

WELLS

MENÚ

ENTRADAS

ORDEN DE CAMARONES ROCA 🍷
CAMARONES TEMPURA BAÑADOS
EN ADEREZO PICANTE EN UNA
CAMA DE ARROZ BLANCO \$210.00

AGUACHILE MANGO HABANERO 🍷🍷
CAMARONES (200g), MANGO,
AGUACATE, CEBOLLA MORADA \$350.00

AGUACHILE NEGRO 🍷🍷
CAMARONES (200g), AGUACATE,
CEBOLLA MORADA BAÑADO EN
UNA COMBINACIÓN DE SALSAS
NEGRAS \$320.00

AGUACHILE MANUSH-K® 🍷🍷
ARRACHERA (200g), AGUACATE,
CEBOLLA MORADA BAÑADO EN
UNA COMBINACIÓN DE SALSAS
NEGRAS \$485.00

**AGUACHILE MANGO HABANERO
VEGETARIANO** 🍷🍷 \$305.00

ENSALADAS

BETABEL ROSTIZADO

SEIS PIEZAS DE BETABEL
LAMINADO Y ROSTIZADO,
SERVIDO CON QUESO DE
CABRA.

\$250.00

ENSALADA DE PERA

MEZCLA DE LECHUGAS,
ARÚGULA, PERA, NUEZ CAMELIZADA
Y QUESO DE CABRA, SERVIDA
CON ADEREZO DE BALSÁMICO.

\$230.00

SOPAS

CALDO DE CAMARÓN \$290.00

**SOPA DE CEBOLLA
CON QUESO GRATINADO** \$270.00

JUGO DE CARNE \$290.00

CREMA DE TOMATE CHERRY \$270.00

BRUSCHETTA

TOMATE CHERRY HORNEADO Y
MOZZARELLA SOBRE PAN TOSTADO
2 PIEZAS

\$180.00

TACO GOBERNADOR

DOS PIEZAS DE MINI TACOS RELLENOS DE TROZOS DE CAMARÓN O PESCADO REBOZADOS EN
TÉMPURA, SERVIDO EN TORTILLA DE HARINA CON COSTRA DE QUESO, PICO DE GALLO Y
XNIPEC DE COL

CAMARÓN \$165.00

PESCADO \$165.00

DE LA PARRILLA

HAMBURGUESAS

**HAMBIURGUESA
GOURMET 200G** \$295.00

SIRLOIN ANGUS MOLIDO ASADO
AL CARBÓN, QUESO GOUDA,
ARÚGULA, TOMATES CHERRY,
CEBOLLA CARAMELIZADA Y
ADEREZO ESPECIAL DE LA CASA,
ACOMPAÑADA DE PAPAS FRITAS

**HAMBURGUESA
VEGETARIANA** \$265.00

CARNE VEGANA "NOT
BURGER" ASADA AL CARBÓN,
QUESO GOUDA, ARÚGULA,
TOMATES CHERRY, CABOLLA
CARAMELIZADA Y ADEREZO
ESPECIAL DE LA CASA,
ACOMPAÑADA DE PAPAS
FRITAS

**PAPAS
A LA FRANCESA**

\$145.00

CORTES

ARRACHERA 300 GR
SUAVE Y JUGOSA
ARRACHERA ASADA AL
CARBÓN ACOMPAÑADA
CHILES TOREADOS Y
CEBOLLITAS \$395.00

TOP SIRLOIN 400 GR
ASADO AL CARBON,
ACOMPAÑADO DE CHILES
TOREADOS Y CEBOLLITAS \$415.00

RIB EYE 350 GRS
ASADO AL CARBON,
ACOMPAÑADO DE CHILES
TOREADOS Y CEBOLLITAS \$455.00

TACOS

ARRACHERA 200 GR \$295.00
CUATRO PIEZAS,
ACOMPAÑADOS DE SALSA Y
LIMÓN

RIB EYE 200 GR \$310.00
CUATRO PIEZAS,
ACOMPAÑADOS DE SALSA Y
LIMÓN

COSTILLAS

480 GR DE COSTILLAS ASADAS A LA PARRILLA
ACOMPAÑADAS CON ELOTE AMARILLO

BBQ \$300.00

PICANTE \$300.00

PIZZAS

CARNES FRÍAS

SALAMI, PEPPERONI
PENDIENTE

\$345.00

CAMARÓN

SALSA PESTO Y CAMARONES

\$345.00

ESPECIAL

QUESO DE CABRA, PERA,
JAMÓN SERRANO Y ARÚGULA

\$325.00

MARGARITA ESPECIAL

BURRATA, JITOMATE CHERRY Y
ALBAHACA

\$325.00

MEXICANA

FRIJOL, CHORIZO, JALAPEÑO,
TOCINO Y CEBOLLA

\$280.00

PEPPERONI

QUESO CON PEPPERONI

\$260.00

HAWAIANA

QUESO CON JAMÓN Y PIÑA

\$260.00

NUESTRAS PIZZAS SON HECHAS AL MOMENTO Y PUEDEN DEMORAR HASTA
25 MINUTOS

PASTA

PUTANESCA

ESPAGUETTI EN SALSA DE ACEITUNAS VERDES, ACEITUNAS NEGRAS, VINO BLANCO Y AJO; BAÑADO EN QUESO GRANA PADANO

\$280.00

PESTO

PASTA PENNE EN SALSA DE ALBAHACA Y QUESO PARMESANO; BAÑADO EN QUESO GRANA PADANO

\$280.00

RAGÚ

FETUCCINE EN SALSA DE TOMATE, CARNE MOLIDA Y VINO TINTO; BAÑADO EN QUESO GRANA PADANO

\$290.00

TOMATE Y AJO

ROSTIZADO

FUSILLI EN SALSA DE TOMATE Y AJO AROMATIZADA CON ALBAHACA, ; BAÑADO EN QUESO GRANA PADANO

\$280.00

ALFREDO

ESPAGUETTI EN SALSA ALFREDO; BAÑADO EN QUESO GRANA PADANO

\$270.00

ALFREDO INFANTIL

PORCIÓN REDUCIDA

\$110.00



POSTRES

NEVADO DE CHOCOLATE

REBANADA DE PASTEL DE CHOCOLATE CON COBERTURA CROCANTE

\$160.00

BROWNIE DE CHOCOLATE

RECETA DE LA CASA, MEZCLA DE CHOCOLATE Y NUEZ

\$160.00

CHEESCAKE DE FRUTOS ROJOS

REBANADA DE PASTEL DE QUESO CUBIERTO DE FRUTOS ROJOS

\$170.00