

The word "MEXICO" is written in a bold, expressive brush script. The letters are primarily black, with the 'M' featuring a green stroke, the 'X' in red, the 'I' in white, the 'C' in white, the 'O' in blue, and the final 'O' in white. The background is a light blue sky with large, vibrant watercolor splashes in red (top left), blue (bottom left), and green (bottom right).

MEXICO

Fusión gastronómica Galego-Mexicana

Tapas

- **Tostada "MexGal"** 8,15€
(Chorizo picante gallego, queso cebreiro, nata y lechuga fresca sobre cama de frijoles Bayos y tortilla de maíz)
- **Ensalada de la Casa**..... 15,20€
(Ensalada de bonito del norte con aguacate, maíz dulce, zanahoria y tomate cherry bañada en salsa cremosa de anchoas del cantábrico)
- **Vieiras Mariachis**..... 14,30€
(Vieiras del Atlántico sobre fideo seco y alioli de chile ancho)
- **Quesadillas de Langostino**..... 11,75€
(Quesadillas de queso "Da Avoca", cola de langostino a la plancha y totilla de maíz acompañadas de tres salsas caseras)
- **Patatas Bravas "MexGal"** 8,15€
(Patatas "malcortadas" fritas con alioli y aceite de oliva virgen extra con mezcla de pimentones y cayena)
- **Queso Fundido**..... 10,35€
(Queso "Da Avoca" fundido, solo, con chorizo picante gallego o con champiñones naturales salteados al ajillo servido junto a cuatro tortillas de trigo)
- **Pulpo a la Galega**..... 22,10€
(Pata de pulpo cocida y servida al fiel estilo tradicional de la cocina casera gallega)
- **Sincronizadas**..... 9,30€
(Bocadillo de tortilla de maíz de lacaón y queso "Da Avoca" servido con aguacate y salsa chipotle)
- **Nachos "MexGal"** 10,95€
(Nachos artesanales con queso "Da Avoca" fundido, junto con guacamole, frijoles bayos, jalapeños y pico de gallo)
- **Burrito Galego**..... 10,35€
(Burrito de filete de ternera de raza cachena eco, queso de tetilla y pimientos del padrón)

Tacos

- De Pulpo al Ajillo..... 11,75€
- De Gambas Rebozadas a la Cerveza..... 10,35€
- De Discada Gallega..... 8,15€
- De Pollo "MexGal" 8,15€
- De Nopales..... 8,15€

Platos Principales

- Pulpo en Tinta de Sepia..... 26,95€
(Pata de pulpo sobre cama de arroz al estilo mexicano con nopales y maíz, bañado en salsa de tinta de sepia y olivas)
- Merluza a la Gallega..... 21,75€
(Lomos de merluza sobre patata hervida bañados en aceite de oliva virgen extra aromatizado con ajo y mezcla de pimentones)
- Entrecot en Salsa Suave de Chipotle..... 26,95€
(Entrecot de ternera de raza cachena eco bañado en salsa suave de chipotle acompañado de pimientos del padrón)
- Hamburguesa "MexGal" con patatas fritas..... 15,50€
(En pan rústico, hamburguesa de ternera de raza cachena eco, queso cebreiro, paté de pimiento rojo gallego y guacamole)
- Chilaquiles Verdes de Pollo..... 15,50€
(Nachos artesanales con pollo, nata y queso de tetilla en caldo de salsa verde)
- Paella "MexGal" 18,65€
(Paella de pollo, chorizo picante gallego y chile de árbol)

Postres

- Mousse de Mango..... 6,95€
- Tarta de Santiago Flambeada al Tequila.. 6,95€
- Tarta de Queixo con Cajeta..... 6,95€
- Mousse de Queixo y chocolate..... 6,95€

Cócteles

- Pasión Gallega..... 11,70€
(Orujo blanco, orujo de café, cola y lima)
- Cóctel de orujo..... 11,70€
(Orujo de hierbas, orujo de café, crema de orujo, Nata)
- Frescor de Galicia..... 11,70€
(Orujo de hierbas, orujo blanco, refresco de limón y zumo de piña)
- Piña Colada..... 11,70€
(Coco natural, zumo de piña, "Malibú", ron blanco y nata)
- Margarita..... 11,70€
(Tequila, licor de naranja, zumo de lima natural y sal)
- Tequila sunrise..... 11,70€
(Tequila, zumo de naranja y granadina)
- Michelada..... 11,70€
(Cerveza rubia, "Tabasco", "Perrins", zumo de lima, sal y chile)

Vinos

- *Tinto Roca Blanca Reserva (Terra Alta)*..... 15,40€
- *Tinto Puerta Vieja Crianza (Rioja)*..... 19,70€
- *Tinto Raimat Clamor (Costers del Segre)*..... 19,70€
- *Tinto Sangre de Toro (Cataluña)*..... 19,70€
- *Tinto Ladaino (Monterrei)*..... 20,50€
- *Tinto Bancalés (Valdeorras)*..... 21,75€
- *Tinto Peza Do Rei (Ribeira Sacra)*..... 24,15€
- *Tinto Monte Real Reserva (Rioja)*..... 28,60€
- *Blanco Peñamonte Verdejo (Toro)*..... 15,40€
- *Blanco Viña Albina semi (Rioja)*..... 15,40€
- *Blanco Pregon Verdejo (Rueda)*..... 16,35€
- *Blanco Veiga Naun (Rias Baixas)*..... 19,70€
- *Blanco Triay (Monterrei)*..... 20,50€
- *Rosado Bach Extrisimo (Penedés)*..... 15,40€
- *Rosado Doña Delfina (Valdeorras)*..... 16,35€
- *Rosado de Casta (Cataluña)*..... 19,70€

Bebidas

- *Refrescos 20Cl*..... 3,00€
- *Agua 50Cl*..... 3,00€
- *Sangria Casera Copa 60Cl*..... 8,75€
- *Copa de Vino de la Casa*..... 3,55€
- *Caña de Cerveza 20Cl*..... 3,00€
- *Copa Cerveza 40Cl*..... 4,65€
- *Cerveza Botella Nacional 33Cl*..... 3,95€
- *Cerveza Botella Importación 33Cl*..... 4,95€
- *Combinado*..... 10,95€
- *Café Expreso*..... 2,00€
- *Café Cortado*..... 2,35€
- *Café con Leche*..... 2,65€

GALICIA / MÉXICO

Fusión de dos culturas

De los ingredientes, técnicas y tradiciones nace la cocina de...

MEX GAL

Con la alta calidad de las materias primas Gallegas y el maíz, tomate, aguacate, chile y frijol tan Mexicanos, hemos creado con gusto y todo el sabor de ambos territorios, platos que deseamos que disfruten en un ambiente tranquilo y agradable.

*Av. Francesc Ferrer i Guàrdia, 13
Poble Espanyol, 08038
Barcelona
Tel./Whatsapp: 60112363
www.mexgal.es
mexgal.restaurante@gmail.com*

Síguenos en:



@mexgal_restaurante



/mexgal_restaurante