

Speisekarte



Mera
TAPAS RESTAURANT

Glück verdoppelt sich, wenn man es teilt.

Liebe Gäste,

wir freuen uns über Ihren Besuch und möchten, dass Sie sich heute fühlen, als würden Sie in Spanien im Urlaub sein.

Neben schönen Stränden, Sonne und spanischer Gitarre ist das Tapas Essen eine eigene Welt, in die wir Sie führen möchten. Unsere Produkte werden für Sie aus Spanien importiert und frisch nach traditionellen Gerichten - wie bei der Oma zu Hause - zubereitet, so wie es schon viele Jahrhunderte in Spanien gemacht wird. Der Betreiber selbst kommt aus Galicien, eine Region in Nordspanien, die für ihre sehr gute, regionale Küche bekannt ist.

Damit Sie die Tapas-Kultur, wie sie in Spanien gelebt wird, kennenlernen und Sie beim nächsten Spanienurlaub bei den Einheimischen punkten können, haben wir ein paar Empfehlungen für Sie:

- Tapas werden geteilt. In Spanien werden die Tapas gemeinsam bestellt und in die Mitte des Tisches gestellt. Jeder nimmt sich davon etwas auf seinen Teller. Das hat was Schönes, wie als würde man zu Hause gemeinsam essen.
- Eine Empfehlung des Chefs ist es, mit 2-4 Tapas pro Person anzufangen. Bei mehreren Personen werden dementsprechend mehr Tapas oder die doppelte Menge eines Tapa bestellt.
- Üblicherweise wird in Spanien nicht alles auf einmal bestellt, sondern nach und nach weiter bestellt. Somit sind alle Gerichte frisch und warm am Tisch und man überschätzt sich nicht.
- Tapas werden einzeln serviert. Wundern Sie sich nicht, wenn die Gerichte nicht gleichzeitig serviert werden. Da jeder Tapa eine andere Zubereitungszeit hat, wird das Essen gebracht, sobald es fertig ist, damit Sie das Essen so frisch wie möglich auf dem Tisch haben. Warten Sie nicht, bis alles auf dem Tisch ist, sondern legen Sie direkt los ;)

Buen provecho und viel Spaß beim Teilen!

Paella

Paella mit Hähnchen, Gemüse oder Meeresfrüchten gibt es bei uns gerne ab 2 Personen auf Vorbestellung.



Mera Tapas



@mera_tapas_wuerzburg



+49 931 68085289



wuerzburg@mera-tapas.de

Mera Tapas, Inh. Jacobo Varela Naya, Juliuspromenade 7, 97070 Würzburg

Bebidas • Getränke

Bebidas sin alcohol • Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser still, spritzig	0,2l 1,90 0,4l 3,00	Selters Mineralwasser still, spritzig	0,5l 3,80
Coca-Cola, Cola Zero, Fanta, Mezzo-Mix	0,3l 3,60	Schweppes	0,2l 3,00
Eistee homemade	0,4l 4,10	Bitter Lemon, Ginger Ale Wild Berry, tonic	
Cherryberry: Waldfrucht, Kirsche Coldbrew: Zitrone, Limette		Säfte/Schorlen	0,2l 3,10 0,4l 4,80
Limonade	0,2l 2,40 0,4l 3,20	Apfel naturtrüb, Orange, Johannisbeere, Kirsche, Maracuja, Banane, Pfirsich, Ananas	
Zitrone, Orange			

Cerveza • Bier

Biere aus Galicien

Aus der Flasche		Vom Fass	
Estrella Galicia	0,33l 3,50	Cañita kleines Bier	0,25l 3,30
Estrella 1906	0,33l 3,90	Caña mittelgroßes Bier	0,33l 3,90
Estrella 0,0 alkoholfrei	0,33l 3,50	Jarra großes Bier	0,4l 4,50
		Clara de limón Radler	0,33l 3,90 0,4l 4,50

Weizenbiere

Keiler Weizen hell	0,5l 3,90
Keiler Weizen dunkel	0,5l 3,90
Kapuziner alkoholfrei	0,5l 3,90

Getränke mit Alkohol

Aperitivos · Aperitifs

Prosecco	0,1l	3,50	Aperol Spritz	0,2l	6,50
Prosecco Schorle	0,2l	4,20	Hugo	0,2l	6,50
Lillet Berry	0,2l	6,50	Baileys mit Eiswürfel	5 cl	6,50
Gingerino Wein, Ginger Ale	0,2l	6,00	Vermouth Nordesía (galicischer Vermouth) 6,50 Fruchtige Aromen, würzige Noten, ausdrucksvoll	0,2l	
43 er Spritz Likör 43, Zitronensaft, spritziges Wasser	0,2l	6,00	Tinto de Verano Rotwein mit Zitronenlimonade	0,3l	6,50

Sangria

Sangria de Cava Cava, Zitronenlimonade, Orangenlimonade, Martini, Cointreau, Früchte	1,0l	17,90	Sangria blanca Weißwein, Zitronensaft, Fruchtsaft, Cointreau	1,0l	17,90
Sangria tinta Rotwein, Zitronenlimonade, Orangenlimonade, Gin, Rum, Früchte	0,2l 1,0l	6,90 17,90			

Cocktails mit Alkohol

Erdbeermojito Erdbeeren, Minze, Rohrzucker, Limette, Rum	7,80	Caipirinha Cachaca, Limette, Rohrzucker	7,30
Cuba Libre Cola, Limette, Rum	7,50	Ron Melón Rum, Wassermelonensaft, Kiwi, Limettensaft	7,20
Mojito Limette, Minze, Rohrzucker, Rum, spritziges Wasser	7,50	Beso de coco Kokosnusscreme, Ananassaft, Rum, Sahne	7,90

Cocktails ohne Alkohol

Nojito Limette, Minze, Rohrzucker, Ginger Ale	6,90	San Francisco Zitronensaft, Orangensaft, Ananassaft, Grenadine	6,90
Ipanema Limette, Rohrzucker, Ginger Ale	6,80	Raspberry Punch Himbeeren, Rosmarin, Himbeersaft, Zitronensaft	7,00
Coco sin Beso Kokosnusscreme, Ananassaft, Orangensaft, Sahne, Grenadine	6,90		

Gin Tonic

Tanqueray Sevilla Tonic

Tanqueray Flor de Sevilla Gin, Tonic Water, garniert mit Orange und Zimt

10,40

Hendricks

Hendricks Gin, Tonic, Gurke

11,50

Nordés

Nordés Gin, Tonic Water, Rosmarin

9,60

Mombasa

Mombasa Gin, Fever Tree, Zitronentwist

10,80

Brockmanns

Brockmanns Gin, Tonic fever tree, garniert mit Waldfrüchten

11,50

Brandy

Lepanto

5 cl 9,60

Weiches Karamell, kandierte Früchte und feiner Sherry finden sehr harmonisch zueinander. Im Mund ist der Brandy recht weich mit Bitternoten und süßlichen bis würzigen Aromen von Sherry.

Carlos Primero

5 cl 6,80

Der ausgeglichene Charakter vermittelt deutliche Eindrücke von süßer Vanille, Karamell, Schokolade und Sherry mit Trockenfrüchten, wie Rosinen. Der Brandy ist sehr tief, vielschichtig und äußerst weich.

Veterano

5 cl 4,00

Intensiv und harmonisch mit Aromen von Pflaumen und Trauben, vereint mit Eichennoten durch Fasslagerung. Dieser Brandy ist unnachahmlich mild und samtig im Geschmack.

Cardenal Mendoza

5 cl 8,60

In diesem Brandy entfalten sich Aromen von Rosinen, Vanille und Pflaumen. Er weist eine deutliche Weinnote und ebenso kräftige Süße aus.

Gran Duque d'Alba

5 cl 8,90

Der Geruch weckt Erinnerungen an Vanille, Karamell und Honig, gepaart mit Nuancen von Orange. Der Geschmack erweist sich als kräftig, voluminös und vordergründig süß.

Chupitos · Shots

Spanische Klassiker

Hiervas Kräuterlikör

2 cl 2,00

Licor Café Kaffeelikör

2 cl 2,00

Oruja Blanco Tresterbrand

2 cl 2,00

Crema Catalanalicor

Crema Catalana Likör

2 cl 2,40

Jack Daniels

2 cl 2,80

Havana 3

2 cl 2,50

Havana Especial

2 cl 3,50

Arehucas

2 cl 2,50

Tequila Jose cuervo gold

mit Orange und Zimt

2 cl 2,80

Tequila Jose cuervo silber

mit Zitrone und Salz

2 cl 2,80

Weine

Cavas · Schaumweine

Anna de Cordoniu Blanc de Blancs

D.O. Cava, trocken

Dieser erste spanische Cava aus Chardonnay Trauben präsentiert sich aus einem aromatischen Bukett nach gelbem Apfel. Er überzeugt mit cremiger Perlage und fruchtiger Eleganz.

Rebsorte: Chardonnay, Parellada, Xarel-lo, Macabeo
0,75 l 36,00

Juvé y Camps

D.O. Cava (Katalonien), trocken

Ein tolles Bouquet nach Mandelblüte, Akazienhonig Zitrusfrüchten und Brioche. Am Gaumen sinnlich, fein und elegant.

Rebsorte: Macabeo, Parellada, Xarel-lo
0,75 34,00

Vino blanco · Weisswein

Pazo do Mar

D.O. Ribeiro, trocken

Sein Bouquet besitzt sehr fruchtige Aromen mit frischen und floralen Noten. Im Mund sehr weich, leicht und fruchtig.

Rebsorten: Albariño, Treixadura, Torrontes, Godello, Loureiro
0,1 l 2,90
0,2 l 5,40
0,75 l 19,90

Terra do Lobo Godello Quinta do Buble

D.O.P. Monterrei, trocken

In der Nase Zitrusfrüchte und Birne mit einem Hauch von grünem Apfel. Im Gaumen entfalten sich die Aromen von weißen Blüten.

Rebsorten: Godello, Treixadura
0,1 l 3,60
0,2 l 6,90
0,75 l 24,90

Colegiata

D.O. Toro, trocken

Grüner Apfel, mineralische Noten und gelber Pfirsich sind klar zu erkennen. Ein sauberer, frischer und saftiger Wein.

Rebsorte: Malvasia
0,1 l 2,40
0,2 l 4,10
0,75 l 16,90

Martin Codax

D.O. Rias Baixas, halbtrocken

Fruchtnoten vom weißen Pfirsich, feine Zitrusnote und frischer Duft von Frühlingsblüten. Geschmackvoll und fruchtig.

Rebsorte: Albariño
0,1 l 3,90
0,2 l 7,40
0,75 l 26,50

Terras Gauda

D.O. Rias Baixas, trocken

Aromenspiel mit Anklängen vom reifen Apfel und Birne. Nuancen von Orangenschalen.

Rebsorten: Albariño, Caño Blanco, Loureira Blanca
0,75 l 36,00

Paco y Lola

D.O. Rias Baixas, trocken

In der Nase ein Duft nach Zitrone, Mango, Birne, Limette mit einem leichten Kräuteraroma. Dieser moderne und frische Wein ist köstlich und belebend.

Rebsorten: Albariño
0,1 l 3,60
0,2 l 6,90
0,75 l 25,40

Weißweinschorle

mit Pazo do Mar

0,2 l 3,40

Vino tinto · Rotwein

Marqués de Cáceres Excellens Cuvée

D.O.C.a. Rioja, trocken

Ein vollmundiger Rotwein mit samtiger Struktur tiefem, vielschichtigem Fruchtaroma und dezentem Vanille-Eicheholzton.

Rebsorte: Tempranillo

0,1l	4,10
0,2 l	7,40
0,75 l	28,00

Marques De Caceres Crianza

D.O. Rioja, trocken

Im Glas leuchtet dieser Wein in einem Rubinrot, innerhalb weniger Augenblicke steigen daraus Aromen vieler verschiedener Beerenfrüchte empor und es folgen Akzente von Vanille und Kaffee.

Rebsorten: Garnacha, Graciano, Tempranillo

0,1l	3,10
0,2 l	5,90
0,75 l	19,80

Cuatro Pasos

D.O. Bierzo, trocken

Temperamentvoller Geschmack von reifen Früchten. Duft nach Johannisbeere, Gewürzen und ein Hauch Tabak.

Rebsorte: Mencía

0,1l	3,60
0,2 l	6,90
0,75 l	24,40

Colegiata

D.O. Toro, trocken

Das fruchtige Bouquet duftet intensiv nach roten Früchten, untermalt von Kräuternuancen.

Am Gaumen ist der Wein enorm saftig, fruchtig, ausgewogen und sehr süffig.

Rebsorte: Tempranillo

0,1l	2,60
0,2 l	4,50
0,75 l	17,90

Protos

D.O. Ribera del Duero, trocken

Aromen von Waldfrüchten, Süßholz, Blaubeere und Vanille. Nuancen von Röstaroma und Kokosnuss.

Rebsorte: Tempranillo

0,1l	3,90
0,2 l	7,20
0,75	26,40

Muga Reserva Rioja

D.O. Rioja, trocken

Duft nach süßen Gewürzen, reife, rote fruchtige Noten. Röstaromen und ein Hauch von Orangenschalen und Lakritz.

Rebsorten: Tempranillo, Garnacha, Graciano,

Mazuelo

0,75 l	42,00
--------	-------

Vino rosado · Roséwein

Señorío de Sarría Rosado

D.O. Navarra

Himbeerrosa mit intensiven Aromen von roten Früchten, Erdbeere, Himbeere und Fenchel.

Am Gaumen ist er ausgewogen und frisch.

Rebsorten: Garnacha, Graciano

0,1l	2,60
0,2 l	4,80
0,75 l	17,80

Roseweinschorle

mit Señorío de Sarría Rosado

0,2 l 3,40

Sherrys

Tío Pepe

D.O. Jerez, extra trocken

Ein Fino von goldgelber Farbe mit dem zarten Flor-Bukett. Feiner, fruchtiger, trockener Geschmack, duftet nach Mandelaroma.

Rebsorte: Palomino

0,1l	6,30
------	------

Osborne Sherry

D.O. Jerez-Xéres, halbtrocken

Am Gaumen mit süßlichen Noten von Rosinen und Trockenfrüchten sowie würzigen Aspekten.

Rebsorten: Palomino Fino

0,1l	3,30
------	------

Comida • Speisen

Kalte Tapas

Tabla variada • Variationplatte

mit Chorizo, frisch geschnittenem Serranoschinken,
2 Sorten Manchegokäse und Oliven
16,90

Tabla de quesos • Käseplatte

Käseplatte mit 4 verschiedenen hochwertigen Käsesorten,
je nach Verfügbarkeit aus Trüffelkäse, Mahónkäse,
Rosmarinkäse, Manchegokäse
14,90

VEGETARISCH

Tabla de queso manchego

Manchegokäseplatte mit Manchego semicurado, Reifung
bis zu 150 Tagen, cremig und weich ohne würzige Töne
Queso manchego curado: dunkler und härterer Käse mit
würzigen Tönen
8,50

VEGETARISCH

Boquerones en vinagre

Sardellen in Essig, Knoblauch und Olivenöl eingelegt
4,90

Tabla de jamón serrano

Serranoschinkenplatte - frisch geschnittenem Schinken
aus 50 % Duroc und 50 % Iberischem Schwein
8,00

Aceitunas

Spanische Oliven mit Kern, einzigartiger Geschmack
3,20

VEGAN

Pan con alioli

Rustikales Baguette mit selbstgemachter, cremiger
Aliolisofe
4,10

VEGETARISCH

Tostas • belegtes rustikales Baguette

Pan con tomate y serrano

Knuspriges Baguette mit frischer Tomatencreme und direkt
geschnittenem Serranoschinken
6,00

Pan con aguacate y cherrys

Knuspriges Baguette mit einer selbstgemachten
Avocadocreme und Cherrytomaten
6,40

VEGAN

Tostas variadas

4 verschiedene belegte Scheiben Baguette mit
Tomatencreme, Ziegenkäse, Serranoschinken und
Avocadocreme
12,80

Pan con ajo

Knoblauchbaguette
3,80

VEGAN

Rustikales Baguette

mit Olivenöl extra virgin kaltgepresst
4,00

VEGAN

Tosta Rulo de Cabra

Knuspriges Baguette mit gebratenem Ziegenkäse und
karamellisierten Zwiebeln
5,90

VEGETARISCH

Pan con tomate

Knuspriges Baguette mit selbstgemachter Tomatencreme
4,40

VEGAN

Ensaladas • Salate

Rulo de cabra

Knackiger Salat mit einer Scheibe Ziegenkäse und
Walnüssen
11,90

VEGETARISCH

Ensalada mixta

Knackiger gemischter Salat
7,90

VEGAN

Ensalada Mera

Knuspriger gemischter Salat mit selbstgemachter
Avocadocreme und gebratenen Garnelen
12,10

Beilagensalat

Kleiner gemischter Salat
4,10

VEGAN

Ensalada de pollo frito

Salat mit knusprigem Hähnchen und geriebenem
Manchegokäse
12,90

Extras

Portion knuspriges Baguette

2,50

Alioli, Bravasofe, Mera-Soße

2,50

Tapas calientes · Warme Tapas

Tortilla Española

Spanisches Omelette aus Kartoffel, Ei und Zwiebel

klein	8,20
groß	17,00
klein mit Chorizo	9,00
groß mit Chorizo	19,00

VEGETARISCH

VEGETARISCH

Pulpo a la Gallega

Oktopus galicische Art, gekochter Oktopus, Tentakel in Scheiben geschnitten, gewürzt mit geräucherter Paprika (Pimentón de la vera), Meersalz und Olivenöl extra virgin auf einem Kartoffelbett.

16,00

Gambas al ajillo

Garnelen gebraten in Olivenöl extra virgin mit Knoblauch und Chili

8,80

Calamar frito

Frittierte ganze Tintenfisch

10,50

Pisto con queso de cabra

Gebratenes Gemüse mit überbackenem Ziegenkäse

5,50

VEGETARISCH

Albóndigas en salsa de tomate

Hackfleischbällchen in selbstgemachter Tomatensoße mit Erbsen

5,80

Chorizo

Spanische Chorizowurst in Rotweinsauce gebraten

4,90

Champiñones al ajillo

Champignons gebraten in Olivenöl extra virgin mit Knoblauch und Chili

4,80

VEGAN

Pimientos de Padrón

Spanische Bratpaprika gebraten und mit Meersalz gewürzt

5,20

VEGAN

Croca con patatas y pimientos

Zartes, gegrilltes Ministeak, 100 g Rindfleisch, mit knusprigen Kartoffelwürfel und Bratpaprika

10,00

Gambones fritos con Alioli

Panierte Riesengarnelen mit Aliolisauce

12,90

Empanada de atún

Teigtasche gefüllt mit Thunfisch, karamellierte Zwiebeln und Paprika

4,90

Croquetas de jamón serrano

Kroketten gefüllt mit selbstgemachter cremiger Béchamel und Serranoschinken

5,40

Croquetas de champiñones y queso

Kroketten gefüllt mit selbstgemachter Béchamel, Champignons und Käse

5,40

VEGETARISCH

Patatas fritas

Knusprige Kartoffeln mit

Bravasoße: leicht scharfe Tomatensoße

Alioli: cremige Knoblauchsauce

Merasoße: leicht scharfe Tomatenknoblauchsauce

Alle Saucen sind hausgemacht.

5,50

VEGAN

VEGAN

VEGETARISCH

VEGETARISCH

Datteln im Speckmantel

Medjool Datteln premium jumbo in hochwertigem Speck eingerollt

2,00 pro Stück

Pollo frito

Mariniertes Hähnchenbrustfilet in Würfel geschnitten und mit Paniermehl frittiert, dazu Alioli-Sauce

6,90

Huevos rotos con jamón

2 Spiegeleier mit knusprigen Kartoffeln und frisch geschnittenem Serranoschinken

8,90

Hamburguesa · Burger

Hamburguesa Ibérica / Iberischer Burger

Sauerteigbrötchen, 100 % Rindfleisch mit Serranoschinken, Cheddar-Käse, Blattsalat, karamellisierten Zwiebeln, wird mit knusprigen Kartoffeln und Tomaten-Knoblauch-Sauce serviert oder wahlweise mit Beilagensalat

15,50

Kaffee und Desserts

Postres · Nachspeisen

Crema Catalana

Pudding mit fester Karamellschicht
6,90

Tarta de Santiago

Galicischer Mandelkuchen
6,90

Volcán de chocolate

Lavacake mit Vanilleeis und Sahne
6,90

VEGETARISCH

Churros mit Nutella

Brandteiggebäck
3 Stück 3,90
6 Stück 6,90
9 Stück 9,90

VEGETARISCH

VEGETARISCH

Kugel Eis

Vanille, Schokolade, Erdbeere (Preis pro Kugel)
2,00

VEGETARISCH

VEGETARISCH

Cafes · Kaffee

Espresso

2,40

Cappuccino klein

2,60

Doppelter Espresso

3,20

Cappuccino groß

3,80

Affogato

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

4,10

Latte Macchiato

3,50

Espresso Macchiato

2,40

Latte Macchiato

mit einer Kugel Vanilleeis

4,60

Café Crème

2,50

Irlandés Irish coffee

5,20

Especialidades españolas · Spanische Kaffeespezialitäten

Café con hielo

Kaffee mit Eiswürfel

3,50

Café Bombón

mit Kondensmilch

5,20

Carajillo

mit Brandy

5,40

Barraquito

mit Kondensmilch, Likör 43, Zimt

5,60

Spanische Schokolade

3,80

Tee

Tee

Grüntee Wulu, Früchtetee Vanille, Kräutertee,
Pfefferminz, Assam Schwarztee²,
Earl Grey Schwarztee²
3,10

Heiße Zitrone

gepresste Zitrone mit heißem Wasser aufgegossen

3,10

Zusatzstoffe

Allergene und Zusatzstoffe können beim Personal erfragt werden.

Alle Preise in Euro, inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer