The image features the word "MEXICO" written in a bold, expressive, brush-stroke style. The letters are primarily black, with the 'M' having a green stroke, the 'X' being red, and the 'O' being blue. The background is a light blue sky with large, vibrant watercolor splashes in red (top left), green (bottom right), and blue (bottom left).

MEXICO

Fusion gastronomique Galego-Mexicana

Tapas

- **Toast "MexGal"** 8,15€
(Chorizo galicien épicé, fromage cebreiro, crème et laitue fraîche sur lit de haricots Bayos et tortilla de maïs)
- **Salade maison**..... 15,20€
(Salade de thon du nord avec avocat, maïs sucré, carotte et tomate cerise baignée d'une sauce crémeuse aux anchois cantabriques)
- **Pétoncles Mariachis**..... 14,30€
(Pétoncles de l'Atlantique sur nouilles séchées et allioli du Chili Ancho)
- **Quesadillas aux Langoustines**..... 11,75€
(Quesadillas au fromage "Da Avoca", queue de langoustines grillées et tortilla de maïs accompagnées de trois sauces maison)
- **Patatas Bravas "MexGal"** 8,15€
(Pommes de terre "malcoupées" frites avec de l'aïoli et de l'huile d'olive extra vierge avec un mélange de paprika et de cayenne)
- **Fromage Fondu**..... 10,35€
(Fromage "Da Avoca" fondu, seul, avec du chorizo galicien épicé ou avec des champignons naturels sautés à l'ail servi avec quatre tortillas de farine de blé)
- **Poulpe à la Galicienne**..... 22,10€
(Cuisse de poulpe cuite et servie dans le vrai style traditionnel de la cuisine familiale galicienne)
- **Sincronizadas**..... 9,30€
(Sandwich de tortilla de maïs au Jambon de Galice et fromage "Da Avoca" servi avec avocat et sauce chipotle)
- **Nachos "MexGal"** 10,95€
(Nachos artisanaux au fromage "Da Avoca" fondu, accompagnés de guacamole, haricots "bayos", jalapeños et pico de gallo)
- **Burrito Galego**..... 10,35€
(Burrito de filete de boeuf Cachena éco, fromage "tetilla" e poivrons padrón)

Tacos

- Du Poulpe à l'Ail..... 11,75€
- Des Crevettes Panées à la Bière..... 10,35€
- De Discada Galega..... 8,15€
- De Poulet "MexGal" 8,15€
- De Nopales..... 8,15€

Plats Principaux

- Poulpe à l'Encre de Seiche..... 26,95€
(Cuisse de poulpe sur un lit de riz à la mexicaine avec nopales et maïs,
baigné de sauce à l'encre de seiche et olives)
- Merlu à la Galicien..... 21,75€
(Filets de merlu sur pommes de terre bouillies baignées d'huile d'olive extra vierge parfumée au mélange ail et paprika)
- Entrecôte à la Sauce Douce Chipotle..... 26,95€
(Entrecôte de boeuf Cachena éco baignée d'une douce sauce chipotle
accompagnée de poivrons padrón)
- Hamburger "MexGal" 15,50€
(Sur pain de campagne, burger de boeuf Cachena éco, fromage
Cebreiro, pâté de poivrons rouges de Galice et guacamole)
- Chilaquiles Verts de Poulet..... 15,50€
(Nachos artisanaux au poulet, crème et fromage "tetilla" dans un
bouillon de sauce verte)
- Paella "MexGal" 18,65€
(Paella de poulet, chorizo galicien épicé et chili de arbol)

Desserts

- Mousse à la mangue..... 6,95€
- Tarte de Santiago flambée à la Tequila..... 6,95€
- Tarte de Requeixo avec Cajeta..... 6,95€
- Mousse de Requeixo et Chocolat..... 6,95€

Cocktails

- La Passion Gallega..... 11,70€
(Orujo blanc, orujo de café, cola i citron vert)
- Cocktail d'orujo..... 11,70€
(Orujo aux herbes, orujo de café, crème d'orujo, crème)
- Fraîcheur de Galicia..... 11,70€
(Orujo aux herbes, orujo blanc, soda au citron et jus d'ananas)
- Piña Colada..... 11,70€
(Coco naturelle, jus d'ananas, "Malibu", rhum blanc et crème)
- Margarita..... 11,70€
(Tequila, liqueur d'orange, jus de citron vert naturel et sel)
- Tequila sunrise..... 11,70€
(Tequila, jus d'orange et grenadine)
- Michelada..... 11,70€
(Bière blonde, "Tabasco", "Perrins", jus de citron vert, sel et Chili)

Vins

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

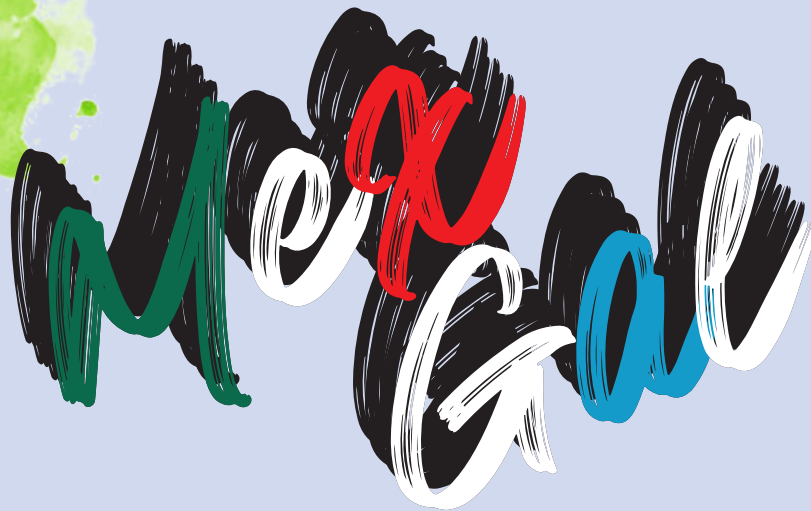
BOISSONS

- Soda 20Cl.....3,00€
- Eau 50Cl.....3,00€
- Sangria fait maison Copa 60Cl.....8,75€
- Verre à vin maison.....3,55€
- Bière 20Cl.....3,00€
- Bière 40Cl.....4,65€
- Bière nationale en Bouteille 33Cl.....3,95€
- Bière Importation en Bouteille 33Cl.....4,95€
- Combiné avec de l'Alcool.....10,95€
- Café Express.....2,00€
- Espresso Macchiato.....2,35€
- Café au lait.....2,65€

GALICE / MÈXIC

Fusion de deux cultures

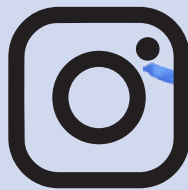
C'est à partir des ingrédients, des techniques et des traditions que naît la cuisine du...



Avec la haute qualité des matières premières galiciennes et le maïs, la tomate, l'avocat, le chili et les haricots si mexicains, nous avons créé avec goût et toute la saveur des deux territoires, des plats que nous voulons vous faire déguster dans une ambiance tranquille et agréable.

Suivez-nous:

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



@mexgal_restaurante



/mexgal_restaurante