

ROMANO'S
Macaroni
GRILL®



APERITIVOS

1 ROMANO'S SAMPLER

Crispy Mozzarella *510 cal*, Calamares Fritos *580 cal* y Mac & Cheese Bites *960 cal*
\$16.99

2 MAC & CHEESE BITES

Crujientes y cremosos cubitos de pasta y queso, acompañados con salsa Alfredo. *760 cal*
\$8.99

3 CRISPY MOZZARELLA

Queso mozzarella empanado diariamente, servido con salsa arrabbiata. *820 cal*
\$12.99

4 CALAMARES FRITOS

Crujientes calamares servidos con limón fresco, salsa arrabbiata y basil aioli. *760 cal*
\$12.99

5 DIP DE ESPINACAS Y ALCACHOFAS

Espinaca y alcachofas horneadas con queso parmesano y mozzarella.
Acompañados con tostadas de pan con ajo. *990 cal*
\$12.99
Añade camarones *180 cal* \$2.99

6 SAVORY MEATBALLS

Jugosas albóndigas de res con queso romano, cebollas caramelizadas y salsa arrabbiata,
terminadas con queso parmesano y perejil.
\$12.99

Basado en la dieta de 2000 calorías diarias usadas para propósitos nutricionales, pero las calorías pueden variar. Información nutricional extra disponible al solicitarla. El cambiar, modificar o solicitar ingredientes adicionales a su plato pudiese llevar un cargo adicional, favor consulte a su mesero(a).

SOPAS Y ENSALADAS

COMBINACIÓN DE SOPA Y ENSALADA SIN FIN 210 - 350 cal
\$9.99

ENSALADA DE LA CASA SIN FIN

con plato principal 180 cal \$4.99 | sin plato principal 210 cal \$7.99

SOPA SIN FIN 200- 410 cal

con plato principal \$4.99 | sin plato principal \$7.99

1 ENSALADA CÉSAR CON POLLO

Lechuga romana, queso romano, crutones, trozos de pechuga de pollo asado y aderezo César. 650 cal
\$13.99

2 ENSALADA DE POLLO A LA PARRILLA

Pechuga de pollo a la parrilla mezclada con lechuga romana, queso parmesano, tomates, setas, queso feta y aderezo César. 700 cal
\$15.99

3 ENSALADA DE SALMÓN FRITO

Ensalada mixta con crutones de salmón frito, tomates, cebolla roja, alcaparras, queso feta y vinagreta italiana. 930 cal
\$17.99

4 ENSALADA DE POLLO EMPANADO

Crujiente pechuga de pollo empanado con queso parmesano, lechuga mixta, tomates, prosciutto y aderezo ranch. 1200 cal
\$16.99





PASTAS CLÁSICAS

1 MAMA'S TRIO

Combinación de pechuga parmesana, lasaña y fettuccine Alfredo. *1600 cal*
\$26.99

2 CARMELA'S CHICKEN PASTA

Pasta penne con trozos de pechuga de pollo asada, cebollas caramelizadas, setas y cremosa salsa Marsala. *1030 cal*
\$17.99

3 ESPAGUETI A LA BOLOÑESA

Espagueti con salsa de carne. *660 cal*
\$16.99
Añade albóndigas. (6) *330 cal* \$5.99

4 FETTUCCHINE ALFREDO

Pasta fettuccine en salsa Alfredo. *1040 cal*
\$15.99

5 LASAÑA BOLOÑESA

Lasaña rellena de carne y salchicha italiana, queso ricotta y mozzarella. Servida con salsa de tomate y albahaca fresca. *1110 cal*
\$18.99

PASTAS CLÁSICAS

1 VODKA RÚSTICA

Pasta penne con trozos de pechuga de pollo asada, shallots, prosciutto y cebollines verdes en una salsa de arrabbiata, crema y un toque de vodka. *1040 cal*
\$17.99

2 SUGO BIANCO

Pasta farfalle salteada con trozos de pechuga de pollo asada, prosciutto y cebolla roja en salsa Asiago. *1000 cal*
\$16.99

3 PENNE RÚSTICA

Pasta penne con trozos de pechuga de pollo asada, camarones y prosciutto en cremosa salsa de romero ligeramente picante, con una cubierta de queso parmesano y paprika. *1090 cal*
\$19.99

4 CANELONES DE POLLO

Pasta rellena con pechuga de pollo desmenuzada, espinaca y queso ricotta horneado en salsa de tomate. *830 cal*
\$15.99

5 RAVIOLI DE CUATRO QUESOS

Raviolis rellenos de queso, servidos con salsa Alfredo, un toque de pesto y salsa roja. *730 cal*
\$15.99

6 BERENJENA A LA PARMESANA

Berenjena fresca sellada al sartén con un delicado empanado, horneada con salsa de tomate, queso mozzarella, tomates asados y terminada con albahaca. Servida con pasta capellini, salsa de tomate y queso parmesano.
\$19.99

Basado en la dieta de 2000 calorías diarias usadas para propósitos nutricionales, pero las calorías pueden variar. Información nutricional extra disponible al solicitarla. El cambiar, modificar o solicitar ingredientes adicionales a su plato pudiese llevar un cargo adicional, favor consulte a su mesero(a).

11/2025





CREA TU PROPIA PASTA

PASO 1

Escoge tu

PASTA

PENNE *360 cal*

FETTUCCINE *360 cal*

FARFALLE *360 cal*

CAPELLINI *360 cal*

ESPAGUETI *360 cal*

PASO 2

Escoge tu

SALSA

AGLIO OLIO *510 cal*

ASIAGO *450 cal*

ARRABBIATA *270 cal*

TOMATO BASIL *190 cal*

TOMATO CREAM *220 cal*

HAZ TU SELECCIÓN DE PASTA,
SALSA E INGREDIENTES
FRESCOS DESDE \$15.99

PASO 3

Escoge hasta 3 de nuestros

INGREDIENTES

FRESCOS

AJO ROSTIZADO *40 cal*

TOMATE *5 cal*

CEBOLLA ROJA *10 cal*

BRÓCOLI *10 cal*

ALCACHOFAS *10 cal*

SETAS *5 cal*

ESPINACA *5 cal*

PIMIENTO ROJO

ROSTIZADO *5 cal*

TOMATE SECO *60 cal*

PASO 4

Escoge para

COMPLETAR

por un cargo adicional

**TROZOS DE PECHUGA
A LA PARRILLA** *290 cal* **\$4.99**

CAMARONES (6) *180 cal* **\$4.99**

ALBÓNDIGAS (6) *330 cal* **\$5.99**

PROSCIUTTO *210 cal* **\$3.99**

TOCINETA *150 cal* **\$3.50**





3



1



4



2



5



6

CARNES*

1 ROSEMARY SIRLOIN STEAK

Sirloin de 8 oz. 100% USDA Angus con mantequilla con romero y especias.
Acompañado de brócoli y papas rostizadas con romero. *1170 cal*
\$25.99

2 PARMESAN CRUSTED SIRLOIN STEAK

Sirloin de 8 oz. 100% USDA Angus, gratinado con crema de queso parmesano y ajo,
con migas de pan tostado. Servido con brócoli y papas majadas. *760 cal*
\$26.99

3 CHURRASCO

Churrasco de 8 oz a la parrilla. Puede ser servido estilo Clásico (con chimichurri,
papas majadas y brócoli) o estilo Chianti (con salsa de vino tinto, fettuccine,
espinaca, tomates secos y setas en una ligera salsa de crema y queso parmesano).
Clásico *720 cal* **\$25.99** | Chianti *1310 cal* **\$27.99**

PESCADOS Y MARISCOS*

4 SCAMPI ALLA ROMANA

Camarones salteados con cremosa salsa de ajo.
Servidos con pasta capellini y tomates frescos. *1180 cal*
\$20.99

5 SALMÓN A LA PARRILLA

Filete de salmón a la parrilla con su selección de salsa mediterránea o salsa teriyaki,
servido con pasta orzo y espinaca. *1200 cal*
\$24.99

6 FETTUCCINE ALFREDO CON CAMARONES

Tu opción de camarones salteados o empanados con pasta fettuccine
salteada en salsa Alfredo. *1190 cal*
\$20.99

*Aviso: El consumo de carnes, pescados, mariscos o huevos que no estén totalmente cocidos puede incrementar su riesgo de contraer enfermedades alimenticias, especialmente si usted padece de ciertas condiciones médicas. Para más información consulte a su médico o llame al 1-800-981-0023. Basado en la dieta de 2000 calorías diarias usadas para propósitos nutricionales, pero las calorías pueden variar. Información nutricional extra disponible al solicitarla. El cambiar, modificar o solicitar ingredientes adicionales a su plato pudiese llevar un cargo adicional, favor consulte a su mesero(a).

POLLO*

1 POLLO PORTOBELLO

Pechuga de pollo a la parrilla con setas Portobello, queso mozzarella y salsa demi-glacé de ajo asado y romero. Servida con pasta orzo y espinaca. *950 cal*

\$20.99

2 POLLO CAPRESE

Pechuga de pollo a la parrilla con tomates, queso mozzarella fresco y aceite de limón. Acompañado de pasta capellini en salsa roja ligeramente picante y tomates frescos. *750 cal*

\$20.99

3 POLLO MARSALA

Filetes de pechuga de pollo al sartén, setas, ajo asado y salsa de vino Marsala. Servidos con pasta capellini. *1040 cal*

\$20.99

4 POLLO A LA PARMESANA

Filetes de pechuga de pollo empanados, horneados con salsa de tomate, queso mozzarella y tomates asados. Servidos con pasta capellini, salsa de tomates y queso parmesano. *1120 cal*

\$21.99

5 FETTUCCHINE ALFREDO CON POLLO

Pasta fettuccine salteada en salsa Alfredo con pollo a la parrilla. *1380 cal*

\$20.99



*Aviso: El consumo de carnes, pescados, mariscos o huevos que no estén totalmente cocidos puede incrementar su riesgo de contraer enfermedades alimenticias, especialmente si usted padece de ciertas condiciones médicas. Para más información consulte a su médico o llame al 1-800-981-0023. Basado en la dieta de 2000 calorías diarias usadas para propósitos nutricionales, pero las calorías pueden variar. Información nutricional extra disponible al solicitarla. El cambiar, modificar o solicitar ingredientes adicionales a su plato pudiese llevar un cargo adicional, favor consulte a su mesero(a).



MENÚ DE NIÑOS

Solo para niños menores de 12 años. Servido con tu selección de leche fresca, jugo o refresco.
Refill ilimitado gratis solamente en el refresco. Incluye mantecado. 300 cal

1 CREA TU PROPIA PASTA \$10

Tu selección de pasta y salsa. 630 cal
Añade por \$1.99 adicional: albóndigas 200 cal, pollo 200 cal, salsa boloñesa 100 cal o tocineta 60 cal

2 PIZZA DE QUESO 370 cal \$10

Añade por \$1.99 adicional: pepperoni 60 cal o tocineta 60 cal

3 MAC & CHEESE 540 cal \$10

Pasta penne en cremoso queso americano y parmesano.

4 CHICKEN STRIPS 1250 cal \$10

Trozos de pollo empanado acompañados de papas fritas.

5 POLLO A LA PARRILLA 320 cal \$10

Pechuga de pollo a la parrilla servida con brócoli y pasta capellini con salsa roja.

POSTRES

6 WARM CHOCOLATE CAKE 1230 cal \$9.99

Bizcocho de chocolate horneado diariamente, servido con salsa de chocolate, toffee, crema batida y mantecado de vainilla.

7 TIRAMISÚ 820 cal \$9.99

Bizcocho de galletas ladyfingers con café espresso y vainilla, con crema de queso mascarpone, cubierto de cocoa y servido con crema batida.

8 NY STYLE CHEESECAKE 690 cal \$10.99

Cremoso cheesecake servido con crema batida y su selección de original o con salsa de fresas, caramelo o chocolate.

9 BROWNIE SUNDAE 720 cal \$9.99

Delicioso brownie de chocolate horneado en casa, repleto de crumble de caramelo de maní y chocolate, servido con mantecado de vainilla.

10 BIZCOCHO DE ZANAHORIA 577 cal \$10.99

Bizcocho de zanahoria y nueces, cubierto de queso crema. Servido con crema batida.

Basado en la dieta de 2000 calorías diarias usadas para propósitos nutricionales, pero las calorías pueden variar. Información nutricional extra disponible al solicitarla. El cambiar, modificar o solicitar ingredientes adicionales a su plato pudiese llevar un cargo adicional, favor consulte a su mesero(a).

ACOMPAÑANTES

BRÓCOLI A LA PARRILLA *50 cal* **\$3.99**

ESPÁRRAGOS A LA PARRILLA *60 cal* **\$3.99**

VEGETALES MIXTOS **\$3.99**

PAPAS FRITAS *410 cal* **\$3.99**

PAPAS MAJADAS CON AJO *340 cal* **\$3.99**

PAPAS MAJADAS CON QUESO Y TOCINETA *380 cal* **\$6.99**

PAPAS ROSTIZADAS CON ROMERO *150 cal* **\$3.99**

PASTA ORZO Y ESPINACAS *610 cal* **\$5.99**

PASTA CON SALSA DE TOMATE *270 cal* **\$5.99**

PASTA CON SALSA ALFREDO *390 cal* **\$6.99**

RISOTTO DE SETAS *240 cal* **\$7.99**

RISOTTO DE PESTO *390 cal* **\$6.99**

CARTA DE VINOS

TINTO

VINO DE LA CASA, CARLOS ROSSI, CABERNET SAUVIGNON *California*
6 OZ 150 cal \$8.00

PLACIDO, CHIANTI *Italia*
6 OZ 140 cal \$7.50 | 9 OZ 220 cal \$9.25 | 750 ML 610 cal \$26.00

ROBERT MONDAVI, PINOT NOIR *California*
6 OZ 150 cal \$8.25 | 9 OZ 220 cal \$10.00 | 750 ML 630 cal \$32.00

ANGELINE, PINOT NOIR *California*
6 OZ 150 cal \$9.50 | 9 OZ 220 cal \$11.25 | 750 ML 630 cal \$37.00

19 CRIMES, BLEND *Australia*
6 OZ 150 cal \$8.25 | 9 OZ 220 cal \$10.00 | 750 ML 630 cal \$32.00

689, BLEND *California*
6 OZ 150 cal \$10.25 | 9 OZ 220 cal \$12.00 | 750 ML 630 cal \$38.00

CK MONDAVI, MERLOT *California*
6 OZ 150 cal \$7.50 | 9 OZ 220 cal \$9.25 | 750 ML 630 cal \$26.00

ROBERT MONDAVI, CABERNET SAUVIGNON *California*
6 OZ 150 cal \$8.25 | 9 OZ 220 cal \$10.00 | 750 ML 630 cal \$32.00

JOEL GOTT, CABERNET SAUVIGNON *California*
6 OZ 150 cal \$10.25 | 9 OZ 220 cal \$12.00 | 750 ML 630 cal \$38.00

JOSH, CABERNET SAUVIGNON *California*
6 OZ 150 cal \$8.25 | 9 OZ 220 cal \$10.00 | 750 ML 630 cal \$32.00

HAHN, CABERNET SAUVIGNON *California*
6 OZ 150 cal \$10.00 | 9 OZ 220 cal \$11.75 | 750 ML 630 cal \$37.00

TRAPICHE, MALBEC *Argentina*
6 OZ 150 cal \$7.50 | 9 OZ 220 cal \$9.25 | 750 ML 630 cal \$26.00

TINTITO DEL PUEBLO, TEMPRANILLO *España*
6 OZ 150 cal \$7.50 | 9 OZ 220 cal \$9.25 | 750 ML 630 cal \$26.00

CONDADO DE HAZA, TEMPRANILLO *España*
6 OZ 150 cal \$10.25 | 9 OZ 220 cal \$12.00 | 750 ML 630 cal \$38.00

BRIEGO, TEMPRANILLO *España*
6 OZ 150 cal \$8.25 | 9 OZ 220 cal \$10.00 | 750 ML 630 cal \$32.00

BRISIOS, TEMPRANILLO *España*
6 OZ 150 cal \$8.00 | 9 OZ 220 cal \$9.75 | 750 ML 630 cal \$30.00

BLANCO

VINO DE LA CASA, CARLOS ROSSI, MOSCATO *California*
6 OZ 140 cal \$8.00

PLACIDO, PINOT GRIGIO *Italia*
6 OZ 140 cal \$7.50 | 9 OZ 220 cal \$9.25 | 750 ML 610 cal \$26.00

CAVIT, PINOT GRIGIO *Italia*
6 OZ 140 cal \$7.50 | 9 OZ 220 cal \$9.25 | 750 ML 610 cal \$26.00

PACO & LOLA, ALBARIÑO *España*
6 OZ 140 cal \$9.25 | 9 OZ 220 cal \$11.00 | 750 ML 610 cal \$35.00

PIEDRA DEL MAR, ALBARIÑO *España*
6 OZ 140 cal \$7.50 | 9 OZ 220 cal \$9.25 | 750 ML 610 cal \$26.00

BLANQUITO, ALBARIÑO *España*
6 OZ 140 cal \$7.50 | 9 OZ 220 cal \$9.25 | 750 ML 610 cal \$26.00

KENDALL JACKSON, CHARDONNAY *California*
6 OZ 140 cal \$10.25 | 9 OZ 220 cal \$12.00 | 750 ML 610 cal \$38.00

HAHN, CHARDONNAY *California*
6 OZ 140 cal \$10.00 | 9 OZ 220 cal \$11.75 | 750 ML 610 cal \$37.00

ROSADO

BERINGER, WHITE ZINFANDEL *California*
6 OZ 140 cal \$7.25 | 9 OZ 220 cal \$9.00 | 750 ML 610 cal \$25.00

ESPUMOSO / CHAMPAGNE & SPARKLING WINE

LA MARCA, PROSECCO *Italia* 750 ML 630 cal \$40.00
DA LUCA MINI BOTELLA, PROSECCO *Italia* 9 OZ 220 cal \$9.00

BEBIDAS

REFRESCOS (ILIMITADOS) 180+ cal \$2.99



SAN PELLEGRINO Agua con Gas 0 cal \$3.99 | PERRIER 0 cal \$3.49

AGUA EMBOTELLADA 0 cal \$2.99

TÉ CALIENTE O FRÍO 0 cal \$2.69

LIMONADA 190 cal \$2.99 | LIMONADA CON FRESA 190 cal \$2.99

LIPTON ICED TEA LEMON SUGAR FREE 0 cal \$3.00

FRAPÉS Fresa 190 cal / Piña 190 cal / Limón 180 cal \$3.99

CAPPUCCINO 60 cal \$2.99

ESPRESSO 60 cal \$2.49

ESPRESSO DOBLE 60 cal \$3.49

