Benvenuto

Welcome

Tour of Italy

Chicken Alfredo
(add broccoli)

Chicken & Shrimp Carbonara

ITALIAN GENEROSITY IS ALWAYS ON THE TABLE

En Olive Garden, sabemos que la vida es mejor cuando la compartimos y que todos somos más felices cuando estamos con la familia. Desde raciones ilimitadas de nuestros palitos de pan recién horneados y nuestra emblemática ensalada del jardín, hasta nuestras sopas y salsas caseras, hay algo para que todos disfruten.

¡A Comer!





Con Cada Plato Principal

disfruta nuestro

Never-Ending

primer plato de sopa o ensalada y breadsticks

Cocktails

Para ver la lista completa de cócteles, consulta la tablet de mesa

Sicilian Sunset
Una refrescante mezcla de limonada de tuna (prickly pear), jugo de piña y vodka New Amsterdam. Q45.00

Italian Rum Punch
Ron Bacardi Silver y amaretto mezclados con fresa y maracuyá. Q45.00

Peach Bellini
Originario de Italia, una mezcla refrescante de vino blanco espumoso italiano y puré de durazno. Q45.00

Amaretto Sour
La combinación agridulce perfecta de amaretto, un licor dulce italiano, y mezcla sour. Q45.00

Spiked Strawberry Lemonade
Limonada de fresa y maracuyá con vodka New Amsterdam, menta fresca y fresas. Q45.00

Blue Capri
Ron de coco Blue Chair Bay con Blue Curacao y jugo de piña. Q45.00





Signature Margaritas

Italian Margarita
Nuestra margarita exclusiva hecha con tequila Jose Cuervo Especial Silver, triple sec, y coronada con amaretto, un licor italiano dulce. Q49.00

Strawberry Limoncello Margarita
Una margarita dulce de fresa con tequila Mi Campo Blanco y limoncello Caravella, un licor italiano. Q49.00

Sangrias

Green Apple Moscato Sangria
Refrescante y frutal, con el equilibrio perfecto entre manzana verde, cítricos y vino blanco.

Jarra (para 4) Q140.00
Copa Q39.00

Peach Moscato Sangria
Dulce, refrescante y frutal, con el delicioso sabor del melocotón y un toque de granadina.

Jarra (para 4) Q139.00

Copa Q45.00

Berry Sangria
Intensa y frutal, con vino tinto, cítricos y una deliciosa mezcla de fruta fresca.

Jarra (para 4) Q139.00
Copa Q45.00



2,000 calories a day is used for general nutrition advice, but calorie needs vary.

Not all menu items are available for To Go.

Wine

Espumosos

	Copa	Botella
Prosecco Millesimato Rosé Astoria - Treviso Veneto		269
Moscato Fashion Victim Astoria – Veneto	Q50	269

Blancos Italianos

Pinot Grigio DOC Novantaceppi – Veneto		Q195
Chardonnay DOC Astoria – Veneto	Q50	Q259
Sauvignon Blanc IGT Astoria – Veneto	Q50	Q259

Rosado Italiano

Cabernet Sauvignon Murviedro – Valencia	Q50	Q235

Tintos Italianos

Chianti DOCG Monte Guelfo – Toscana		Q269
Cabernet Sauvignon Astoria – Veneto	Q50	Q265
Montepulciano D'Abruzzo Fantini – Abruzzo		Q195
Cabernet S. Sangiovese "Don Camillo" Fantini – Abruzz		Q335

Beer

Nacionales Q35.00

Gallo

Cabro Reserva

Monte Carlo

Dorada Draft

Cerveza Premium Q39.00

Heineken

Moza

Corona

Stella Artois



Beverages Non-Alcoholic

Refreshing Favorites

Never-Ending Refills

Classic Lemonade *Q30.00*

Raspberry Lemonade *Q30.00*

Fresh Brewed Iced Tea *Q30.00*

Bellini Peach-Raspberry Iced Tea *Q29.00*

Mango-Passion Fruit Iced Tea *Q29.00*



Fountain Drinks

Never-Ending Refills Q29.00

Handcrafted

Desert Pear Limonata
Lemonade, sparkling water and prickly pear. Q32.00

Strawberry-Passion Fruit Limonata
Lemonade, sparkling water and strawberry-passion fruit. Q30.00

Italian Bottled Water

Acqua Panna Spring Q30.00

San Pellegrino Sparkling Q30.00

Coffee

Hot Coffee Q16.00

Hot Tea Q16.00

Cappuccino Q24.00

Lavazza Espresso Q16.00

Tradition Iced Coffee Q24.00

GT_CORE_0826
© 2026 Darden Concepts, Inc. Printed in the USA. Tour of Italy Reg. U.S. Pat. & Tm. Off.

Appetizers

Calamari
Empanizados a mano y fritos al momento. Servidos con marinara y aderezo ranch picante. Q105.00

Meatballs Parmigiana
Cinco suculentas albóndigas horneadas en salsa marinara casera, cubiertas con quesos italianos derretidos y pan rallado tostado. Q89.00

Lasagna Fritta
Lasaña empanizada con parmesano, servida con salsas alfredo y marinara caseras. Q95.00


Lasagna Fritta

Stuffed Ziti Fritta
Ziti crujiente frito relleno con cinco quesos italianos derretidos. Servido con marinara y alfredo caseras. Q85.00

Toasted Ravioli
Ravioles ligeramente fritos rellenos de carne sazonada. Servidos con salsa marinara casera. Q89.00


Shrimp Fritto Misto

Shrimp Fritto Misto
Más de media libra de camarones mezclados con cebollas y pimientos morrones, empanizados a mano y fritos ligeramente. Servidos con marinara y aderezo ranch picante. Q115.00

Fried Mozzarella
Queso mozzarella frito con salsa marinara casera. Q79.00

Spinach-Artichoke Dip
Una mezcla de espinacas, alcachofas y queso, servida con pan plano tostado (flatbread crisps). Q89.00

Never-Ending Dipping Sauces for Breadsticks (V)
¡Prueba las tres!
Marinara casera, alfredo o marinara de cinco quesos. Servidas un tazón a la vez Q45.00



Homemade Soups & Salad

Sopas hechas desde cero todos los días

Pasta e Fagioli
Frijoles blancos y rojos, carne molida, tomates y pasta tubetti en un caldo salado. Q65.00

Zuppa Toscana
Salchicha italiana picante, col rizada (kale) y papas en un caldo cremoso. Q65.00

Minestrone (V)
Verduras frescas, frijoles y pasta en un caldo ligero de tomate. *110 cal por porción.* Q65.00

Chicken & Gnocchi
Una sopa cremosa hecha con pollo asado, dumplings italianos y espinaca. Q65.00

Si tú o alguien en tu grupo tiene alergia o intolerancia a algún alimento, por favor háganoslo saber. Nuestra guía completa de alérgenos se puede ver en nuestro sitio web.

No todos los ingredientes están listados en el menú. (V) Opciones vegetarianas (G) Elaborado sin ingredientes que contengan gluten. Puede que no cumpla la definición de "sin gluten" porque los ingredientes con gluten se preparan en nuestra cocina.



En Olive Gaden todos nuestros platillos principales incluyen

NEVER-ENDING

una entrada ilimitada de sopa o ensalada, además de nuestros deliciosos breadsticks para una persona.

¿CÓMO FUNCIONA?

1

Comienza con nuestros famosos breadsticks recién horneados y calientitos, ¡ilimitados!

2

Continúa con tu elección de sopa o ensalada ilimitada:

Ensalada de la Casa

Pasta e Fagioli

Minestrone

Zuppa Toscana

Chicken & Gnocchi

3

¿Quieres más

Disfruta de refill ilimitado.

mientras comes en el restaurante

Al compartir tu platillo principal, la sopa o ensalada tendrán un cargo adicional de Q53 por persona. Considera agregar la opción de sopa o ensalada ilimitada para que cada comensal pueda disfrutar de la suya.

Classic Entrées

Todos los platos principales vienen con nuestro Primer Plato Ilimitado de sopa o ensalada & breadsticks

Chicken Parmigiana
Un clásico con nuestra salsa marinara casera y una guarnición de espagueti. Q125.00

Eggplant Parmigiana (V)
Berenjena empanizada a mano, frita al momento, cubierta con mozzarella derretida y marinara casera. Servida con una guarnición de espagueti. Q109.00

Lasagna Classico
Capas de pasta, parmesano, mozzarella, pecorino romano y salsa de carne casera, preparada fresca todos los días. Q115.00


Lasagna Classico

Five Cheese Ziti al Forno
Mezcla horneada de quesos italianos, pasta y nuestra exclusiva salsa marinara de cinco quesos casera. Q110.00

Cheese Ravioli
Cubiertos con mozzarella derretida y tu elección de marinara casera (V) o salsa de carne. Q105.00

Spaghetti & Meatballs
Nuestra salsa de carne casera y tres suculentas albóndigas, servidas sobre espagueti. Q125.00

Spaghetti with Homemade Sauce
Tu elección de marinara casera (V) o salsa de carne.
con marinara 490 cal, con salsa de carne Q89.00
Agregar Camarones Salteados Q59.00
Agregar Salchicha Italiana Q39.00

Stuffed Chicken Marsala
Pechuga de pollo a la parrilla rellena de quesos italianos y tomates secados al sol, cubierta con una salsa cremosa de champiñones marsala. Servida con puré de papas. Q110.00

Grilled Chicken Margherita
Cubierto con tomates frescos picados, mozzarella, pesto de albahaca y salsa de ajo y limón. Servido con brócoli con ajo y parmesano. Q115.00

Chicken Scampi
Pollo salteado con pimientos morrones frescos y cebollas rojas en una salsa scampi cremosa. Servido sobre cabello de ángel. Q125.00

Shrimp Scampi
¡Una versión más ligera de un clásico italiano! Camarones salteados en salsa de ajo, mezclados con espárragos, tomates y cabello de ángel. Q135.00

OG Favorites

Tour of Italy
Pollo a la parmesana, lasaña clásica y nuestro emblemático fettuccine Alfredo. Q150.00

Chicken Tortelloni Alfredo
Tortelloni rellenos de queso Asiago horneados en salsa Alfredo con una mezcla de quesos italianos y pan rallado tostado, cubiertos con pollo a la parrilla en rebanadas. Q149.00

Chicken & Shrimp Carbonara
Pollo y camarones salteados en una salsa cremosa con tocino y chiles rojos asados, servidos sobre espaguetis. Q139.00

Shrimp Carbonara
Camarones salteados en una salsa cremosa con tocino y pimientos rojos asados, sobre espagueti. Q139.00

Ravioli Carbonara
Ravioles de queso horneados en una salsa cremosa con tocino, cubiertos con una mezcla de quesos italianos. Q125.00
Agregar Pollo a la Parrilla Q45.00
Agregar Pollo Crujiente Fritta Q39.00
Agregar Camarones Salteados Q59.00

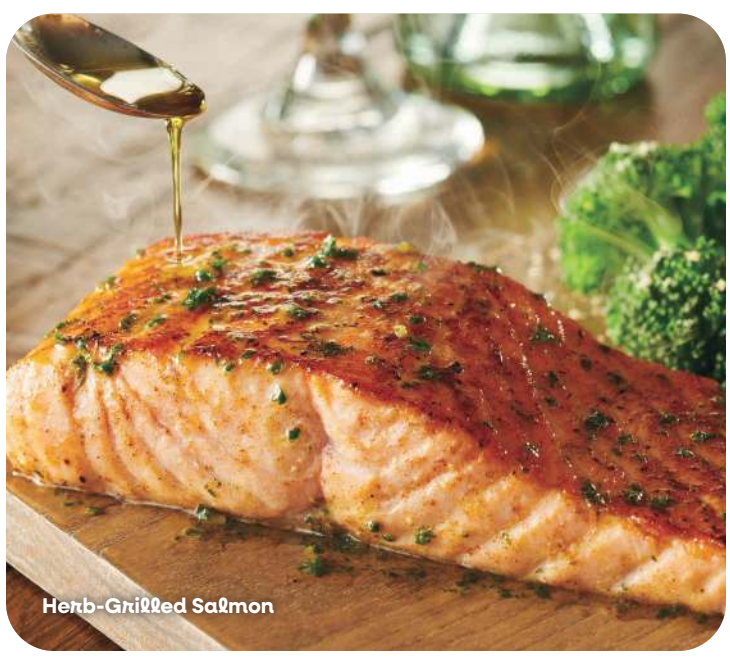
6 oz Sirloin*
Sirloin de 6 oz a la parrilla cubierto con mantequilla de ajo y hierbas. Servido con una guarnición de fettuccine alfredo. Q140.00

Parmesan Crusted Sirloin*
Unt evendit ut lam, cum viderum rehent exceres corecti tempquo totatiscid quia. Q160.00

🔥Calabrian Steak & Shrimp Bucatini*
Medallones de sirloin a la parrilla, camarones y pasta bucatini, mezclados en una cremosa salsa picante de chile calabrés, con espinaca y tomates. Q175.00 *Steak prepared medium.*

Chicken Piccata
Pechugas de pollo a la parrilla cubiertas con una deliciosa salsa de limón y alcaparras acompañado de parmesan zucchini. Q120.00

Herb-Grilled Salmon
Filete a la parrilla cubierto con mantequilla de ajo y hierbas. Servido con brócoli al vapor con ajo y parmesano. Q169.00


Herb-Grilled Salmon

🔥 Fuego medio.

Si usted o alguien de su grupo padece alguna alergia o intolerancia alimentaria, le rogamos que nos lo comunique. No todos los ingredientes aparecen indicados en el menú. (V) Opciones vegetarianas (G) Elaborado sin ingredientes que contengan gluten. Puede que no cumpla con la definición de «sin gluten», ya que en nuestra cocina se preparan ingredientes que contienen gluten.

Amazing Alfredos

Elaborado desde cero con ingredientes sencillos como parmesano, crema, ajo y mantequilla

Se sirve con sopa o ensalada ilimitadas y breadsticks.



Chicken Alfredo
Nuestro alfredo exclusivo sobre fettuccine. Coronado con tu elección de pollo a la parrilla o pollo crujiente fritta. Q115.00
Agregar Brócoli Q25.00

Fettuccine Alfredo (V)
Nuestro alfredo exclusivo hecho fresco en casa todos los días, servido sobre fettuccine. Q89.00
Agregar Brócoli Q25.00

Steak Gorgonzola Alfredo*
Puntas de sirloin a la parrilla sobre fettuccine alfredo, mezcladas con queso azul gorgonzola y espinaca. Coronado con tomates secados al sol y un glaseado balsámico. Q169.00
Bistec preparado término medio.

Shrimp Alfredo
Fettuccine alfredo mezclado con camarones salteados. Q135.00

Seafood Alfredo
Fettuccine alfredo mezclado con camarones y vieiras (scallops) salteadas. Q159.00

Pizzas

Margherita Pizza
Tradicional pizza de tomate, albahaca y quesos italianos. Q105.00

Shrimp Alfredo Pizza
Deliciosos camarones, salsa alfredo y quesos italianos sobre una rica masa tradicional con un toque de cilantro. Q120.00

Chicken Alfredo Pizza
Trozos de pollo a la plancha, salsa alfredo y quesos italianos sobre una rica masa tradicional. Q115.00





Create Your Own Pizza
Nuestra salsa casera, cubierta con una mezcla de quesos italianos y tu elección de dos ingredientes: pepperoni, salchicha italiana, champiñones, cebolla, tomates, aceitunas negras y pimientos verdes. Q135.00

Chicken Parmigiana Pizza
Exquisito pollo empanizado con salsa marinara y quesos italianos con nuestra masa tradicional. Q110.00

Meat Lovers Pizza
Rica masa tradicional con salsa meat sauce, carne, salchica, quesos italianos y pepperoni. Q119.00

PLATO PREPARADO AL MOMENTO. CONTIENE (O PUEDE CONTENER) INGREDIENTES CRUDOS O POCO COCIDOS. EL CONSUMO DE CARNES, AVES, MARISCOS, MOLUSCOS O HUEVOS CRUDOS O POCO COCIDOS PUEDE AUMENTAR

TU RIESGO DE SUFRIR UNA ENFERMEDAD TRANSMITIDA POR LOS ALIMENTOS, ESPECIALMENTE SI TIENES CIERTAS AFECCIONES MÉDICAS.

(V) Opciones vegetarianas (G) Elaborado sin ingredientes que contengan gluten. Es posible que no cumpla con la definición de «libre de gluten» debido a que en nuestra cocina se preparan ingredientes que contienen gluten.

Antes de hacer su pedido, por favor infórmenos si alguien de su grupo tiene alguna alergia alimentaria. No todos los ingredientes aparecen en el menú.

** Nuestras salsas de carne incluyen carne de res salteada y salchicha italiana.

Crea tu propia pasta

Desde Q99.00

Se sirve con sopa ilimitada o ensalada y breadsticks

Elige un tipo de pasta

Spaghetti (V)

Rigatoni (V)

Angel Hair (V)

Gluten-Free Rotini (G) (V)

Bucatini (V)

Elige una salsa

Traditional Marinara (G) (V)

Five Cheese Marinara (V)

Creamy Mushroom (V)

Meat Sauce** (G)

Añade un ingrediente extra (precio adicional)

Broccoli Q25.00

Meatballs (3) Q45.00

Italian Sausage Q39.00

Crispy Chicken Fritta Q45.00

Grilled Chicken Q45.00

Sautéed Shrimp Q59.00

Favoritos para el Almuerzo

Válido de lunes a viernes de 11 A.M. - 4 P.M.

Q69.00

Spaghetti Meat Sauce Nuestra salsa de carne casera, servidas sobre espaguetis.**l, con salchicha italiana

Fettuccine Marinara Deliciosa pasta fettuccine bañada en nuestra clásica salsa marinara

Five Cheese Ziti al Forno Mezcla horneada de quesos italianos, pasta y nuestra exclusiva salsa marinara casera con cinco quesos.

Eggplant Parmigiana Empanada a mano, ligeramente frita y servida con una guarnición de espaguetis.

Q79.00

Spaghetti & Meatballs Nuestra salsa de carne casera y dos sustanciosas albóndigas (o una salchicha italiana), servidas sobre espaguetis.**l, con salchicha italiana

Lasagna Classico Capas de pasta, quesos italianos y nuestra salsa de carne casera.*

Chicken Parmigiana Servido con una guarnición de espaguetis.

Chicken Fettucine Alfredo Nuestra emblemática salsa Alfredo servida con fettuccine y pollo a la piastra

Fettuccine Alfredo Hongos Nuestra deliciosa y emblemática salsa Alfredo servida con fettuccine y hongos

Desserts



Tiramisu
Natilla cremosa y cacao dulce sobre soletas (ladyfingers) bañadas en espresso. Q49.00

Sicilian Cheesecake
Cheesecake de ricotta con una base de galleta de mantequilla, coronado con fresas frescas. Q49.00

Chocolate Lasagna
Decadentes capas de pastel de chocolate, mousse de chocolate cremoso y una delicada capa de galletas trituradas. Coronada con salsa de chocolate. Q49.00

Warm Italian Doughnuts
Conocidas en Italia como Zeppoli, nuestras donas se hacen al momento y se espolvorean con azúcar de vainilla. Servidas con salsa de frambuesa o chocolate. sauce, *salsa de chocolate, salsa de frambuesa* Q45.00

Strawberry Cream Cake
Bizcocho de vainilla en capas con crema dulce de vainilla y coronado con fresas frescas. Q49.00



Black Tie Mousse Cake (V)
Pastel de chocolate, cheesecake de chocolate oscuro y natilla cremosa con glaseado. Q49.00

Si tú o alguien en tu grupo tiene alergia o intolerancia a algún alimento, por favor háganoslo saber. Nuestra guía completa de alérgenos se puede ver en nuestro sitio web.

No todos los ingredientes están listados en el menú. (V) Opciones vegetarianas (G) Elaborado sin ingredientes que contengan gluten. Puede que no cumpla la definición de "sin gluten" porque los ingredientes con gluten se preparan en nuestra cocina.





La Historia de Olive Garden

Cuando estás aquí, eres familia.

El primer restaurante Olive Garden abrió sus puertas el 13 de diciembre de 1982 en International Drive, Orlando, de la mano de su empresa matriz, General Mills. Desde el primer día fue un éxito entre los invitados. La receta del éxito de Olive Garden se ha basado en ofrecer una experiencia generosa, con favoritos como la ensalada y los breadsticks ilimitados, un servicio cálido y atento, operaciones eficientes y una sólida estrategia de negocio.

El éxito inmediato impulsó el crecimiento de la marca, alcanzando 145 restaurantes para 1989, lo que convirtió a Olive Garden en la cadena de restaurantes de más rápido crecimiento al finalizar la década. Durante los años noventa, la marca continuó su expansión tras integrarse a Darden Restaurants, triplicando el número de ubicaciones en Norteamérica. Hoy, con más de 1,000 restaurantes en todo el mundo, Olive Garden es la cadena de restaurantes italianos de servicio completo más grande del mundo, llevando el auténtico sabor italiano y su tradicional hospitalidad a millones de invitados.

