

!OYE! BASTARDO

Bebidas

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

!OYE! BASTARDO

Bebidas

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

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. En la noche también sabe chido\$280
Queso fundido con salsa ahumada de chicharrón prensado Te mandamos unas tortillas para taquear\$230
Papas diablo Papas cambrey bañadas de salsa picante, limón y tocino. Ni está tan diablo\$190

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 Diezmillo importado asado chido 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

Vegetariano

Taco de Portobello Al pastor o zarandeado. Los dos están muy chidos\$55
Taco de Coliflor al ajillo Coliflor salteada con mezcla de chiles y ajo\$55

Cosas que nunca habrá

Taco de arrachera marinada
Ensalada del chef



To Share

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
Diablo Potatoes Chambray potatoes dipped in spicy sauce, lemon and bacon.\$190

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 Imported chuck roll 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

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

Things you will never see in our menu

Arrachera Taco
Chef's Salad

If you have any allergies, please let us know

