

WELLS

MENÚ

ENTRADAS

ORDEN DE CAMARONES ROCA 🍷
CAMARONES TEMPURA BAÑADOS
EN ADEREZO PICANTE EN UNA
CAMA DE ARROZ BLANCO \$270.00

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

TACOS DE MARLIN 🍷🍷
CUATRO PIEZAS DE TACOS
RELLENOS DE MARLIN EN CHILE
MORITA \$225.00

TOSTADA DE MARLIN 🍷
UNA PIEZA, CON UNA BASE DE
ADEREZO DE CHIPOTLE Y
MARLIN AHUMADO \$115.00

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 CARAMELIZADA
Y QUESO DE CABRA, SERVIDA
CON ADEREZO DE BALSÁMICO.
\$230.00

SOPAS

CALDO DE CAMARÓN \$290.00

FIDEOS SECOS \$210.00
CON QUESO, CREMA Y
AGUACATE

JUGO DE CARNE \$290.00

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

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

\$295.00

HAMBURGUESA VEGETARIANA

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

\$265.00

CORTES

ARRACHERA 300 GR

ASADA AL CARBÓN ACOMPAÑADA CHILES TOREADOS Y CEBOLLITAS

\$395.00

TOP SIRLOIN 400 GR

ASADO AL CARBÓN, ACOMPAÑADO DE CHILES TOREADOS Y CEBOLLITAS

\$415.00

RIB EYE 350 GRS

ASADO AL CARBÓN, ACOMPAÑADO DE CHILES TOREADOS Y CEBOLLITAS

\$455.00

TACOS

ARRACHERA 200 GR

CUATRO PIEZAS, **\$295.00**
ACOMPAÑADOS DE SALSA Y LIMÓN

RIB EYE 200 GR

CUATRO PIEZAS, **\$310.00**
ACOMPAÑADOS DE SALSA Y LIMÓN

NEW

ARRACHERA CON QUESO

CUATRO PIEZAS, **\$305.00**
ACOMPAÑADOS DE SALSA Y LIMÓN

NEW

GRINGAS

DOS PIEZAS DE GRINGAS **\$325.00**
RELLENAS DE ARRACHERA

COSTILLAS

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

PICANTE **\$300.00**

BBQ **\$300.00**

PAPAS A LA FRANCESA

\$145.00

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

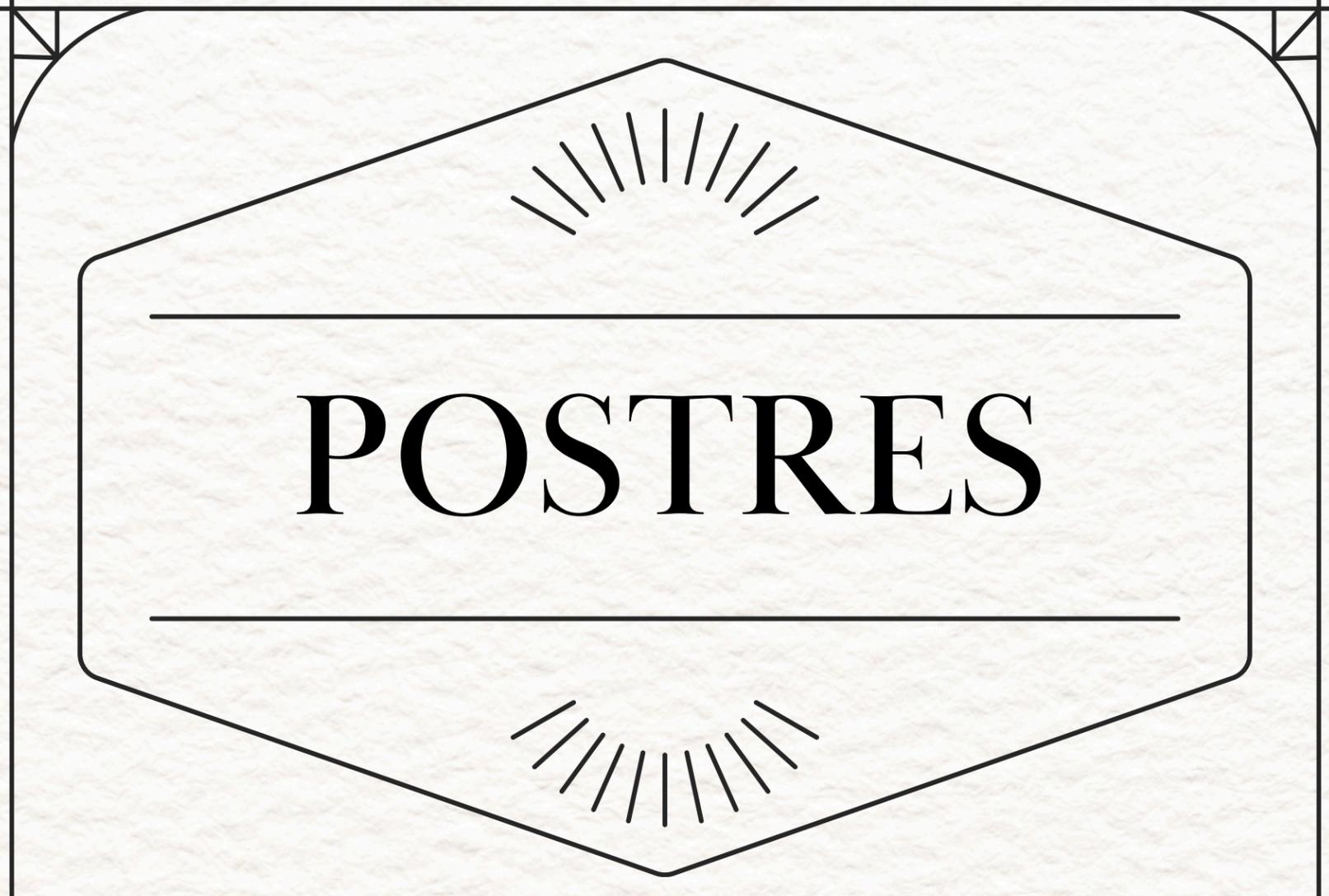
ESPAGUETTI EN SALSA ALFREDO; BAÑADO EN QUESO GRANA PADANO

\$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

FLAN TRADICIONAL

\$150.00

CREPAS DE CAJETA

\$180.00

GELATO ARTESANAL

AGUA - MANGO, MANGO ENCHILADO, LIMÓN, FRESA ©

\$90.00

CREMA - NUTELLA, SEMILLA DE VAINILLA