

Margaritas

If we have to explain what a Margarita is, you need to start with one!

Margarita Montjoi	Tequila, cointreau & fresh lime) with salt foam	12
Mezcal Margarita	The classic but with mezcal instead of tequila	13
Fruit Margaritas	+ mango OR strawberry to the classic	13
Margarita Pozol	Tequila, sweet corn, passion fruit & cacao	12

Micheladas

Classic Mexican drink, beer based, refreshing & superb with food

Chelada	Beer, fresh lime juice, salt rim on the glass	6
Michelada	Beer, spicy tomato mix, fresh lime, salt & tajin	7.5
Clamato Michelada	Beer, Clamato juice, spice mix, fresh lime, tajin salt	7.5

For The Table

House Guacamole	Pico de Gallo, salsa roja, blue corn totopos (p,gf)	9
Padron Peppers	Chipotle salt, lime zest (p,gf)	9
Fried Chicken	Taco seasoning, chipotle mayonnaise	9
Ensaladilla Mexicana	Ventresca, potato, fresh peas, chicory (v,gf)	9
Cezar de L'Escala	XXL anchovy, Caesar dressing, Mahon cheese, breadcrumbs* (gf*)	9
Crispy Calamari	Amarillo lime mayonnaise, seaweed seasoning	14
Chilaquile Salad	Tomatillo green goddess, pickled onion, nachos, radish (p,gf)	12
El Guero Burger	Rubia Gallega beef, blue cheese, chipotle mayo, jalapeño	18
	+ Taco seasoned fries, chipotle mayo* (p*)	4

Desserts

Burnt Cheesecake	Almond dulce de leche (v,gf)	8
Fresh Fruits	House tajin (p,gf)	7

P Plant based dish | V Vegetarian dish | G/F Gluten free. Please note not all ingredients are listed on the menu descriptions. If you have a food allergy please advise your server before ordering. Where * are shown these items can be removed to allow for dietary requirements in brackets ().

Margaritas

Si tenemos que explicar qué es una Margarita, ¡debes empezar con una!

Margarita Montjoi	El Clasico (tequila, cointreau & fresh lime) con espuma de sal	12
Mezcal Margarita	El Clasico pero con mezcal en lugar de Tequila	13
Fruit Margaritas	+ mango o fresa en el clasico	13
Margarita Pozol	Tequila, maiz dulce, fruta de la passion & cacao	12

Micheladas

Bebida mexicana clásica, a base de cerveza, refrescante y excelente con comida

Chelada	Cerveza, jugo de lima fresco, borde de sal en el vaso	6
Michelada	Cerveza, zumo de tomate picante, lima fresca, sal & tajin	7.5
Clamato Michelada	Cerveza, zumo de Clamato, mix de especias, lima fresca, sal de tajin	7.5

Para Picar

House Guacamole	Pico de Gallo, salsa roja, totopos de maíz azul <i>(p,gf)</i>	9
Pimientos del Padron	Sal de chipotle, cáscara de limón <i>(p,gf)</i>	9
Fried Chicken	Taco seasoning, mayonesa de chipotle	9
Ensaladilla Mexicana	Ventresca, patatas, guizantes frescos y achicoria <i>(v,gf)</i>	9
Cezar de L'Escala	XXL anchoas, salsa Caesar, queso Mahon, migas de pan* <i>(gf*)</i>	9
Crispy Calamari	Mayonesa de lima amarilla, condimento de algas	14
Chilaquile Salad	Tomatillo verde, cebolla encurtida, nachos, rabano <i>(p,gf)</i>	12
El Guero Burger	Ternera de Rubia Gallega, queso azul, chipotle mayo, jalapeño	18
	+ Patatas aliñadas, chipotle mayo* <i>(p*)</i>	4

Postres

Burnt Cheesecake	Almendra dulce de leche <i>(v, gf)</i>	8
Fruta Fresca	Tajin de la casa <i>(p,gf)</i>	7

P Plant based | V Plato vegetariano | GF Sin gluten. Tenga en cuenta que no todos los ingredientes figuran en las descripciones del menú. Si tiene alergia alimentaria, informe a su camarero antes de realizar el pedido. Donde se muestra *, estos elementos se pueden eliminar para tener en cuenta los requisitos dietéticos entre paréntesis ().



For The Table

House Guacamole	Pico de Gallo, salsa roja, blue corn totopos <i>(p, gf)</i>	9
Padron Peppers	Chipotle salt, lime zest <i>(p, gf)</i>	9
Fried Chicken	Taco seasoning, chipotle mayonnaise	9
Ensaladilla Mexicana	Ventresca, potato, fresh peas, chicory <i>(v, gf)</i>	9
Cezar de L'Escala	XXL anchovy, Caesar dressing, Mahon cheese, breadcrumbs* <i>(gf*)</i>	9
Piquillo Croquetas	Tolosa black bean, salsa roja <i>[3 pieces] (p)</i>	9
Crispy Calamari	Amarillo lime mayonnaise, seaweed seasoning	14
Scallop Aguachile	Cucumber, salsa macha, lime <i>[3 pieces] (gf)</i>	12
Chilaquile Salad	Tomatillo green goddess, pickled onion, nachos, radish <i>(p, gf)</i>	12
Elote & Avocado Cobb	Habanero honey, Cabrales cheese, jamon* & charred corn <i>(v*, gf)</i>	12
Wild Stonebass Ceviche	Amarillo tigers milk, jalapeño, sweet onion, crispy chilli oil <i>(gf)</i>	16
Smoked Sardine Tacos	Mato de Montserat, saffron sofrito <i>[2 pieces] (gf)</i>	11
Blue Fin Tuna Tostadas	Charred jalapeno & avocado <i>[2 pieces] (gf)</i>	15
Red Shrimp Tostadas	White asparagus, carabinero prawn oil <i>[2 pieces] (gf)</i>	19
Iberico Pork Anticuchos	White onion, tajin, chimichurri <i>[2 pieces] (gf)</i>	12
El Guero Burger	Rubia Gallega beef, blue cheese, chipotle mayo, jalapeño	18
	+ Taco seasoned fries, chipotle mayo* <i>(p*)</i>	4

Desserts

Burnt Cheesecake	Almond dulce de leche <i>(v, gf)</i>	8
Fresh Fruits	House tajin <i>(p, gf)</i>	7

P Plant based dish | V Vegetarian dish | GF Gluten free. Please note not all ingredients are listed on the menu descriptions. If you have a food allergy please advise your server before ordering. Where * are shown these items can be removed to allow for dietary requirements in brackets ().



Menu de Comida

Para Picar

House Guacamole	Pico de Gallo, salsa roja, totopos de maíz azul <i>(p, gf)</i>	9
Pimientos del Padron	Sal de chipotle, cáscara de limón <i>(p, gf)</i>	9
Fried Chicken	Taco seasoning, mayonesa de chipotle	9
Ensaladilla Mexicana	Ventresca, patatas, guizantes frescos y achicoria <i>(v, gf)</i>	9
Cezar de L'Escala	XXL anchoas, salsa Caesar , queso Mahon, migas de pan* <i>(gf*)</i>	9
Piquillo Croquetas	Tolosa frijol negro, salsa roja <i>[3 ud.] (p)</i>	9
Crispy Calamari	Mayonesa de lima amarilla, condimento de algas	14
Aguachile de Vieiras	Pepino, salsa macha, lima <i>[3 ud.] (gf)</i>	12
Chilaquiles Salad	Tomatillo verde, cebolla encurtida, nachos, rabano <i>(p, gf)</i>	12
Elote & Avocado Cobb	Habanero honey, Cabrales cheese, jamon* & charred corn <i>(v*, gf)</i>	12
Ceviche de Lubina	Miel de Habanero, queso Cabrales , jamon*, maiz carbonizado <i>(gf)</i>	16
Smoked Sardine Tacos	Amarillo leche de tigre, jalapeño, aceite de chili <i>[2 ud.] (gf)</i>	11
Blue Fin Tuna Tostadas	Jalapeño y aguacate carbonizados <i>[2 piezas] (gf)</i>	15
Red Shrimp Tostadas	Esparrago blanco, aceite de langostino carabinero <i>[2 piezas] (gf)</i>	19
Iberico Pork Anticuchos	Cebolla blanca, tajin, chimichurri <i>[2 piezas] (gf)</i>	12
El Guero Burger	Ternera de Rubia Gallega , queso azul, chipotle mayo, jalapeño	18
+	Patatas sazonadas, chipotle mayo* <i>(p*)</i>	4

Postres

Burnt Cheesecake	Almendra dulce de leche <i>(v, gf)</i>	8
Fruta Fresca	Tajin de la casa <i>(p, gf)</i>	7

P Plant based | V Plato vegetariano | GF Sin gluten. Tenga en cuenta que no todos los ingredientes figuran en las descripciones del menú. Si tiene alergia alimentaria, informe a su camarero antes de realizar el pedido. Donde se muestra *, estos elementos se pueden eliminar para tener en cuenta los requisitos dietéticos entre paréntesis () .

Cocktails

Con Piquete

Non alcoholic drinks you can enjoy with or without a main spirit

Ginger beer, saffron syrup, malic acid, cacao bitters	8
+ Sotol	8
+ Tequila 8 Reposado	7
+ Mezcal Montelobos	7
Café de Olla, tonic water, vanilla ice cream	8
+ Tequila Curado Blue Agave	4.5
+ Matusalem G.r. 15y	5
Pineapple, green apple, celery	8
+ Frozen vodka	4
+ Tequila 8 Blanco	6
Peach, black tea & amaretto	8
+ Tequila Curado Blue Agave	4.5
+ St. Germain Elderflower Liqueur	4.5

México_Barcelona

Our signatures - a little bit from here & a little bit from there

Maestro	13
<i>Dry vermouth, mezcal, tonic & hibiscus cordial</i>	
Cucurbita	12
<i>Melon juice, basil, fino sherry & tajín</i>	
Medi-Paloma	13
<i>Tequila, rose vermouth, clarified grapefruit juice, honey, rosemary & capper salt</i>	
Toasted Maria	13
<i>Bloody maria with a roasted coffee crusta</i>	
Strawberry Rosita	12
<i>Gin, Campari, vermouth, strawberry</i>	
Perdita Durango	12
<i>Mezcal, clairified coconut & hazelnut</i>	

Margaritas

If we have to explain what a Margarita is, you need to start with one!

Margarita Montjoi	12
<i>The classic one (tequila, cointreau & fresh lime) with salt foam</i>	
Mezcal Margarita	13
<i>The classic but with mezcal instead of tequila</i>	
Fruit Margaritas	13
<i>+ mango OR strawberry to the classic</i>	
Margarita Pozol	12
<i>Tequila, sweet corn, passion fruit & cacao</i>	

Micheladas

Classic Mexican drink, beer based, refreshing & superb with food

Chelada	6
<i>Beer, fresh lime juice, salt rim on the glass</i>	
Michelada	7.5
<i>Beer, spicy tomato mix, fresh lime, salt & tajin</i>	
Clamato Michelada	7.5
<i>Beer, Clamato juice, spice mix, fresh lime, tajin salt</i>	

Sangritas

Short, refreshing non-alc drinks, best paired with an Agave spirit chaser

Tomato & Coffee	5.5
+ Tequila Curado Espadin	4.5
+ Tequila 8 Blanco	6
Horchata De Arroz	5.5
+ Tequila Curado Blue Agave	4.5
+ Tequila 8 Anejo	10
Orange & Tajin	5.5
+ Patron Silver	6.5
+ Tequila 8 Blanco	6

Wines

Sparkling

Xarello "Blu Blub", Ros Marina,	6 / 34
<i>Guardiola de Font-Rubi, BCN</i>	
Moristel Rose "Noche En Vela", Toni Osorio,	8 / 46
<i>Canaletes, BCN NV</i>	
Xarello "Dumenge", Bodega Dumenge,	50
<i>Sant Jaume Sesoliveres, BCN</i>	
Xarello "Reserva de la Familia", Juve &	60
<i>Camps, Penedes, Spain</i>	

Skin Contact

Picapoll "6 Vincles", Talcomraja, Arenys	7 / 34
<i>de Munt, BCN</i>	
Gros Manseng, Muscat "Skin Contact", Mal del Perie,	8 / 39
<i>Cahors, France</i>	
Xarello "Mala Hierba", Finca Perera,	60
<i>Sant Llorenç d'Hortons, BCN</i>	

Rose

Garnatxa, Tempranillo "Chivite Las Fincas", Chivite,	6 / 29
<i>Navarra, Spain</i>	
Ull de Llebre "Ullfí", David Baixas, Tarragona,	35
<i>Spain</i>	
Xarello, Sumoll "Fins al Kullons", Finca Parera,	7 / 45
<i>(1LTR) Sant Llorenç d'Hortons, BCN</i>	

White

Chardonnay "Miranda D'Espiellis", Juve &	5 / 24
<i>Camps, Penedes, Spain</i>	
Garnatxa, Carinena "L'Abrunet", Frisach, Terra Alta,	27
<i>Catalunya, Spain</i>	
Xarello, Malvasia "Clar", Finca Perera, Sant	6 / 29
<i>Llorenç d'Hortons, BCN</i>	
Macabeo "Petit Clot", David Baixas,	8 / 39
<i>Tarragona, Spain</i>	
Garnatxa Blanca "Anyet", La Gutina, Şanç Climent	42
<i>Sescebes, Girona, Spain</i>	

Red

Tempranillo "Crianza", Luis Alegre, Rioja,	5 / 24
<i>Spain</i>	
Alicant Bouschet "AB", David Baixas, Tarragona,	6 / 29
<i>Spain</i>	
Malbec, Cinsault "NDD", Mas del Pene, Cahors,	8 / 39
<i>France</i>	
Moristel "La Dolores", Vinyes Que	48
<i>Atrapen, Canaletes, BCN</i>	
Garnacha Negra "Pater", Ficara Vins, Tarragona,	58
<i>Spain</i>	

Sipping Agave

Patrón Silver	60ml
Patrón Reposado	19
Don Julio Reposado	25
Maestro Dobel Diamante	27
El De Bateo Espadin Mezcal Artesanal	12
Papá Diablo Ensemble Mezcal	26
Mezcalosfera Madrecuixe	32

Beer

Brutus 0.33cl - Lager	4
Alhambra Reserva 1986 0.33cl - Amber lager	5
Alhambra Reserva Roja 0.33cl - Bock	5
Corona 0.33cl - Pale lager	7
Pacífico 0.33cl - Pilsner	7
Modelo Negra 0.33cl - Vienna lager	7

Cócteles Con Piquete

Bebidas sin alcohol que puedes disfrutar con o sin licor principal

Cerveza de jengibre, sirope de azafrán, amargo de cacao	8
+ Sotol	8
+ Tequila 8 Reposado	7
+ Mezcal Montelobos	7
Café de Olla, agua tónica, helado de vainilla	8
+ Tequila Curado Blue Agave	4.5
+ Matusalem G.r. 15y	5
Piña, manzana verde, apio	8
+ Frozen vodka	4
+ Tequila 8 Blanco	6
Melocotón, té negro y amaretto	8
+ Tequila Curado Blue Agave	4.5
+ St. Germain Elderflower Liqueur	4.5

México_Barcelona

Nuestros signature: un poquito de aquí y un poquito de allá

Maestro	13
<i>Dry vermouth, mezcal, tonic & cordial de hibiscus</i>	
Cucurbita	12
<i>Jumo de Melon, albahaca, fino sherry & tajin</i>	
Medi-Paloma	13
<i>Tequila, rose vermouth, pomelo clarificado, miel, sal de romero y alcaparra</i>	
Toasted Maria	13
<i>Bloody maria con una corteza de café tostado</i>	
Strawberry Rosita	12
<i>Gin, Campari, vermouth, fresas</i>	
Perdita Durango	12
<i>Mezcal, coco clarificado y avellanas</i>	

Margaritas

Si tenemos que explicar qué es una Margarita, ¡debes empezar con una!

Margarita Montjoi	12
<i>El Clasico (tequila, cointreau & fresh lime) con espuma de sal</i>	
Mezcal Margarita	13
<i>El Clasico pero con mezcal en lugar de Tequila</i>	
Fruit Margaritas	13
<i>+ mango o fresa en el clasico</i>	
Margarita Pozol	12
<i>Tequila, maiz dulce, fruto de la passion & cacao</i>	

Micheladas

Bebida mexicana clásica, a base de cerveza, refrescante y excelente con comida

Chelada	6
<i>Cerveza, jugo de lima fresco, borde de sal en el vaso</i>	
Michelada	7.5
<i>Cerveza, zumo de tomate picante, lima fresca, sal & tajin</i>	
Clamato Michelada	7.5
<i>Cerveza, zumo de Clamato, mix de especias, lima fresca, sal de tajin</i>	

Sangritas

Bebidas cortas y refrescantes sin alcohol, que se combinan mejor con un licor de agave

Tomato & Coffee	5.5
+ Tequila Curado Espadin	4.5
+ Tequila 8 Blanco	6
Horchata De Arroz	5.5
+ Tequila Curado Blue Agave	4.5
+ Tequila 8 Anejo	10
Orange & Tajin	5.5
+ Patron Silver	6.5
+ Tequila 8 Blanco	6

Vinos

Espumosos

Xarello "Blu Blub", Ros Marina,	6 / 34
<i>Guardiola de Font-Rubi, BCN</i>	
Moristel Rose "Noche En Vela", Toni Osorio,	8 / 46
<i>Canaletes, BCN NV</i>	
Xarello "Dumenge", Bodega Dumenge,	50
<i>Sant Jaume Sesoliveres, BCN</i>	
Xarello "Reserva de la Familia", Juve &	60
<i>Camps, Penedes, Spain</i>	

Skin Contact

Picapoll "6 Vincles", Talcomraja, Arenys	7 / 34
<i>de Munt, BCN</i>	
Gros Manseng, Muscat "Skin Contact", Mal del Perie,	8 / 39
<i>Cahors, France</i>	
Xarello "Mala Hierba", Finca Perera,	60
<i>Sant Llorenç d'Hortons, BCN</i>	

Rosado

Garnatxa, Tempranillo "Chivite Las Fincas", Chivite,	6 / 29
<i>Navarra, Spain</i>	
Ull de Llebre "Ullfi", David Baixas, Tarragona,	35
<i>Spain</i>	
Xarello, Sumoll "Fins al Kullons", Finca Parera,	7 / 45
<i>(1LTR) Sant Llorenç d'Hortons, BCN</i>	

Blancos

Chardonnay "Miranda D'Espiels", Juve &	5 / 24
<i>Camps, Penedes, Spain</i>	
Garnatxa, Carinena "L'Abrunet", Frisach, Terra Alta,	27
<i>Catalunya, Spain</i>	
Xarello, Malvasia "Clar", Finca Perera, Sant	6 / 29
<i>Llorenç d'Hortons, BCN</i>	
Macabeo "Petit Clot", David Baixas,	8 / 39
<i>Tarragona, Spain</i>	
Garnatxa Blanca "Anyet", La Gutina, Şant Climent	42
<i>Sescebes, Girona, Spain</i>	

Tintos

Tempranillo "Crianza", Luis Alegre, Rioja,	5 / 24
<i>Spain</i>	
Alicant Bouschet "AB", David Baixas, Tarragona,	6 / 29
<i>Spain</i>	
Malbec, Cinsault "NDD", Mas del Pene, Cahors,	8 / 39
<i>France</i>	
Moristel "La Dolores", Vinyes Que	48
<i>Atrapen, Canaletes, BCN</i>	
Garnacha Negra "Pater", Ficara Vins, Tarragona,	58
<i>Spain</i>	

Agave a traguitos

	60ml
Patrón Silver	16
Patrón Reposado	19
Don Julio Reposado	25
Maestro Dobel Diamante	27
El De Bateo Espadin Mezcal Artesanal	12
Papá Diablo Ensemble Mezcal	26
Mezcalosfera Madrecuixe	32

Cerveza

Brutus 0.33cl - Lager	4
Alhambra Reserva 1986 0.33cl - Amber lager	5
Alhambra Reserva Roja 0.33cl - Bock	5
Corona 0.33cl - Pale lager	7
Pacífico 0.33cl - Pilsner	7
Modelo Negra 0.33cl - Vienna lager	7

