE CARNE

### 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\*. \$239

### NEW YORK STRIP

280gr de New York Steak sazonado con especias. Adornado con un toque de mantequilla. Servido con pan de ajo y dos guarniciones a elegir\*. \$265

### SOUTHWEST RIBEYE

340gr de Ribeye sazonado con condimento Southwest y un toque de mantequilla con ajo. Se sirve con una pieza de pan de ajo y dos guarniciones a elegir\*. \$319

### 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. \$229

#### *Guarniciones a elegir:*

Brócoli al vapor, puré de papa, papas fritas, frijoles, arroz o elote.



**NEW YORK STRIP**



**ANCHO SALMON**

## DELICIAS DEL MAR

### GRILLED SALMON

Filete de salmón a la plancha, sazonado con especias. Servido con frijoles, brócoli al vapor y queso Parmesano. (170gr). \$249

### 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). \$145

### ANCHO SALMON

Salmón asado y bañado con una vinagreta de cilantro, cubierto con queso fresco picado. Servido con arroz y brócoli al vapor. (170gr). \$249

### COUNTRY FRIED FISH

Fresco filete de pescado empanizado acompañado de papas, elote y aderezo Chipotle Ranch (140gr). \$140



# BABY back RIBS



**PREMIUM BABY BACK RIBS**

Disfruta de las exquisitas Baby Back Ribs, de fama mundial, preparadas a fuego lento con madera.



**AHUMADAS EN CASA**



**CON MADERA NATURAL**



**MUY LENTO ESA ES LA CLAVE**



**EXCLUSIVO SAZONADO**



**Y NUESTRA SALSA...**

## PREMIUM BABY BACK RIBS

Sorpréndete con este exquisito costillar importado. ¡Único en México! Elige cualquiera de nuestras seis salsas.

### MEDIO COSTILLAR (425gr)

Acompañado de sopa o ensalada chica y guarnición a elegir. \$225

### COSTILLAR COMPLETO (850gr)

Acompañado de 2 guarniciones a elegir. \$345

### COSTILLAR PARA COMPARTIR (1.27kg)

Acompañado de 3 guarniciones a elegir y pan de ajo. \$485

**PREMIUM**

## CLASSIC BABY BACK RIBS

Pídelas con cualquiera de nuestras seis 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) \$264

## HALF RACK OF CLASSIC RIBS

Medio costillar con cualquiera de nuestras seis salsas acompañado con sopa o ensalada chica a tu elección. Servido con papas fritas. (190gr) \$189

## RIBS & CHICKEN COMBO

Nuestra famosa combinación. Medio costillar de Classic Baby Back Ribs (190gr) y media orden de Monterey Chicken (170gr). Servidas con arroz, elote y frijoles. \$248  
Con Premium Baby Back Ribs. (425gr). \$279

\*Guarniciones a elegir: brócoli al vapor, puré de papa, papas fritas, frijoles, arroz o elote.

Salsas a elegir:  
BBQ, BBQ Mango, Honey Chipotle, Orange Habanero, Signature Buffalo Wing Sauce y Chipotle BBQ.



**CLASSIC BABY BACK RIBS**



# HECHOS *a mano* CRISPERS



CRSIPY HONEY-CHIPOTLE CHICKEN CRISPERS

*Servidos con papas fritas y elote.*

## CHICKEN CRISPERS®

Filetes de pollo capeados a mano y freídos a la perfección. Servidos con aderezo Honey Mustard. (210gr). \$159

## CRISPY HONEY-CHIPOTLE CHICKEN CRISPERS®

Tiritas de pollo empanizadas y freídas a la perfección, bañadas con nuestra salsa de Honey Chipotle. Con opción de salsa Honey Chipotle a un lado. (200gr). \$159

## A MANO PARA HACERLOS PERFECTOS



EMPEZAMOS POR LA HARINA



MEZCLADA A MANO



CREADOS CON CUIDADO





**COUNTRY FRIED CHICKEN**

## CLÁSICOS DE POLLO

### 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). \$180

### 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). \$169

### 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). \$144

### COUNTRY FRIED CHICKEN

Pechuga de pollo empanizada, servida con gravy, puré de papa casero, elote y pan de ajo tostado. (170gr). \$167

Gracias a tu ayuda, **Fundación CMR** continua 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 Fundación CMR y así se suma a la lucha contra la desnutrición infantil en México.

*Sustitución de guarniciones disponible.*

 Lighter Choices.



**SANTA FE QUESADILLAS**

## BOWLS & QUESADILLAS

### SANTA FE QUESADILLAS

Tortillas de harina rellenas de pollo marinado y mezcla de frijol y elote, queso Monterey Jack y salsa picante Santa Fe. Servidas con pico de gallo casero y crema ácida. \$129

### MARGARITA FRESH MEX BOWL

Mezcla de arroz con lechugas frescas, frijoles pintos, pico de gallo y un toque de marinado Margarita adornado con tiras de tortilla crujiente, aguacate, cilantro fresco y limón. A elegir: Pollo (223 gr) o Camarón (120 gr)  
Pollo \$134 Camarón \$169

### BACON RANCH CHICKEN QUESADILLA

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. \$139





**MOLTEN CHOCOLATE CAKE**



**CALIFORNIA STYLE CHEESECAKE**

**CALIFORNIA STYLE CHEESECAKE**

Pay de queso servido sobre puré de fresa y adornado con gajos de fresa natural. \$115

**SIZZLING APPLES WITH ICE CREAM**

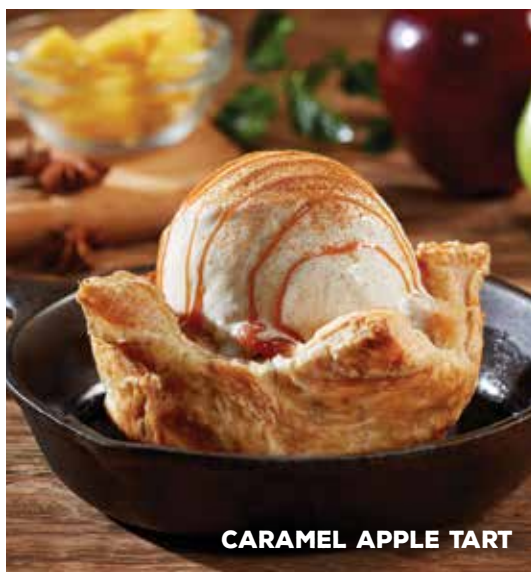
Manzanas acaneladas calientitas servidas con una bola de helado de vainilla, cubiertas de trocitos de nuez y caramelo. Acompañadas de triángulos de buñuelo. \$85

**CHILI'S CHOCOLATE SUNDAE**

Tradicional buñuelo con helado de vainilla servido con chocolate caliente, nuez picada y cereza. \$79

**BROWNIE BITES SUNDAE**

Calientes pedacitos 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. \$105



**CARAMEL APPLE TART**

**CARAMEL APPLE TART**

Tarta de hojaldre con manzanas servida en sartén caliente con helado de vainilla, canela y caramelo caliente. \$109

**MOLTEN CHOCOLATE CAKE**

Pastel de chocolate relleno de fudge calientito con helado de vainilla cubierto con una capa de crujiente chocolate. \$125

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



**MINI MOLTEN CHOCOLATE CAKE**

Versión individual de nuestro exquisito Molten Chocolate Cake. \$85





## BEBIDAS FRÍAS

- Refresco con refill gratis (473ml). \$43
- Refresco de lata (355ml). \$38
- Té helado con refill gratis (473ml). \$43
- Limonada con refill gratis (473ml). \$43
- Limonada Mango o Fresa con refill gratis (473ml). \$47
- Naranjada (473 ml). \$40

- Agua embotellada (600ml). \$34
- Malteada de chocolate, fresa o vainilla (414ml). \$52
- Té Chai Frapé (168ml). \$59
- Capuchino Frapé Natural (350ml). \$44
- Capuchino Frapé Mocha (350ml). \$49
- Capuchino Frapé Caramel (350ml). \$49

## BEBIDAS CALIENTES



- Café Regular con Refill gratis (236ml). \$36
- Café Descafeinado con Refill gratis (236 ml). \$36
- Café Espresso (99ml). \$38
- Café Capuchino (295ml). \$42
- Café Capuchino Baileys (240ml). \$69
- Café Irlandés (260ml). \$60
- Delicioso 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) \$36
- Té Chai (236ml) \$59

*Pregunta por disponibilidad.*



## EXTRAS

Papas a la francesa (170 gr)	\$40	Frijoles (113 gr)	\$25
Papas curly (170 gr)	\$42	Aguacate (1/2)	\$35
Puré de papa (226 gr)	\$35	Camarón (1 pza)	\$25
Aderezo (56 gr)	\$13	Champiñones salteados (70 gr)	\$35
Brócoli al vapor (113 gr)	\$25	Pan de ajo (1 pza)	\$14
Elote (1 pza)	\$35	Pan de ajo (2 pzas)	\$24
Arroz (113 gr)	\$25		



# EL REGALO PERFECTO

*para toda ocasión*



VALOR DE GIFT CARD  
\$300 \$500 Y \$1,000

Solicítala con el gerente de la unidad. Tarjeta no válida en los estados de Morelos, Puebla, Hidalgo, Querétaro y Ciudad de México.

## ¡PREMIA TUS CONSUMOS!



ACUMULA EL  
**10%**  
DE TU CONSUMO

INSCRÍBETE EN:

[www.foodyrewards.com](http://www.foodyrewards.com)



# FUNDACIÓN CMR



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!

/fundacioncmr @fundacioncmr @fundacioncmr /fundacioncmr

/chilismx @chilismexico chilismexico



[www.chilis.com.mx](http://www.chilis.com.mx)