



TE ESTABAMOS ESPERANDO
BIENVENIDO

GRACIAS A TÍ SEGUIMOS
TRABAJANDO

M E N U



Est. 2016
BASTARD

ENTRADAS

MUNCHIES FRIES \$75

Papas a la francesa bañadas en queso amarillo y tocino

CAMOTE FRIES \$69

Chips de camote fritos

MOZZARELLA STICKS \$94

Dedos de queso mozzarella acompañados de salsa marinara



CARPACCIO DE SALMÓN \$119

Finas láminas de fresco salmón, parmesano, cebolla morada, alcaparras, limón y aceite de olivo extra virgen



CARPACCIO DE ATÚN \$119

Finas láminas de fresco atún, parmesano, cebolla morada, alcaparras, limón y aceite de olivo extra virgen



CAMARONES ROCA \$119

150 gr. camarones crujientes cubiertos de nuestra salsa especial Roca



ENSALADAS

ENSALADA COBB \$134

Pollo a la plancha, tocino crujiente, queso azul, huevo cocido y aderezo honey mustard

ENSALADA CAESAR \$134

Pollo a la parrilla, parmesano fresco, tocino crujiente, croutones y aderezo César



ENSALADA BASTARD \$144

Salmón a la plancha sobre una mezcla de lechugas con espinacas, gajos de cítricos, cebolla morada, aguacate, queso feta y crujiente de almendra acompañado de nuestra vinagreta



BUDDHA BOWL \$134

Base de arroz chino, zanahoria, pepino, aguacate, edamame con tu elección de proteína; pollo teriyaki, salmón o camarón



ESPECIALIDADES

BONELESS BUFFALO WINGS \$159

Crujiente pechuga de pollo empanizada bañada en salsa de tu elección, acompañada de apio y zanahoria. Elige tu salsa: original, fire it up y BBQ

ALITAS \$139

½ kg de alitas bañadas en salsa de tu elección, acompañadas de apio y zanahoria. Elige tu salsa: original, fire it up y BBQ. Aderezo: Ranch o blue cheese

BBQ RIBS \$199

½ kg de costillas bañadas en salsa BBQ, acompañadas con elote asado y papas fritas



SAMPLER \$270

Un poco de lo mejor...
250 gr. de costillas BBQ
250 gr. de alitas.
Acompañados de Ranch

Aderezo extra \$10

SUSHI BALL \$115

Bola de arroz empanizada, rellena de queso crema, aguacate y a elegir entre salmón, atún o camarón





BURGERS

ESCOGE TU PAN



RÚSTICO



NEGRO



ESPECIAS



- **BASTARD BURGER \$145**
Cebolla caramelizada, aguacate, tocino, queso gouda y aderezo de chipotle



- **ROAST BEEF \$159** NEW
Jugoso roast beef acompañado de cebolla caramelizada, aderezo de chipotle, pimienta roja y queso gouda



- **ZERO MEAT \$145** NEW
Hamburguesa de lenteja, cebolla caramelizada, pimienta, champiñones, combinación de quesos y perejil frito



- **CLÁSICA \$139**
Cebolla morada, jitomate, lechuga, queso cheddar y tocino crujiente



- **CHICKEN BURGER \$145**
Pechuga de pollo a la parrilla, queso gouda, aguacate y pimienta asado



- **LA MOCTEZUMA \$155** NEW
Spicy crujiente de queso con chiles jalapeños, tocino, cebolla crunch y lechuga



- **MR. JACK \$145** NEW
Salsa BBQ de Jack Daniel's, aros de cebolla y combinación de quesos



- **SEA PLEASURE \$155** NEW
Camarones a la plancha, queso gouda, guacamole y aderezo chipotle



- **KRAKEN BURGER \$155** NEW
Pulpo zarandeado, jitomate, lechuga queso gouda y un toque aderezo roca



- **CHILI DOG \$109**
Salchicha de res premium, carne chilli, queso cheddar y crema

- **PIZZA BURGER \$145**
180 grs. de carne angus, montada sobre una cama de papas a la francesa y un toque de salsa de la casa, gratinada con queso gouda y pepperoni

Agrega a cualquier hamburguesa la opción de onion rings o curly fries por \$10

PIZZAS

- **PERA Y GORGONZOLA \$149**
Láminas de pera, tocino crujiente, queso gorgonzola
- **BROCHAS \$154**
Salami, champiñones, pepperoni y tocino dorado
- **4 QUESOS \$159** 
Mezcla de queso provolone, gorgonzola, parmesano y feta
- **PASTOR \$164** 
La pizza más mexicana, carne de pastor, piña, cilantro
- **MARGARITA \$140**
La tradicional... jitomate bola, queso mozzarella y pesto de albahaca.
- **MARESA \$179**
Jamón serrano, aceituna negra y arúgula
- **CARNÍVORA \$169** 
Mezcla de jugosas carnes, queso mozzarella, pimientos y cebolla
- **BONELESS \$169**
Base salsa ranch, queso mozzarella, y boneless con la salsa de tu preferencia



- **ARMA LA PIZZA DE TUS SUEÑOS \$160**
*Máximo 3 ingredientes
*Ingrediente Extra +\$10

PASTAS

- **4 QUESOS \$124**  
Mezcla de cuatro quesos
- **4 QUESOS CON PROTEÍNA \$169**
Elige (pollo, arrachera, camarón, salmón)
- **PASTA CAMARONES \$169** 
Spaghetti en salsa italiana de jitomate, pepperoncino y finas hierbas
* Extra proteína +\$45
(pollo, arrachera o camarón)
- **LASAGNA \$130** 
Clásica lasagna italiana de carne de res



CORTES

NEW YORK. 300 GRS. \$279
COW BOY 300GRS. \$310
RIB EYE. 250GRS \$279
RIB EYE 400 GRS \$379
ARRACHERA ANGUS 200GRS. \$220

***Todos incluyen 2 guarniciones**

Espinacas con champiñones a la crema
Ensalada de la casa
Papa Rellena
Chiles toreados
Papas francesa

Queso fundido \$15 pesos
Guarnición extra \$15 pesos



POSTRES

- **BAKER \$98**
Galleta gigante de chispas de chocolate con delicioso helado de vainilla
- **FRENCH MUNCH \$95**
Pan francés relleno de queso Philadelphia, acompañado de coulis de fresa y frutos rojos
- **CHUNKY BROWNIE \$89**
Delicioso brownie hecho en casa acompañado de fresas y helado de vainilla
- **POSTRE DEL DÍA \$89**

MALTEADAS

NATURAL

- NUTELLA
 - COOKIE DOUGH
 - PEANUT BUTTER
 - STRAWBERRY CHEESECAKE
- CON LICOR**
- (Baileys, Kahlua, Licor 43 y Licor de Vainilla)

(mismo precio con y sin licor)

\$115



COCTELERÍA NEW

480 ml • LONG ISLAND ICE TEA \$109

240 ml { • MARTINI \$119 Lychee / Seco / Manzana
• MARZIPAN \$109

480 ml • DAIKIRI \$109 Bastard: (Frutos rojos, mango y limón)
Limón / Frutos Rojos / Mango

240 ml • MARGARITAS \$109 Limón / Frutos Rojos / Mango / Lychee

• CLERICOT \$95

• TINTO DE VERANO \$95

• MOJITO \$109 Fresa / Sandía / Limón / Maracuya / Coco

• BLACK BASTARD MOJITO \$119

• HEISENBERG \$109

430 ml { • COSMOPOLITAN \$109

• JALAPEÑO MEZCAL \$115

• COCO MEZCAL \$115

• CARAJILLO \$109

• GIN & TONIC \$119 Preparado en tu mesa con los frutos y
hierbas de tu elección

• MEZCALITA \$119 Mango / Limón / Frutos Rojos / Lychee / Piña

240 ml • GIN & WINE.
VINO ROSADO, GINEBRA Y FRUTOS ROJOS. 115

430 ml { • MOJITO PAMA \$115
• PAMA MINT JULEP \$115
• MOSCOW MULE \$115

240 ml • PAMARTINI \$115

ESPECIALES BASTARD

430 ml { • MAGIC BASTARD \$125
• RED BRICK \$125
• GRAN ESCAPE \$125
• ARABIC FEEL \$125
• BALCHÉ \$125



SMOOTHIE

480 ml

- VERDE MANGO \$69
Hierbabuena, albahaca, mango, pepino y apio
- FRUTOS ROJOS \$69
Frutos rojos, mango y arándano
- TAMARINDO \$69
Limón, tamarindo, Tajín y Sprite
- BASTARD \$79
Smoothie de fresa y piñada natural

SIN ALCOHOL

600 ml

480 ml

355 ml

420 ml

420 ml

420 ml

235 ml

420 ml

1.75 ml

- AGUA EMBOTELLADA \$31
- LIMONADA \$35
- NARANJADA \$35
- AGUA DEL DÍA \$39
- REFRESCO \$31
- CAFÉ AMERICANO \$38
- EXPRESSO \$48
- CAPUCCINO \$48
- TÉ VARIOS \$38
- BOOST \$60
- RED BULL \$70
- JARRA DE JUGO \$90
- JARRA DE AGUA DEL DÍA \$105
- DECAF \$40

Extra \$3
Leche deslactosada

HOOKAHS

NEW

- LUNATIC SOUL \$140
Curaçao, tabaco sandía, tabaco menta
- MOJITO \$140
Tabaco menta, tabaco limón, ron en frasco, hierbabuena y limón
- CLÁSICAS \$130

SABORES:

- Menta
- Durazno
- Sandía
- Dos manzanas
- Chocolate

CERVEZAS

235 ml { HEINEKEN 0.0 \$32

- SOL \$40
- INDIO \$40
- TECATE \$40
- TECATE LIGHT \$40
- XX LAGER \$42
- XX AMBAR \$42
- LADRON DE MANZANAS \$42
- TECATE AMBAR \$46
- CORONA \$40
- CORONA LIGHT \$40
- MODELO ESPECIAL \$46
- NEGRA MODELO \$46
- PACÍFICO \$40
- VICTORIA \$40
- MICHELOB ULTRA \$44

325 ml

355 ml

- COORS LIGHT \$42
- AMSTEL ULTRA \$44
- BOHEMIA OSCURA \$46
- BOHEMIA CLARA \$46
- HEINEKEN BOTELLA \$48

410 ml { HEINEKEN EN BARRIL \$52

PREGUNTA POR TODAS NUESTRAS
CERVEZAS ARTESANALES \$85

1lt { • GRAND HEINEKEN \$189

45 ml { • MICHELADA \$10
• CON CLAMATO \$25

410 ml { • CLAMATO BASTARD \$79

Clamato, salsas preparadas, cerveza a elección, pepino rallado, zanahoria rallada, gomitas de mango enchilado y chamoy

OTROS

- HENDRIX
- TANQUERAY
- BOMBAY SAPHIRE

RON

- BACARDI
- HAVANA 7
- CAPTAIN MORGAN WHITE
- CAPTAIN MORGAN SPICED
- ZACAPA 23
- MATUSALEM

TEQUILA

- TRADICIONAL REPOSADO
- DON JULIO 70
- HERRADURA PLATA
- CENTENARIO PLATA
- DON JULIO BLANCO
- DON JULIO REPOSADO
- DOBEL
- MAYORAZGO

LICORES

- JÄGERMEISTER
- FRANGELICO
- ABSINTH
- BAILEYS
- KAHLÚA
- VERMOUTH ROSSO
- VERMOUTH SECO
- CAMPARI

45ML.	750 ML.
\$125	\$1,290
\$105	\$990
\$105	\$1,150

45ML.	750 ML.
\$85	\$649
\$85	\$849
\$85	\$649
\$85	\$699
\$180	\$1,599
\$95	

45ML.	695 ML.
\$90	\$849

45ML.	700 ML.
-------	---------

\$135	\$1,399
-------	---------

45ML.	750 ML.
\$115	\$1,149

\$95	\$799
------	-------

\$105	\$990
-------	-------

\$105	\$1,149
-------	---------

\$119	
-------	--

\$95	\$820
------	-------

--	--

--	--

45ML.	
-------	--

\$75	
------	--

\$80	
------	--

\$85	
------	--

\$80	
------	--

\$70	
------	--

\$75	
------	--

\$75	
------	--

\$85	
------	--

VODKA

45ML.	750 ML.
\$95	\$899
\$85	\$649
\$85	\$749

WHISKEY

45ML.	700 ML.
\$110	\$949

45ML.	750 ML.
-------	---------

\$105	\$849
-------	-------

\$125	\$1,349
-------	---------

\$125	\$1,349
-------	---------

--	--

--	--

45ML.	700 ML.
-------	---------

\$105	\$849
-------	-------

45ML.	750 ML.
-------	---------

\$105	\$849
-------	-------

\$115	
-------	--

\$115	
-------	--

\$85	
------	--

--	--

--	--

--	--

--	--

150 ML.	750 ML.
---------	---------

COPEO	BOTELLA
-------	---------

\$85	
------	--

\$95	\$450
------	-------

	\$650
--	-------

	\$700
--	-------

--	--

--	--

--	--

--	--

--	--

--	--

--	--

--	--

--	--

--	--

TEQUILA 100% AGAVE
MAYORAZGO



MARISCO FRESCO Y MAR

COSTEÑITO

ponte bien *playa*



SAMPLER MÁGICO



LO MÁS FRESCO DEL MAR

SAMPLER MÁGICO

tostadas: 2 atún 30g + 2 ceviche de pescado 30g +2
ceviche camarón 30g + 2 ceviche playero 30 g
+ lechuga al centro

\$149



AGUACHILE COSTERO

AGUACHILE COSTERO



MUY
PICANTE

tilapia 80 g + camarón crudo 50g + camaron cocido
50g + mango + pepino + cebolla morada
+ aguachile especial

\$159

AGUACHILE VERDE



PICANTE

camarones crudos 200g + jugo de limón+ salsa
aguachile verde+ pepino+ cebolla morada
+ cilantro + tajín

\$149



RECOMENDACIÓN DEL CAPITÁN



AGUACHILE VERDE



Σ IGUAL DE FRESCO
PERO CALIENTE ≡

CHICHARRÓN DE PESCADO

pescado frito adobado 300g + salsa chipotle + salsa red hot + cebolla morada+ limón+ tortillas

\$119



CHICHARRÓN DE PESCADO

ALUZ COSTEÑO

arroz frito en soya+ camarón 50g + arrachera 30g + verduras+ queso crema+ aguacate+ salsa chipotle

\$119



ALUZ COSTEÑO

CARNITAS DE ATÚN

carnitas de atún 220g +guacamole+ tortillas

\$169

DISCADA MAR

pulpo 150g +marlin 150g+queso gratinado+ tortillas

\$230

≈ FRESCURA COSTEÑO ≈

Nuestros platillos son frescos preparados al momento, por lo que para cuidar la frescura y temperatura de los mismos serán servidos en su mesa en el momento que este listo cada uno. Pudiendo llegar los platos en diferentes tiempos a la mesa.

DISCADA MAR





CEVICHE PLAYERO



ATÚN CUBANO



NANA PANCHA



☒ TOSTADAS ☒

CEVICHE DE PESCADO

ceviche de pescado 85g + aguacate + mayonesa

\$49

CEVICHE PLAYERO

tilapia + cebolla morada + tomate + cilantro + un toque de habanero + mayonesa + aguacate

\$49

CEVICHE DE CAMARÓN

ceviche de camarón 85g + aguacate + mayonesa

\$49

CHULA

atún fresco 75g + aguacate + cebolla + pepino + salsa curandera + cilantro + serrano

\$52

SALMÓN FRESCO

tostada de harina + salmón fresco 40g + salsa ponzu + aguacate + cebollín fresco + poro frito + mayo spicy

\$52

CAMARONES AGUACHILE PICANTE

camarones crudos 60g + pepino + limón + cebolla morada + salsa aguachile + mayonesa

\$54

ATÚN CUBANO

atún fresco 50g + salsa chipotle + aguacate + cebolla morada + salsa de soya cítrica + serrano

\$52

SSS

CALIENTES

BOMBA ARRACHERA CALIENTES

arrachera 60g + frijoles refritos + queso gratinado

\$49

NANA PANCHA CALIENTES

camarones al ajillo 60g + frijoles refritos + queso gratinado

\$59

LORENZA DE MARLIN

guisado de marlin 60g + frijoles refritos + salsa de molcajete + queso + cebolla morada curtida

\$49

COCTELES

CAMARÓN

camarón+ pepino+ cebolla+ cilantro + aguacate
+ salsa preparada

CHICO
100g

\$89

GRANDE
200g

\$149

CAMPECHANO

camarón+ pulpo+ pepino+ cebolla+ cilantro +
aguacate+ salsa preparada

CHICO
100g

\$89

GRANDE
200g

\$149



COCTEL DE CAMARÓN

SOPAS

SOPA DE CAMARÓN

camarón 120g + verduras + pan de ajo

\$139

SOPA DE MARISCOS

pulpo 50g + pescado 1 00g + calamar 60g +
camarón 70g + pan de ajo

\$159



SOPA DE MARISCOS



NUESTROS FAMOSOS TACOS

QUESADILLA DE MARLIN

tortilla de maíz dorada+ marlin ahumado 90 g + queso

A LA
PARRILLA

\$42

BALLENA

tortilla de maíz+ camarón empanizado relleno de queso crema 30g +lechuga+ pico citrus + chipotle

\$44

EMPERADOR

tortilla de maíz+ camarones capeados 2 pzs 20g + queso+ repollo

LA EMPERADORA

tortilla de maíz+ pescado capeado + repollo



TACO EMPERADOR

TACO BAÑADO



PICANTE

tortilla de harina+ guisado sonora de camarón + bañado en salsa de molcajete+ crema + aguacate

\$46

\$49

QUESADILLA NORTEÑA

CARNE

tortilla de harina+ costra de queso+ arrachera 60g + cebolla asada+ aguacate

\$46

\$48



PULPO ZARANDEADO

TORERO



PICANTE

tortilla de maíz+ frijoles+ chile caribe relleno de marlin 30g + camarón 20g +queso+ salsa de chipotle + salsa tatemada

\$46

PULPO ZARANDEADO



A LA
PARRILLA

tortilla de maíz dorada+ pulpo en adobo 60g + queso+ salsa zarandeada

\$49

COSTRA DE CAMARÓN, PULPO Ó ARRACHERA



tortilla de maíz + costra de queso + camarones al
ajillo 30 g, pulpo o arrachera + salsa chipotle

\$52

TACO PLACITA



tortilla de harina+ milanesa 35g + papas a la francesa
+ frijoles+ aguacate+ aderezo cilantro

\$42

VAQUITA



tortilla de harina + costra de queso + rebanada de
sirloin 35g + cebolla asada

\$52



TACO PLACITA

MARLIN



tortilla de queso+ guisado de marlin 30g +
cebolla morada

\$49

CAMARÓN

tortilla de queso+ camarón al ajillo 30g +
cebolla morada

\$52

ARRACHERA



tortilla de queso+ arrachera 30g +
cebolla morada

\$49




QUESITACOS



CAMARÓN



SALMÓN A LA PARILLA

COCINA DEL CAPITÁN

10 - 15 MIN

FILETE AL GUSTO

filete de pescado 180g (plancha, empanizado o al ajillo) + 2 guarniciones

\$139



PULPO ZARANDEADO

FILETE RELLENO DE MARISCOS

filete de pescado 180g + camarón 30g + pulpo 30g + salsa bechamel + queso + 2 guarniciones

\$175

FILETE PINOCHO

filete empanizado 180g + marlin 30g + camarones 30g + salsa pinocho + queso + 2 guarniciones

\$199

FILETE ROSARITO

filete de pescado 180g + crema de chipotle + tocino + queso gratinado + cebolla + 2 guarniciones

\$149

PULPO ZARANDEADO

pulpo marinado a las brazas 250g + 2 guarniciones

\$198

SALMÓN AL GUSTO

salmón 180g (parrilla, diablo o ajillo) + 2 guarniciones

\$219



HAMBURGUESA COSTEÑITO

HAMBURGUESA COSTEÑITO

costras de queso rellenas de camarones fritos 1 00g + lechuga + tomate + aderezo + papas fritas + jalapeños

\$119



CAMARONES
EMPANIZADOS

CAMARONES AL GUSTO

camarones 180g (plancha + empanizado o al ajillo) +
2 guarniciones

\$198

ARRACHERA

arrachera 250g + papa al horno+ chile con queso
+ cebolla

\$175

* Guarniciones a elegir:

- papas a la fancesa
- arroz
- ensalada



PASTA ALFREDO
CON CAMARONES

⌘ PASTA Y ⌘
ENSALADA

PASTA ALFREDO CON CAMARONES

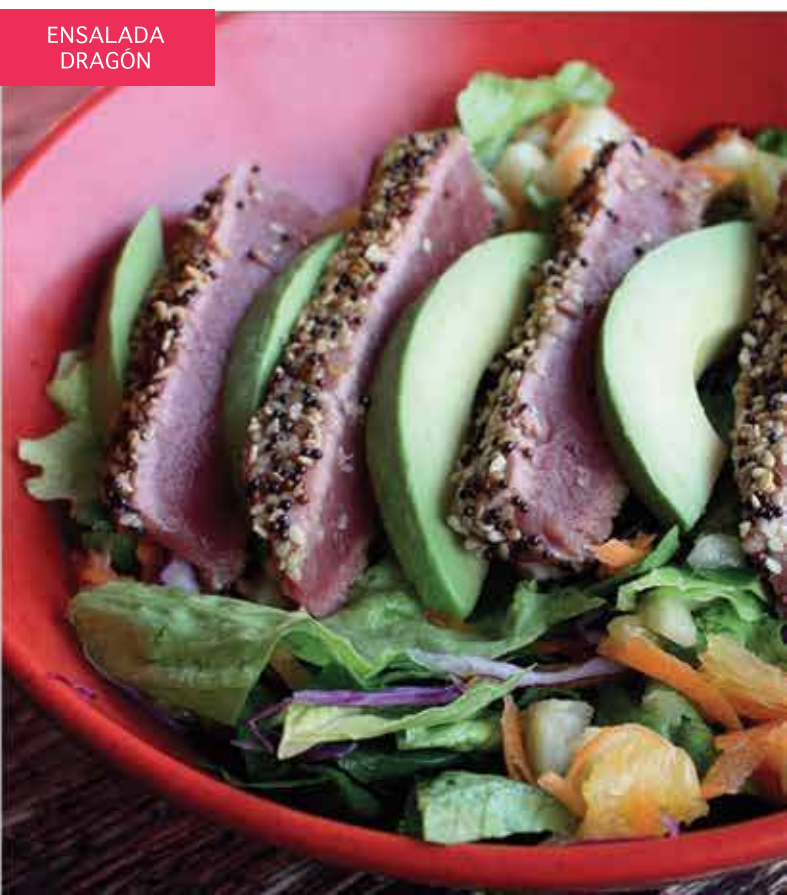
camarones 80g +pasta+ salsa alfredo

\$132

ENSALADA DRAGÓN

atún sellado 200g + costra de ajonjolí+ lechugas+ \$159
frutas tropicales+ aguacate+ salsa oriental

\$159



ENSALADA
DRAGÓN