★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Guero's Taco Bar

Guero's Taco Bar

Menu Prices — October 25, 2026

Guero's Taco Bar menu with prices in United States, updated January 2020:
181 items across 26 categories, prices from $0.50 to $42.45.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Guero's Taco Bar Menu with Prices (United States)

Guero's Taco Bar menu with prices in United States, updated January 2020: 181 items across 26 categories, prices from $0.50 to $42.45. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/gueros-taco-bar

Menu categories: Breakfast · Botanitas Appetizers · Salads & Soups · Street Tacos · Hot Tamales · Seafood · Especiales de la Casa · Fajitas · Platos de Enchiladas · Tacos (a la Carte) · Taco Plates · Tacos Especiales de Güero’s · Vegan · Breakfast (Gluten-Free) · Appetizers (Gluten-Free) · Soups & Salads (Gluten-Free) · Enchiladas (Gluten-Free) · Enchiladas (a la Carte) (Gluten-Free) · Tacos (Gluten-Free) · Tacos (a la Carte) (Gluten - Free) · Sides (Gluten-Free) · Under 12, Please! · Sides · Sides y Solos · Desserts · Beverages

Breakfast

ITEM	PRICE
Huevos Mexicanos 2 scrambled eggs with chorizo, served with refried beans, potatoes, and tortillas.	**$8.50**
Buenos Dias Plato Un demi-portion de migas, accompagnée de bacon ou chorizo, avec des haricots frits et des tortillas.	**$7.50**
Taco Ricardo Un taco de porc posé sous un œuf frit, nappé de sauce ranchero, et parsemé de fromage râpé.	**$5.95**
Migas Œufs brouillés avec des tostadas croustillantes et du pico de gallo frais, le tout nappé de fromage fondant. Accompagné...	**$8.50**
Huevos Rancheros 2 eggs to order topped with our famous ranchero sauce and served with refried beans and tortillas.	**$6.95**
Gringo Omelette 2 eggs with your choice of two ingredients: bean, cheese, potato, spinach, mushroom, tomato, bacon, chorizo, and ham. Se...	**$8.50**
Breakfast Tacos Œufs moelleux, haricots tendres, fromage fondant, pommes de terre dorées, épinards frais, champignons savoureux, tomates...	**$3.50**

Botanitas Appetizers

ITEM	PRICE
Tacos al Pastor Faux-filet de porc mariné, niché dans une tortilla de maïs petite, garni d'oignons hachés, de coriandre fraîche et de mo...	**$2.95**
Quesadilla Plate Un plat de quesadillas accompagné de guacamole crémeux, de crème sure et de jalapeños épicés.	**$10.95**
Chile con Queso (Large) The secret is in the sauce "güero’s own ranchero" that is! Served with chips.	**$10.35**
Chile con Queso (Small) Cette trempette crémeuse associe fromage fondu et sauce ranchero maison, prête à être savourée avec des chips croustilla...	**$6.95**
Nachos Grandes Bean and cheese!	**$7.50**
Queso Flameado Un généreux fromage jack fondu, grésillant sous le gril, accompagné de quatre tortillas chaudes.	**$9.95**
Guacamole (Large) Avocats écrasés, tomates fraîches et oignons croquants se mêlent harmonieusement pour offrir une expérience authentique....	**$10.45**
Guacamole (Small) Purée d'avocats mûrs mélangés avec des tomates fraîches, des oignons hachés et une touche de coriandre pour un coup de f...	**$5.95**

Salads & Soups

ITEM	PRICE

Tortilla Soup (Large) **$12.65**
Our "nuevo wavo caldo" is a rich vegetable and chicken broth filled with pico de gallo, avocado, jack cheese, and crisp...

Tortilla Soup (Small) **$7.50**
Our "nuevo wavo caldo" is a rich vegetable and chicken broth filled with pico de gallo, avocado, jack cheese, and crisp...

Black Bean Soup (Large) **$12.65**
Une généreuse portion de haricots noirs mijotés, rehaussée de tomates grillées, de coriandre fraîche, d'une touche de cr...

Black Bean Soup (Small) **$7.50**
Faites mijoter des haricots noirs moelleux, rehaussés par des tomates grillées, une touche de coriandre fraîche, une cui...

Caldo de Pollo (Large) **$12.65**
Une soupe de poulet réconfortante accompagnée de légumes frais, garnie de riz parfumé.

Caldo de Pollo (Small) **$7.50**
Bouillon de poulet authentique aux légumes frais, agrémenté de riz.

Spinach Salad **$8.50**
Feuilles d'épinards garnies de bacon croustillant et champignons poêlés, accompagnées d'oignons marinés et de queso fres...

Güero’s Salad **$8.50**
Une salade croquante composée de laitues mélangées, carottes râpées, tomates en dés, oignons et fromage jack râpé, accom...

Taco Salad **$13.95**
Choisissez entre du poulet especial, du poulet al carbon, du steak al carbon, du bœuf ou du chile con queso, accompagné...

Fajita Ensalada **$13.95**
A leafy salad, full of tomatoes, carrots, and marinated onions, plus crisp tostada chips, grilled chicken, sliced avocad...

Puebla Dinner Salad **$12.95**
Mixed greens, carrots, tomatoes, onion, and grated jack cheese.

Street Tacos

ITEM	PRICE
Taco Solo	**$4.95**

Hot Tamales

ITEM	PRICE
Tamales (1/2 Dozen) Prepared in the style of michoacan - beef and pork or black bean and cheese.	**$10.50**
Tamales (Dozen) Une douzaine de tamales à la michoacana, garnies au choix de bœuf et porc savoureux ou d'un mélange de haricots noirs et...	**$21.00**

Seafood

ITEM	PRICE
Fish Tacos Poisson délicatement mariné et grillé, agrémenté de chou émincé et de maïs croquant, le tout nappé d'une mayonnaise au c...	**$15.50**
Shrimp Tacos Tender marinated shrimp grilled with mushrooms and tomatillos and served with rice and beans.	**$18.50**
Shrimp Fajitas (Large) Crevettes juteuses grillées avec des tomatilles et des champignons, accompagnées de guacamole, fromage râpé, pico de gal...	**$42.45**
Shrimp Fajitas (Small) Crevettes grillées avec des tomatillos et des champignons, accompagnées de guacamole, fromage râpé, pico de gallo, crème...	**$22.50**
Shrimp Enchiladas Enchiladas aux crevettes nappées de sauce maison, accompagnées de riz parfumé et d'haricots tendres.	**$21.95**

Especiales de la Casa

ITEM	PRICE
No.1 Dinner Une enchilada garnie et nappée de sauce, accompagnée de votre choix de taco de bœuf ou de poulet al carbon. Ajoutez-y un...	**$17.50**
Tamale Plate Trois tamales nappés de chile con queso, accompagnés de riz parfumé et de haricots refrits crémeux.	**$10.95**
Beef Alambres Tender beef with bacon, bell peppers, and onions, then grilled "al carbon. " served with rice and frijoles charros.	**$18.50**
Chicken Alambres Chicken with bacon, bell peppers, and onions, then grilled "al carbon. " served with rice and frijoles charros.	**$18.50**
Veggie Alambres Un mélange de légumes sautés posé sur un lit de riz, accompagné de haricots noirs, d'avocat tranché et de tortillas.	**$14.95**
Mauro Plato Une portion de queso flameado soigneusement gratinée, personnalisable avec un ingrédient de votre choix (steak ou bacon,...	**$13.95**
El Presidente Un taco de pollo al carbón, un taco de res, y un tamal servidos junto a guacamole cremoso. Acompañado de arroz y frijole...	**$16.50**
Enchiladas Frescas 2 enchiladas stuffed with spinach and sautéed mushrooms and topped with our creamy avocado sauce and melted jack cheese....	**$16.95**
Pollos de Güero’s Un faux-filet de poulet délicieusement mariné et grillé, accompagné de riz parfumé et de frijoles charros, offrant une t...	**$17.50**
Burrito Especial Enveloppé dans une grande tortilla de farine, ce burrito généreux contient des haricots, du fromage et une garniture de...	**$14.95**
Senorita Plato Un chalupa, un taco de pollo especial, guacamole y un toque de Chile con queso – un combo simple y sabroso.	**$11.95**
Chalupa Plato 2 crisp tostadas topped with refried beans, lettuce, tomatoes, and cheese. Served with a side of rice.	**$9.95**

Fajitas

ITEM	PRICE
Fajitas (Large) Tender marinated strips of beef or chicken, bell pepper, and onion grilled to perfection, served with guacamole, grated...	**$34.45**
Fajitas (Small) Tender marinated strips of beef or chicken, bell pepper, and onion grilled to perfection, served with guacamole, grated...	**$19.95**
Poquita Fajita Un taco de fajita de pollo terminado con guacamole y queso jack, acompañado de riz et haricots refrits.	**$12.50**

Platos de Enchiladas

ITEM	PRICE
Enchiladas Profitez de nos assiettes comprenant deux enchiladas de votre choix, accompagnées de riz parfumé et de haricots savoureu...	**$15.95**

Tacos (a la Carte)

ITEM	PRICE
Picadillo Un mélange savoureux de boeuf haché, de carottes croquantes et de pommes de terre tendres, mijoté jusqu'à la perfection...	**$4.95**

ITEM	PRICE
Beef al Carbon Thin sliced, grilled to order.	**$4.95**
Pork al Carbon	**$4.95**
Brisket Faux	**$4.95**
Steak Faux-filet savoureux découpé en tranches tendres et juteuses, mijoté à la perfection.	**$4.95**
Al Pastor Interior Mexican delight! Marinated pork, topped with chopped onions, cilantro, and pineapple.	**$4.95**
Chicken Especial Delicate chicken cooked with tomatoes, bell peppers, onions, and garlic!	**$4.95**
Chicken al Carbon Poulet grillé soigneusement mariné dans un mélange de jus d'orange et d'épices achiote, infusant chaque morceau de saveu...	**$4.95**
Guacamole Avocats mûrs écrasés avec une touche de piments jalapenos, mélange d'oignons et de tomates pour une texture onctueuse et...	**$4.95**

Taco Plates

ITEM	PRICE
Picadillo (Taco Plates) Bœuf haché parfumé avec des carottes et pommes de terre, mijoté dans une sauce épicée.	**$13.95**
Beef al Carbon (Taco Plates) Thin sliced, grilled to order.	**$13.95**
Pork al Carbon (Taco Plates)	**$13.95**
Brisket (Taco Plates) Faux-filet de bœuf savoureusement fumé.	**$13.95**
Steak (Taco Plates) Tranches de steak sirloin mijotées, révélant une tendreté et un goût juteux irrésistible.	**$13.95**
Al Pastor (Taco Plates) Interior Mexican delight! Marinated pork, topped with chopped onions, cilantro, and pineapple.	**$13.95**
Chicken Especial (Taco Plates) Delicate chicken cooked with tomatoes, bell peppers, onions, and garlic!	**$13.95**
Chicken al Carbon (Taco Plates) Mariné dans l'achiote et le jus d'orange.	**$13.95**
Guacamole (Taco Plates) Avocats bien mûrs, mariés avec des jalapenos piquants, des oignons croquants, et des tomates juteuses. Cette préparation...	**$13.95**

Tacos Especiales de Güero’s

ITEM	PRICE
La Güera Poulet grillé au feu de bois avec choux rouge mariné sucré-acidulé, coiffé de queso fresco et relevé par la sauce verte...	**$5.50**
Macho Taco Tender slices of steak al carbon garnished with escabeche onion, topped with parsley, queso fresco, and spicy red jalape...	**$5.50**
Pico Puerco Grilled pork garnished with caramelized onion and cilantro and topped with our smokey Chile arbol salsa.	**$5.50**

ITEM	PRICE
El Jefe Un savoureux mélange de bœuf al carbón accompagné de maïs grillé, champignons, poivrons, queso fresco et une salsa de ja...	**$5.50**

Vegan

ITEM	PRICE
Cashew Queso (Large) Une onctueuse trempette végétalienne à base de noix de cajou, relevée avec des épices et du lait de coco. Accompagnée de...	**$10.35**
Cashew Queso (Small) Un mélange crémeux à base de noix de cajou, d'épices et de lait de coco qui réinvente le queso traditionnel. Ce dip végé...	**$6.95**
Soy Taquitos al Pastor Taquitos à base de chorizo de soya sur une petite tortilla de maïs, garnis d'oignons hachés, de coriandre fraîche et de...	**$2.95**
Breakfast Taco Your choice of two ingredients: black beans, refried beans, charro beans, potatoes, spinach, mushrooms, tomatoes, onions...	**$3.50**
Frijoles and Ensalada Une salade de pousses d'épinards, agrémentée de tomates juteuses, de carottes croquantes, et de champignons frais, savam...	**$10.95**
Tacos de Salud Choisissez deux tacos garnis de légumes sautés ou de chorizo de soja végétalien, rehaussés d'oignon, de coriandre et d'a...	**$13.95**
Garden Burrito Fausse tortilla de farine enveloppée de haricots et de légumes sautés, reposant sur un lit de pommes de terre grillées,...	**$14.95**
Veggies a la Parrilla Un mélange de légumes grillés repose sur un lit de pommes de terre, accompagné de tranches d'avocat, de haricots noirs e...	**$14.95**
Chalupas a la Celeste 2 crisp tostadas topped with refried beans, soy chorizo, grilled onions, bell pepper and mushrooms. Topped with a warm c...	**$11.50**
Chalupas y Papas 2 crisp tostadas topped with refried beans, lettuce and tomatoes. Served with a side of grilled potatoes.	**$9.95**
Enchiladas de Verduras Deux enchiladas garnies d'épinards et champignons, de haricots ou de légumes sautés, nappées de votre choix de sauce — r...	**$15.50**

Breakfast (Gluten-Free)

ITEM	PRICE
Migas (Breakfast (Gluten-Free)) Œufs brouillés avec tostadas croquantes et pico de gallo, le tout garni de fromage fondant. Accompagné de haricots frits...	**$8.50**
Huevos Rancheros (Breakfast (Gluten-Free)) Deux œufs préparés selon votre préférence, nappés de notre célèbre sauce ranchera. Accompagné de savoureuses fèves écras...	**$6.95**
Breakfast Tacos (Breakfast (Gluten-Free)) 2 ingredients: egg, bean, cheese, potato, spinach, mushroom, tomato, bacon, chorizo, or ham.	**$3.50**

Appetizers (Gluten-Free)

ITEM	PRICE
Hot Tamales (Half Dozen) Prepared in the style of michoacan - beef and pork or black bean and cheese.	**$10.50**
Chile con Queso (Large) (Appetizers (Gluten-Free)) The secret is in the "güero's own ranchero" sauce! Served with chips.	**$10.35**
Chile con Queso (Small) (Appetizers (Gluten-Free)) The secret is in the "güero's own ranchero" sauce! Served with chips.	**$6.95**

ITEM	PRICE
Tamale (Dozen) Une douzaine de tamales faits à la manière michoacana, avec un choix entre bœuf et porc savoureux ou une combinaison cré...	**$20.95**
Guacamole (Large) (Appetizers (Gluten-Free)) Güero's famous guacamole.	**$10.05**
Guacamole (Small) (Appetizers (Gluten-Free)) Güero's famous guacamole.	**$5.95**
Nachos Grandes (Appetizers (Gluten-Free)) Three large tostadas with bean and cheese!	**$7.50**

Soups & Salads (Gluten-Free)

ITEM	PRICE
Tortilla Soup (Large) (Soups & Salads (Gluten-Free)) Un bouillon parfumé de légumes et de poulet, agrémenté de pico de gallo, d'avocat crémeux, de fromage jack fondant et de...	**$12.45**
Tortilla Soup (Small) (Soups & Salads (Gluten-Free)) A rich vegetable and chicken broth filled with pico de gallo, avocado, jack cheese, and crisp tortilla bits. A must with...	**$7.50**
Black Bean Soup (Large) (Soups & Salads (Gluten-Free)) Tender, tasty beans garnished with grilled tomatoes, cilantro, sour cream, and queso fresco.	**$12.65**
Black Bean Soup (Small) (Soups & Salads (Gluten-Free)) Des haricots noirs tendres servis avec des tomates grillées, rehaussés de coriandre fraîche, d'une touche de crème sure...	**$7.50**
Spinach Salad (Soups & Salads (Gluten-Free)) Un lit de jeunes feuilles d'épinards garnies de bacon croustillant et de champignons sautés, accompagnées d'oignons mari...	**$8.50**
Güero’s Salad (Soups & Salads (Gluten-Free)) Un mélange de laitue craquante, carottes râpées, tomates en dés et oignons, le tout saupoudré de fromage Jack râpé. Acco...	**$8.50**
Taco Salad (Soups & Salads (Gluten-Free)) Fresh goodness! Your choice of chicken especial, beef or Chile con queso. Served with tostadas, lettuce, tomato, cheese,...	**$13.95**

Enchiladas (Gluten-Free)

ITEM	PRICE
Enchiladas (Enchiladas (Gluten-Free))	**$15.95**

Enchiladas (a la Carte) (Gluten-Free)

ITEM	PRICE
Beef	**$5.50**
Chicken Especial (Enchiladas (a la Carte) (Gluten-Free))	**$5.50**
Cheese	**$5.50**
Picadillo (Enchiladas (a la Carte) (Gluten-Free))	**$5.50**
Spinach and Mushroom Sautéed mushrooms and tender spinach meld together in a warm tortilla, enhanced by the subtle kick of garlic and a hint...	**$5.50**
Sautéed Veggies	**$5.50**
Pork	**$5.50**
Chicken al Carbon (Enchiladas (a la Carte) (Gluten-Free)) Poulet al Carbon Enchiladas (à la carte, sans gluten): Savourez des enchiladas garnies de poulet grillé au charbon de bo...	**$5.50**

Tacos (Gluten-Free)

ITEM	PRICE
Tacos	**$13.95**

Tacos (a la Carte) (Gluten - Free)

ITEM	PRICE
Chicken Especial (Tacos (a la Carte) (Gluten - Free))	**$4.95**
Beef (Tacos (a la Carte) (Gluten - Free))	**$4.95**
Pork (Tacos (a la Carte) (Gluten - Free))	**$4.95**
Spinach and Mushroom (Tacos (a la Carte) (Gluten - Free)) Farcis de champignons sautés et de jeunes pousses d'épinards, ces tacos sans gluten sont garnis d'oignons rouges marinés...	**$4.95**
Sautéed Veggies (Tacos (a la Carte) (Gluten - Free))	**$4.95**
Chicken al Carbon (Tacos (a la Carte) (Gluten - Free))	**$4.95**

Sides (Gluten-Free)

ITEM	PRICE
Black Beans (Bowl) Simmered to tenderness, these black beans carry a smokey depth, mingling with hints of cumin and garlic. A sprinkle of f...	**$4.85**
Black Beans (Cup)	**$2.50**
Frijoles Charros (Bowl) Fèves pinto mijotées lentement avec des morceaux de bacon fumé, des saucisses tendres et un mélange parfumé de coriandre...	**$4.85**
Frijoles Charros (Cup) Simmered to perfection, these hearty pinto beans are cooked with smoky bacon, savory chorizo, and a touch of jalapeño fo...	**$2.50**
Frijoles Refritos (Bowl) Haricots pinto mijotés lentement avec une touche d'ail et d'oignon, écrasés jusqu'à obtenir une texture riche et crémeus...	**$4.85**
Frijoles Refritos (Cup)	**$2.50**
Potatoes (Large)	**$4.15**
Potatoes (Small)	**$2.50**
Grated Cheese	**$1.50**
Sour Cream	**$1.50**
Sautéed Veggies (Sides (Gluten-Free)) Un mélange coloré de légumes sautés, où chaque morceau est soigneusement préparé pour préserver sa texture croquante. Le...	**$3.95**
Sliced Avocado (1/2)	**$4.50**

Under 12, Please!

ITEM	PRICE
Breakfast Taco (Under 12, Please!) 2-3 ingredients.	**$4.95**
Quesadilla A grilled jack cheese like no ordinario.	**$4.95**

ITEM	PRICE
Enchilada	**$4.95**
Chicken Taco Tendre poulet grillé enveloppé dans une tortilla moelleuse.	**$4.95**
Niño Ice Cream Une boule nappée de chocolat ou garnie de fruits au choix.	**$2.50**

Sides

ITEM	PRICE
Sliced Turkey Ham	**$2.95**
Bacon (3 Slices)	**$4.50**
Chorizo	**$4.50**
Soy Chorizo	**$4.50**

Sides y Solos

ITEM	PRICE
Bacon (3 Slices) (Sides y Solos)	**$4.50**
Shredded Cheese	**$1.50**
Sour Cream (Sides y Solos)	**$1.50**
Corn Tortilla	**$0.50**
Flour Tortilla	**$0.50**
Whole Wheat Tortilla	**$0.50**
Grilled Onions	**$2.50**
Sautéed Veggies (Sides y Solos)	**$3.95**
Rice (Bowl)	**$4.85**
Rice (Cup)	**$2.50**
1 Hot Tamale	**$2.50**
Black Beans (Bowl) (Sides y Solos)	**$4.85**
Black Beans (Cup) (Sides y Solos)	**$2.50**
Refried Beans (Bowl)	**$4.85**
Refried Beans (Cup)	**$2.50**
Charro Beans (Bowl)	**$4.85**
Charro Beans (Cup)	**$2.50**
½ Sliced Avocado	**$4.50**
Guacamole (Large) (Sides y Solos)	**$10.05**
Guacamole (Small) (Sides y Solos)	**$5.95**
Potatoes (Large) (Sides y Solos)	**$4.15**
Potatoes (Small) (Sides y Solos)	**$2.50**

ITEM	PRICE
Sliced Turkey Ham (Sides y Solos)	**$2.95**
Chorizo (Sides y Solos)	**$4.50**
Soy Chorizo (Sides y Solos)	**$4.50**
Quesadilla Solo	**$2.95**

Desserts

ITEM	PRICE
Choco Flan Un flan classique reposant sur une couche généreuse de gâteau au chocolat.	**$4.95**
Praline A creamy pecan confection.	**$3.50**
Ice Cream Deux boules de crème glacée, accompagnées de votre choix de garniture aux fruits frais ou nappées d'une sauce au chocola...	**$4.50**
Brownie Un brownie au chocolat riche rehaussé d'une subtile touche de piment ancho.	**$5.50**
Praline Sundae Topped with pralines, leche quemada and kahlua sauce.	**$7.95**
Classic Vanilla Flan Mexico’s most traditional dessert!	**$4.95**
Pecan Blondie Un carré moelleux garni de morceaux de pacanes, alliant douceur et texture croquante.	**$5.50**
Deluxe Pecan Blondie A scoop of ice cream, with a cajeta topping (Mexican caramel)!	**$7.50**
Tres Leches Cake Traditional and homemade of course!	**$7.50**

Beverages

ITEM	PRICE
Fresh Squeezed Juice (Large) L'orange ou le pamplemousse pressé sur commande.	**$4.90**
Fresh Squeezed Juice (Small) Orange or grapefruit.	**$2.95**
Fresh Squeezed Limonada	**$2.50**
Milk (Large) Cold leche!	**$2.45**
Milk (Small) Froid et rafraîchissant, petit verre de lait.	**$1.95**
Coffee Infusé au moment.	**$2.50**
Tea Iced tea and hot tea, traditional or herbal.	**$2.50**
Soft Drinks	**$2.50**
Smoothies Your choice of orange juice, apple juice or piña juice blended with bananas.	**$5.50**