

Speisefarte



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

Bebidas • Getränke

Bebidas sin alcohol • Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser still, spritzig	0,2l 2,10 0,4l 3,40	Selters Mineralwasser still, spritzig	0,5l 4,10
Coca-Cola, Cola Zero, Fanta, Mezzo-Mix	0,3l 3,90	Schweppes	0,2l 3,60
Eistee homemade	0,4l 4,60	Bitter Lemon, Ginger Ale Wild Berry, tonic	
Cherrybery: Waldfrucht, Kirsche Coldbrew: Zitrone, Limette		Nektare/Schorlen	0,2l 3,20 0,4l 4,90
Limonade	0,2l 2,60 0,4l 3,40	Apfel naturtrüb, Orange, Johannisbeere, Kirsche, Maracuja, Banane, Pfirsich, Ananas	
Zitrone, Orange		Red Bull	0,25l 5,10

Cerveza • Bier

Biere aus Galicien

Aus der Flasche		Vom Fass	
Estrella Galicia	0,33l 3,90	Caña mittelgroßes Bier	0,33l 4,20
Estrella 1906	0,33l 4,30	Jarra großes Bier	0,4l 4,90
Estrella 0,0 alkoholfrei	0,33l 3,90	Clara de limón Radler	0,33l 4,00 0,4l 4,60

Weizenbiere

Keiler Weizen hell	0,5l 4,90	Kapuziner alkoholfrei	0,5l 4,60
Keiler Weizen dunkel	0,5l 4,90		

Getränke mit Alkohol

Aperitivos · Aperitifs

Prosecco	0,1l	4,10	Aperol Spritz	0,2l	6,90
Prosecco Schorle	0,2l	5,50	Hugo	0,2l	6,90
Lillet Berry	0,2l	6,90	Baileys mit Eiswürfel	5 cl	6,50
Gingerino Wein, Ginger Ale	0,2l	6,40	Vermouth Nordesía (galicischer Vermouth)	0,1l	6,60
			Fruchtige Aromen, würzige Noten, ausdrucksvoll		
43 er Spritz Likör 43, Zitronensaft, spritziges Wasser	0,2l	6,50	Tinto de Verano	0,3l	6,80
			Rotwein mit Zitronenlimonade		

Sangria

Sangria de Cava Cava, Zitronenlimonade, Orangenlimonade, Martini, Cointreau, Früchte	1,0l	21,20	Sangria blanca Weißwein, Zitronensaft, Fruchtsaft, Cointreau	1,0l	21,20
Sangria tinta Rotwein, Zitronenlimonade, Orangenlimonade, Gin, Rum, Früchte	0,2l	6,90			
	1,0l	21,20			

Cocktails mit Alkohol

Erdbeermojito Frische Erdbeeren, Minze, Rohrzucker, Limette, Rum	8,90	Caipirinha Cachaca, Limette, Rohrzucker	8,00
Cuba Libre Cola, Limette, Rum	8,00	Wodka Redbull mit Absolut Vodka	7,20
Mojito Limette, Minze, Rohrzucker, Rum, spritziges Wasser	8,50	Beso de coco Kokosnusscreme, Ananassaft, Rum, Sahne	8,20

Cocktails ohne Alkohol

Nojito Limette, Minze, Rohrzucker, Ginger Ale	7,20	San Francisco Zitronensaft, Orangensaft, Ananassaft, Grenadine	7,20
Ipanema Limette, Rohrzucker, Ginger Ale	6,90	Raspberry Punch Himbeeren, Rosmarin, Himbeersaft, Zitronensaft	7,50
Coco sin Beso Kokosnusscreme, Ananassaft, Orangensaft, Sahne, Grenadine	7,20		

Gin Tonic

Tanqueray Sevilla Tonic

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

11,90

Nordés

Nordés Gin, Tonic Water, Rosmarin

10,90

Brandy

Lepanto

5 cl 9,00

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 9,60

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

Jack Daniels

2 cl 3,50

Hiervas Kräuterlikör

2 cl 2,50

Havana 3

2 cl 3,50

Licor Café Kaffeelikör

2 cl 2,50

Havana Especial

2 cl 4,40

Oruja Blanco Tresterbrand

2 cl 2,50

Wodka Absolut

2 cl 3,60

Crema Catalana licor

2 cl 2,70

Tequila Jose cuervo gold

2 cl 4,20

Crema Catalana Likör

mit Orange und Zimt

Arehucas

2 cl 3,50

Tequila Jose cuervo silber

2 cl 3,40

Kanarischer Rum

mit Zitrone und Salz

Weine

Cavas · Schaumweine

Anna de Cordonú Blanc de Blancs

D.O. Cava, Spanien, 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 42,00

Juvé y Camps

D.O. Cava (Katalonien), Spanien, trocken

Ein tolles Bouquet nach Mandelblüte,

Akazienhonig Zitrusfrüchten und Brioche.

Am Gaumen sinnlich, fein und elegant.

Rebsorte: Macabeo, Parellada, Xarel-lo

0,75 39,00

Vino blanco · Weisswein

Pazo do Mar

D.O. Ribeiro, Spanien, 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 3,60

0,2 l 6,90

0,75 l 24,00

Martin Codax

D.O. Rias Baixas, Spanien, halbtrocken

Fruchtnoten vom weißen Pfirsich, feine Zitrusnote und

frischer Duft von Frühlingsblüten. Geschmackvoll und

fruchtig.

Rebsorte: Albariño

0,1 l 5,80

0,2 l 11,20

0,75 l 42,00

Terra do Lobo Godello Quinta do Buble

D.O.P. Monterrei, Spanien, 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 3,90

0,2 l 7,20

0,75 l 25,00

Terras Gauda

D.O. Rias Baixas, Spanien, trocken

Aromenspiel mit Anklängen vom reifen Apfel und Birne.

Nuancen von Orangenschalen.

Rebsorten: Albariño, Caño Blanco, Loureira Blanca

0,75 l 61,00

Colegiata

D.O. Toro, Spanien, trocken

Grüner Apfel, mineralische Noten und gelber Pfirsich

Sind klar zu erkennen. Ein sauberer, frischer und saftiger

Wein.

Rebsorte: Malvasia

0,1 l 2,90

0,2 l 5,80

0,75 l 18,00

Paco y Lola

D.O. Rias Baixas, Spanien, 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

0,75 l 41,00

Weißweinschorle

mit Colegiata, Spanien

0,2 l 4,10

Vino tinto · Rotwein

Marqués de Cáceres Excellens Cuvée

D.O.C.a. Rioja, Spanien, trocken
Ein vollmundiger Rotwein mit samtiger Struktur tiefem, vielschichtigem Fruchtaroma und dezentem Vanille-Eicheholzton.

Rebsorte: Tempranillo

0,1l	4,60
0,2l	8,80
0,75 l	31,00

Marques De Caceres Crianza

D.O. Rioja, Spanien, 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	3,50
0,2l	6,60
0,75 l	24,20

Cuatro Pasos

D.O. Bierzo, Spanien, trocken
Temperamentvoller Geschmack von reifen Früchten. Duft nach Johannisbeere, Gewürzen und ein Hauch Tabak.

Rebsorte: Mencía

0,1l	3,70
0,2l	6,90
0,75 l	24,60

Colegiata

D.O. Toro, Spanien, 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	2,90
0,2l	5,20
0,75 l	18,00

Protos

D.O. Ribera del Duero, Spanien, trocken
Aromen von Waldfrüchten, Süßholz, Blaubeere und Vanille. Nuancen von Röstaroma und Kokosnuss.

Rebsorte: Tempranillo

0,75	38,00
------	-------

Muga Reserva Rioja

D.O. Rioja, Spanien, 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	61,00
--------	-------

Vino rosado · Roséwein

Señorío de Sarría Rosado

D.O. Navarra, Spanien
Himbeerrosa mit intensiven Aromen von roten Früchten, Erdbeere, Himbeere und Fenchel. Am Gaumen ist er ausgewogen und frisch.

Rebsorten: Garnacha, Graciano

0,1l	3,40
0,2l	6,50
0,75 l	24,00

Roseweinschorle

mit Señorío de Sarría Rosado, Spanien

0,2l 4,10

Sherrys

Tio Pepe

D.O. Jerez, Spanien, 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, Spanien, 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
17,90

Tabla de quesos • Käseplatte

Käseplatte mit 4 verschiedenen hochwertigen Käsesorten,
je nach Verfügbarkeit aus Trüffelkäse, Mahónkäse,
Rosmarinkäse, Manchegokäse
16,20

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
5,50

Tabla de jamón serrano

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

Aceitunas

Spanische Oliven mit Kern, einzigartiger Geschmack
3,80

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
6,80

Pan con aguacate y tomates confitados

Knuspriges Baguette mit einer selbstgemachten
Avocadocreme und confierte Cherrytomaten
7,90

VEGAN

Tostas variadias

4 verschiedene belegte Scheiben Baguette mit
Tomatencreme, Ziegenkäse, Serranoschinken und
Avocadocreme
14,50

Pan con ajo

Knoblauchbaguette
4,10

VEGAN

Steinofen Baguette

mit Olivenöl extra virgin kaltgepresst
4,30

VEGAN

Tosta Rulo de Cabra

Knuspriges Baguette mit gebratenem Ziegenkäse und
karamellisierten Zwiebeln
6,90

VEGETARISCH

Pan con tomate

Knuspriges Baguette mit selbstgemachter Tomatencreme
5,90

VEGAN

Ensaladas • Salate

Rulo de cabra

Knackiger Salat mit einer Scheibe Ziegenkäse und
Walnüssen
15,90

VEGETARISCH

Ensalada mixta

Knackiger gemischter Salat
10,90

VEGAN

Ensalada Mera

Knuspriger gemischter Salat mit selbstgemachter
Avocadocreme und gebratenen Garnelen
15,90

Beilagensalat

Kleiner gemischter Salat
5,90

VEGAN

Ensalada de pollo frito

Salat mit knusprigem Hähnchen und geriebenem
Manchegokäse
15,90

Extras

Portion knuspriges Baguette

2,80

Alioli, Bravasoße, Mera-Soße

2,80

Avocadocreme

3,50

Tapas calientes · Warme Tapas

Tortilla Española - frisch zubereit

Spanisches Omelette aus Kartoffel, Ei und Zwiebel

klein 9,50 klein mit Chorizo 10,00
groß 21,00 groß mit Chorizo 24,00

VEGETARISCH

Pulpo a la Gallega - 120g

Oktopus galicische Art, gekochter Oktopus, Tentakel in Scheiben geschnitten, gewürzt mit geräucherter Paprika, Meersalz und Olivenöl extra virgin auf einem Kartoffelbett.

18,00

Gambas al ajillo

Garnelen gebraten in Olivenöl extra virgin mit Knoblauch und Chili

10,90

Pulpo con gambas al ajillo

Oktopus mit Garnelen gebraten in Olivenöl extra virgin mit Knoblauch und Chili

16,00

Calamar frito - 190g

Frittierter ganzer Tintenfisch

10,50

Pisto con queso de cabra

Gebratenes Gemüse mit überbackenem Ziegenkäse

6,60

VEGETARISCH

Albóndigas en salsa de tomate - 4 Stk.

Hackfleischbällchen in selbstgemachter Tomatensoße mit Erbsen, besträubt mit Strohkartoffeln.

7,90

Chorizo

Spanische Chorizowurst in Rotweinsauce gebraten

5,40

Champiñones al ajillo

Champignons gebraten in Olivenöl extra virgin mit Knoblauch und Chili

6,50

VEGAN

Pimientos de Padrón

Spanische Bratpaprika gebraten und mit Meersalz gewürzt

5,90

VEGAN

Boquerones fritos

Knusprige Sardellen mit Meersalz und Zitrone

6,90

Croca con patatas y pimientos

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

12,00

Gambones fritos con Alioli - 6 Stk.

Panierte Riesengarnelen mit Aliolisauce

9,60

Empanada de atún

Teigtasche gefüllt mit Thunfisch, karamellisierte Zwiebeln und Paprika

5,80

Croquetas de jamón serrano

Kroketten gefüllt mit selbstgemachter cremiger Béchamel und Serranoschinken

5,80

Croquetas de champiñones y queso

Kroketten gefüllt mit selbstgemachter Béchamel, Champignons und Käse

5,80

VEGETARISCH

Patatas fritas

Knusprige Kartoffeln mit

Bravasoße: leicht scharfe Tomatensoße

Alioli: cremige Knoblauchsauce

Merasoße: leicht scharfe Tomatenknoblauchsauce

Alle Saucen sind hausgemacht.

6,50

VEGAN

VEGETARISCH

VEGETARISCH

Süßkartoffelpommes

mit Merasauce

6,90

VEGAN

VEGETARISCH

Datteln im Speckmantel

Medjool Datteln premium jumbo in hochwertigem Speck eingerollt

3,00 pro Stück

Pollo frito

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

8,20

Huevos rotos con jamón

2 Spiegeleier mit knusprigen Kartoffeln und frisch geschnittenem Serranoschinken

8,90

Hamburguesa · Burger

Hamburguesa Ibérica / Iberischer Burger 16,90

Sauerteigbrötchen, 100 % Rindfleisch mit Serranoschinken, Cheddar-Käse, Blattsalat, karamellisierten Zwiebeln.

Serviert mit:

knusprigen Kartoffeln und Merasoße

Süßkartoffelpommes und Merasoße

oder

Beilagensalat

Kaffee und Desserts

Postres · Nachspeisen

Crema Catalana

pudding mit fester Karamellschicht

6,90

VEGETARISCH

Churros mit Nutella

Brandteiggebäck

5 Stück

6,00

10 Stück

11,00

VEGETARISCH

Tarta de Santiago

Galicischer Mandelkuchen

7,90

VEGETARISCH

Kugel Eis

Vanille, Schokolade, Erdbeere (Preis pro Kugel)

2,50

VEGETARISCH

Volcán de chocolate

Lavacake mit Vanilleeis und Sahne

7,90

VEGETARISCH

Café y Té · Kaffee und Tee

Espresso

2,80

Cappuccino klein

3,00

Doppelter Espresso

3,80

Cappuccino groß

4,10

Espresso Macchiato

3,20

Latte Macchiato

3,80

Café Crème

3,00

Affogato

5,60

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

Tee

3,40

Grüntee Wulu, Früchtetee Vanille, Kräutertee, Pfefferminz, Earl Grey Schwarztee²

Especialidades españolas · Spanische Kaffeespezialitäten

Carajillo

mit Brandy

6,40

Café Bombón

mit Kondensmilch

6,20

Spanische Schokolade

4,10

Barraquito

mit Kondensmilch, Likör 43, Zimt

6,60

Zusatzstoffe

Allergene und Zusatzstoffe können beim Personal erfragt werden.

Alle Preise in Euro, inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer