

# !OYE! BASTARDO

## Para compartir

si quieres pues, si no, pues no

### Camarones al veneno

Camarones con cabeza sazonados con Cajún al grill, bañados con una salsa super llena de ajo, chile de árbol y mantequilla

.....\$290

### Aguachile Asiático de Camarón

Camarones, mezcla de salsas asiáticas, chiles, jengibre y limón.

.....\$280

### Queso fundido con salsa ahumada de chicharrón prensado

Te mandamos unas tortillas para taquear

.....\$230

### Papas diablo

Papas cambray bañadas de salsa picante, limón y tocino. Ni está tan diablo

.....\$190

### Betabel rostizado

No es la típica ensalada gacha, también lleva un aderezo de yogurt y queso de cabra, miel y pepitas garanpiñadas. Está buena pues

.....\$180

### Aguachile de papada oriental

Papada de cerdo asada con una salsa oriental con mucho jengibre y cosas asiáticas que venden en la tienda asiática

.....\$220

### Papas trufadas

Papas fritas, queso parmesano, mantequilla con ajo y aceite de trufa, con un alioli casero

.....\$170

## Tacos

### Taco de Barbacoa de Res Ahumada

Diezmillo Importado ahumado por miles de horas (perdimos la cuenta)

.....\$85

### Taco de Pork Belly Ahumado

Pork Belly ahumado por 6 horas con mezquite

.....\$80

### Taco de Carne Asada

Sirloin Importado asado con Sal Bastarda

.....\$75

### Taco de Papada de Cerdo al Pastor

Papada de cerdo rostizada en barril

.....\$75

### Taco de Salmón Zarandeado

Salmón con adobo especial, cebolla y pimientos

.....\$85

### Taco de Pulled Pibil

Como la cochinita pibil pero con mil horas de ahumado

.....\$75

## Vegetariano

### Taco de Portobello

Al pastor o zarandeado. Los dos están muy chidos

.....\$55

### Taco de Coliflor al ajillo

Coliflor salteada con mezcla de mantequilla, chiles y ajo

.....\$55

## Postres

### Pay Frio de maple y nuez

Base de hojaldre, nieve y miel de maple. Luego mas hojaldre, nieve, nuez y tocino caramelizado

.....\$200

### Galletota

Galleta con chistas de chocolate y nieve de vainilla. Muy cumplidor

.....\$150

## Cosas que nunca habrá

Taco de arrachera marinada

Ensalada del chef

Torre de marsicos con salsa negras

Chocoflan

Si tienes alguna alergia, favor de informarnos. Gracias

Be The Grilling  
Bastards



# !OYE! BASTARDO

## To Share

if you want to

### Poison Shrimps (it's no really poison)

Grilled shrimps with Cajun seasoning in a butter sauce with a lot of garlic and chile de arbol.

.....\$290

### Asian Shrimp Aguachile

Shrimps with a mix of asian sauces, chilies, ginger and lemon

.....\$280

### Grilled Chesse with chicharron salsa

We'll send you some tortillas

.....\$230

### Papas diablo

Chambray potatoes dipped in spicy sauce, lemon and bacon.

.....\$190

### Roasted Beet

It is not your typical beet salad, we add some yogurt, some goat cheese, honey and sugar coated pumpkin seeds. It's really good

.....\$180

### Pork Jawl Aguachile

Pork jawl with some oriental sauce, a lot of ginger and all kinds of stuff we bought at the asian store

.....\$220

### Truffle French F ries

Fries with parmesan cheese, garlic butter, truffle oil and home made alioli

.....\$170

## Tacos

### Taco de Barbacoa de Res Ahumada

Imported chuck roll smoked for thousands of hours (we've lost track)

.....\$85

### Taco de Pork Belly Ahumado

Pork Belly smoked for 6 hours with mesquite

.....\$80

### Taco de Carne Asada

Sirloin Steak grilled with Grilling Bastards salt

.....\$75

### Taco de Papada de Cerdo al Pastor

Pork jawl marinated with adobo "al pastor"

.....\$75

### Taco de Salmón Zarandeado

Salmon with special adobo, onion and bell peppers

.....\$85

### Taco de Pulled Pibil

It's like cochinita pibil but smoked for thousands of hours

.....\$75

## Vegetarian

### Taco de Portobello

With adobo "al pastor" or "zarandeado". Both are great

.....\$55

### Taco de Coliflor al ajillo

Sautéed Cauliflower with chilies, garlic and butter

.....\$55

## Desserts

### Maple Pecan Cold Pie

Puff pastry, ice cream and maple syrup. Then more puff pastry, ice cream, pecan and BACON

.....\$200

### Big Cookie

Chocolate chip cookie with ice cream  
Comfort dessert

.....\$150

## Things that you'll never see on our Menu

Marinated Arrachera

Chef's Salad

Seafood towers

Chocoflan

If you have any allergies, please let us know

*By The Grilling  
Bastards*



# !OYE! BASTARDO

## Bebidas



<b>Refresco</b>	355ml	.....	\$50
<small>Coca, Coca sin azúcar, sprite y manzana</small>			
<b>Agua Fresca</b>	355ml	.....	\$50
<small>Pregunta por los sabores</small>			
<b>Topochico</b>	355ml	.....	\$50
<b>Corona</b>	355ml	.....	\$65
<b>Pacifico</b>	355ml	.....	\$65
<b>Modelo Especial</b>	355ml	.....	\$75
<b>Negra Modelo</b>	355ml	.....	\$75
<b>Cerveza Baja Brewing</b>		.....	\$120
<small>Preguntar por sabores</small>			
	355ml		
<b>Cerveza Colima</b>		.....	\$120
<small>Colimita - Lager</small>			
	355ml		
<small>Piedra Lisa - Session IPA</small>			
<small>Páramo - Pale ale</small>			
<small>Cayaco - Tropical Lager</small>			
<b>Vino Tinto Santo Tomás</b>		COPA	BOTELLA
		\$220	\$800
<small>Tempranillo - Cabernet</small>			
<b>Vino Blanco Santo Tomás</b>		\$190	\$750
<small>Sauvignon blanc</small>			
<b>Topochico</b>	750ml	.....	\$80
<b>Aperol Spritz</b>		.....	\$190
<b>Batanga</b>		.....	\$170
<b>Gin tonic</b>		.....	\$170
<b>Mezcalita</b>	<small>Pregunta por los sabores</small>	.....	\$170
<b>Negroni</b>		.....	\$210
<b>Paloma toronja</b>		.....	\$130
<b>Sangría jack</b>		.....	\$150
<b>Mojito</b>		.....	\$120



*Be The Grilling  
Bastards*