



Mena  
TAPAS RESTAURANT

el gusto  
de galicia+  
canta





ahora  
estás  
en  
*galicia*



## Willkommen in Mera – Der Start unserer Reise durch Galicien

Wenn man der **galicischen Legende** glaubt, dann hat Gott selbst bei der Erschaffung der Welt seine Hand auf Galicien gelegt – und dort, wo seine Finger das Land berührten, entstanden die Rías: tiefe Meeresarme, die wie Adern vom Atlantik ins grüne Herz dieser Region fließen.

Galicien ist nicht wie der Rest Spaniens. Es ist **wilder, rauer, ehrlicher** – genau wie seine Küche. Und genau wie wir.

Im Mera Tapas laden wir euch ein auf eine kleine **kulinarische Pilgerreise** – von unserem Heimatort Mera bei A Coruña bis zu den Küsten, Bergen und Märkten Nordwestspaniens. Unser Inhaber stammt selbst von dort. Mitgebracht hat er: den Geschmack des Atlantiks, die Wärme galicischer Gastfreundschaft und die **Liebe zu ehrlichem Essen**.

**Was euch erwartet?** Hausgemachte Speisen, original spanische Produkte, Klassiker aus Galicien, Tapas zum Teilen, gute Gespräche, ein Glas Wein und das Gefühl, für einen Abend in Spanien unter der Sonne zu sein.

Wie ein erster Schritt auf dem Jakobsweg beginnt bei uns alles mit der Begegnung. Mit der Küche unserer Kindheit. Mit dem Duft des Atlantiks. Und mit der **Freude am Teilen**.

**¡Buen camino! – Gute Reise**

*Dein Spanien in Würzburg*





**Die Reise beginnt – oder auch  
mittendrin. Bei Tapas gibt es keine  
Reihenfolge.**

**Alles darf geteilt, gemischt und  
entdeckt werden. Ganz so, wie es  
euch gefällt.**

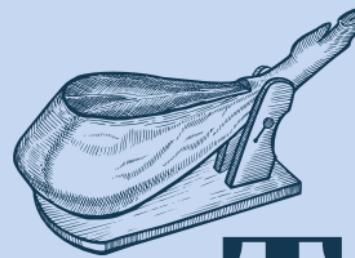


**TAPAS**  
**TAPAS**  
**TAPAS**



**TAPAS**  
**TAPAS**  
**TAPAS**  
**TAPAS**

**TAPAS**  
**TAPAS**



# Tapas

## frias

Kalte Tapas

### Tabla variada

19,90

Variationsplatte mit Chorizo, Salchichón, frisch geschnittenem Iberischem Schinken, zwei Sorten Manchego-Käse und Oliven

### Tabla de quesos

17,80

Käseplatte mit fünf hochwertigen Sorten: Trüffelkäse, Rosmarinkäse, junger und alter Manchego-Käse sowie Käseperlen

### Tabla de queso manchego

8,80

Manchego-Käseplatte mit: Queso Manchego Semicurado: Reifung bis zu 150 Tagen, cremig und weich, ohne würzige Töne. Queso Manchego Curado: Dunklerer und härterer Käse mit würzigen Tönen

### Boquerones en vinagre

5,80

Sardellen in Essig, Knoblauch und Olivenöl eingelegt

### Tabla de jamón ibérico

12,00

Frisch geschnittener, Iberischer Schinken, hergestellt aus freilebenden iberischen Schweinen, die sich von Eicheln ernähren

### Aceitunas

3,80

Spanische Oliven mit Kern, einzigartiger Geschmack

### Pan con alioli

4,90

Steinofenbaguette mit selbstgemachter, cremiger Alioli

### Extras

### Portion Baguette

3,00

### Salsas

3,00

Alioli

Bravasöße

Merasöße

Limetten-Alioli

+0,50

### Avocadocreme

3,80



**Die Markthallen Galiciens sind mehr als nur Orte des Einkaufens – sie sind Treffpunkte. Alte Freunde stoßen auf einen Kaffee zusammen, Fremde teilen ein Stück Käse und ein Gespräch.**

**Zwischen luftgetrocknetem Schinken, reifen Tomaten und frischem Brot entstehen Ideen – auch für unsere Tostas, die all das einfangen: den Geschmack, die Wärme und das Miteinander.**



# TOSTAS

# TOSTAS

# TOSTAS

# T

# T

# T

# TOSTAS

# TOSTAS

# TOSTAS





# Tostas

## Belegte Brotscheiben

### Tosta de tomate y jamón ibérico

8,80

Belegte Brotscheibe mit selbstgemachter Tomatencreme aus frischen Tomaten, Knoblauch und Olivenöl, belegt mit direkt geschnittenem Iberischem Schinken

### Tosta de aguacate y tomates cherry confitados

8,90

Belegte Brotscheibe mit selbstgemachter Avocadocreme aus hochwertigem Olivenöl, Knoblauch und Avocado, belegt mit in Olivenöl konfitierten Cherrytomaten und frischen Kräutern

Perfekt zum Teilen

### Pintxos variados

15,60

Von allem etwas dabei, belegte Baguettescheiben mit Tomatencreme, Ziegenkäse und karamellisierten Zwiebeln, Iberico-Schinken und Avocadocreme

### Pan con ajo

4,30

Knoblauchbaguette mit Knoblauchöl aus hochwertigem Olivenöl und frischem Knoblauch

### Pan con aceite de oliva

4,30

Mit Olivenöl extra virgin und Meersalz

### Tosta rulo de cabra

7,40

Belegte Brotscheibe mit gegrilltem Ziegenkäse, karamellisierten Zwiebeln und Walnüssen

### Tosta de tomate

6,40

Geröstete Brotscheibe mit selbstgemachter Tomatencreme



**Mein Tio Julio hat den Fischern  
in der Saison geholfen die Boote  
an den Strand zu bringen und  
hat dafür Oktopus und Tintenfisch  
bekommen und diesen mit nach  
Hause gebracht. Meine Abuela  
Pepita hat ihn dann immer für uns  
gekocht. Ich erinnere mich bis  
heute noch an die Farbe von der  
Tinte vom Tintenfisch in  
der Küche.**

**Wer bei uns Meeresfrüchte isst,  
schmeckt genau das: Heimat.**

**Jetzt wird geteilt, gelöffelt,  
gestaunt. Willkommen im  
Herzstück unserer Reise.**





# *Tapas* calientes

## **Warme Tapas**

Die Feuerküche Galiciens – Das Herz unserer Küche: laut, lebendig, voller Geschmack

### **Tortilla española**

Spanisches Omelette aus Kartoffeln in Olivenöl gebraten, mit karamellisierten Zwiebeln und Eiern nach galicischer Art, im Inneren cremig flüssig

klein	<b>10,00</b>	klein mit Chorizo	<b>11,50</b>
groß	<b>21,00</b>	groß mit Chorizo	<b>24,00</b>

### **Pulpo a la gallega**

**18,00**

Oktopus nach galicischer Art – gekochter Oktopus in Scheiben geschnitten, gewürzt mit Pimentón de la Vera, Meersalz und Olivenöl. Dazu gekochte Kartoffelwürfel

**Galicischer Klassiker**

### **Gambas al ajillo**

**11,20**

Garnelen, gebraten in nativem Olivenöl mit Knoblauch und Chili

### **Pulpo con gambas al ajillo**

**16,80**

Oktopus und Garnelen, gebraten in nativem Olivenöl mit frischem Knoblauch und Chiliflocken

**Galicischer Klassiker**

### **Calamar frito**

**11,90**

Tintenfischringe, sanft in Mehl gehüllt und frittiert, verfeinert mit Meersalz und Zitrone, dazu Limetten-Alioli

### **Pisto con queso de cabra**

**6,90**

In Olivenöl gebratenes Gemüse gekrönt mit gegrilltem Ziegenkäse Bestehend aus Zucchini, Paprika, Tomaten, Auberginen und Zwiebeln

### **Albóndigas en salsa de tomate** (4 Stk.)

**8,40**

Selbstgemachte Hackfleischbällchen aus Rind- und Schweinefleisch in einer würzigen Tomatensoße

### **Chorizo al vino tinto**

**5,40**

Spanische Chorizo-Wurst in Rotweinsauce gebraten

### **Champiñones al ajillo**

**6,50**

Champignons mit Chili und Knoblauch in Olivenöl gebraten

## Pimientos de Padrón

7,20

Spanische Bratpaprika, gebraten und mit Meersalz gewürzt

Galicischer Klassiker

## Boquerones fritos

7,90

Sardellen, sanft in Mehl gehüllt und frittiert, mit Meersalz gewürzt und mit Zitrone serviert, dazu Limetten-Alioli

## Croca con patatas y pimientos 13,90

Zartes, gegrilltes Ministeak (100 g Rindfleisch), serviert mit knusprigen Kartoffelwürfeln mit Alioli und spanischer Bratpaprika

## Gambones fritos (6 Stk.)

10,80

Panierte Riesengarnelen, serviert mit hausgemachter dazu Limetten-Alioli

## Empanada de atún

kein Streetfood, sondern Kulturgut

5,80

Goldbraun gebackene Teigtasche, gefüllt mit einer würzigen Mischung aus Thunfisch, karamellisierten Zwiebeln, Paprika und Gewürzen

Galicischer Klassiker

## Croquetas de jamón

ibérico nach Familienrezept

5,80

Cremige Bechamelsoße mit Iberico-Schinken, paniert und frittiert

## Croquetas de champiñones

y queso nach Familienrezept 

5,80

Cremige Bechamelsoße mit Champignons und Grana Padano, paniert und frittiert

## Patatas fritas

6,90

Knusprig frittierte Kartoffelwürfel mit hausgemachter Soße nach Wahl:

Brava: leicht scharfe Tomatensoße 

Alioli: cremige Knoblauchsoße 

Mera: leicht scharfe Tomaten-Knoblauch-Soße 

## Süßkartoffelpommes

6,90

Serviert mit hausgemachter Mera-Soße 

## Datteln im Speckmantel (pro Stk.) 3,00

Premium Medjool-Datteln, in hochwertigem Speck eingerollt

## Pollo frito

8,40

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

## Huevos rotos con jamón ibérico

12,80

2 Spiegeleier mit knusprigen Kartoffeln und frisch geschnittenem Iberico-Schinken





**Auf der Reise braucht man  
Pausen.**

**Unsere ist frisch, leicht und  
regional – ein kleiner Zwischen-  
stopp zum Durchatmen.**

**Heimische Blattsalate, verfeinert  
mit spanischer Seele:  
Avcadocreme, Garnelen.**

**Wer hier vorbeikommt,  
geht gestärkt weiter.**





# Ensaladas

Frische Salate

## Rulo de Cabra

**15.90**

Knackiger Salat mit einer Scheibe  
Ziegenkäse und Walnüssen

## Ensalada Mera

**15.90**

Knackiger Salatmix mit unserer  
hausgemachten Avocadocreme  
und frisch gebratenen Garnelen

## Beilagensalat

**5,90**

Kleiner, gemischter Salat

## Dressing

(wahlweise)

Olivenöl und Essig 

Hausdressing 



# Paella

In Spanien isst man Paella nicht nebenbei. Sie braucht Zeit, Ruhe und gute Gesellschaft.

Deshalb bereiten wir sie auf Vorbestellung frisch zu – mit Gemüse, Hähnchen oder Meeresfrüchten, so wie sie sonntags bei Jacobos Familie mittags gegessen wird. In jeder Familie wird Paella übrigens anders gekocht. Jeder hat sein eigenes Geheimrezept.

Ob zu zweit oder mit Freunden:  
Beim nächsten Besuch wartet sie auf euch.

Einfach bei der Reservierung mitbestellen.

**Gemüse** **21,50**

**Hähnchen** **22,50**

**Meeresfrüchte** **22,50**

**Mixta** Hähnchen und Meeresfrüchte **24,50**





**Galicien zählt zu den wasserreichsten Regionen Europas:  
Über 300 Flüsse, dichte Nebel  
vom Atlantik, heiße Thermalquellen aus der Tiefe der Erde.**

**Seit Jahrhunderten wird hier Wasser nicht nur getrunken – sondern geschätzt, geheiligt, gefeiert. Es reinigt, es belebt, es begleitet.**

**Unsere alkoholfreien Getränke sind inspiriert von dieser Fülle: kristallklares Wasser, spritzige Schorlen, hausgemachte Cocktails – frisch, leicht und voller Lebenskraft.**





# Bebidas

# Bebidas

# Bebidas

# Bebidas

# Bebidas

# Bebidas

## Bebidas

**Tafelwasser** 0,2l **2,10** 0,4l **3,40**

Still  
Spritzig

**Karaffe Tafelwasser** 1l **7,20**

**Regionales Mineralwasser** 0,5l **4,10**

Still  
Spritzig

**Coca-Cola, Cola Zero,  
Mezzo-Mix** 0,3l **3,90**

**Schweppes** 0,2l **3,60**

Wild Berry  
Tonic

**Eistee hausgemacht** 0,4l **5,50**

Blaubeere Minze  
Zitrone Holunder

**Limonade** 0,4l **4,60**

Zitrone  
Orange

**Nektar/Schorlen** 0,2l **3,20** 0,4l **4,90**

Apfel naturtrüb  
Orange  
Johannisbeere  
Maracuja

## Cocktails ohne Alkohol

**Melon limón** **7,90**

Wassermelonenpüree, Zitronensaft,  
Sirup, tonic Water

**Riemerol Sprizz** **7,20**

Riemerschmid Bittersirup, Orangensaft,  
Soda, Bitter Lemon

**Orange Rip** **6,90**

Frische Orange, brauner Zucker,  
Zitronensaft, Minze, Ginger Ale





**Mein Vater Rafael sagt immer:  
Ein gutes Treffen beginnt mit  
einem „Salud!“ und endet mit  
einem: „la ultima y nos vamos“  
– bedeutet: Einen noch und  
dann gehen wir. Ist aber ironisch  
und am Ende bleibt man noch  
viel länger.**

**So wie bei uns: einer geht noch.**





# Bebidas con alcohol

Getränke mit Alkohol

## Aperitivos

### Aperitifs

**Prosecco** 0,1l **4,10**

**Prosecco Schorle** 0,2l **5,50**

**Canonita Pink Grapefruit** **6,90**

Canonita de Mallorca, Pink Grapefruit Soda,  
Eiswürfel, Grapefruitscheibe

**Vermouth Rojo Wildberry** **6,90**

Vermouth Rojo, Wild Berry Tonic,  
Eiswürfel, Beeren

**Vermouth** **6,90**

Vermouth Rojo auf Eis mit Orangenzeste

**Mera Sprizz** **7,20**

Kräuterlikör, Prosecco, Zitronensaft, spritziges  
Wasser, garniert mit Zitrone und Rosmarin

**Canonita Tonic** **6,90**

Canonita de Mallorca, Dry Tonic, Eis, Orangenzeste

**Vermouth Nordesia  
(galicischer Vermouth)** 0,1l **6,60**

Fruchtige Aromen, würzige Noten,  
ausdrucksvoll

**Tinto de Verano** 0,3l **6,80**

Rotwein mit Zitronenlimonade

# Sangria

## Sangria de Cava

1,0l **21,20**

Cava, Zitronenlimonade,  
Orangenlimonade, Vermouth,  
Cointreau, Früchte

## Sangria Tinta

0,2l **6,90** 1,0l **21,20**

Rotwein, Zitronenlimonade,  
Orangenlimonade, Gin, Rum, Früchte

## Sangria Blanca

1,0l **21,20**

Weißwein, Zitronensaft,  
Fruchtsaft, Cointreau

# Cocktails

## Spanish Gold

**8,60**

Brandy, Canonita, Orangensaft,  
Zitronensaft, Likör 43

## Spanish Sour

**8,50**

Likör 43, Zitronensaft, Orangensaft, Zuckersirup

## Balearic Lemonade

**7,90**

Kräuterlikör, Vermouth, Zitronensaft, Grapefruit

## Orange Sour

**8,50**

Canonita, Zitronensaft, Orangensaft, Zuckersirup

# Cerveza

## Biere aus Spanien

### Aus der Flasche

#### Estrella Galicia

0,33l **4,10**

#### San Miguel

0,33l **4,10**

#### Alhambra

0,33l **6,90**

#### Estrella 1906

0,33l **4,10**

#### Estrella 0,0 – Alkoholfrei

0,33l **3,90**

# Weizenbiere

## Franziskaner – Hell

0,5l **4,90**

## Franziskaner – Alkoholfrei

0,5l **4,90**



## Brandy

### Lepanto 5 cl 9,60

Weiches Karamel, 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 4,80

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 10,60

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

## Gin Tonics

### Tanqueray Sevilla Tonic 11,90

Tanqueray Flor de Sevilla Gin, Tonic Water

### Nordés 11,90

Nordés Gin, Tonic Water



# Chupitos

## Shots

### Hiervas

2 cl **2,50**

Kräuterlikör

### Licor Café

2 cl **2,50**

Kaffeelikör

### Oruja Blanco

2 cl **2,50**

Tresterbrand

### Crema Catalana licor

2 cl **2,70**

Crema Catalana Likör

### Arehucas

2 cl **3,50**

Kanarischer Rum



**In Galicien treffen steinige Böden auf atlantisches Klima. Granit, Schiefer und Sand verleihen den Weinen eine unverwechselbare Struktur – frisch, mineralisch, tief. Nebel, Sonne und Wind wechseln sich ab und bringen Spannung ins Glas.**

**Was hier entsteht, ist kein Zufall: Viele der Weinlagen werden von Hand bewirtschaftet – teils in steilsten Hängen, wo Maschinen keinen Zugang haben. Das Ergebnis: Weine mit Klarheit, Eleganz und Charakter.**

**Ob Weiß, Rot oder Rosé – in jeder Flasche spürt man das Zusammenspiel von Natur, Geduld und Erfahrung.**

**Wer sich wie auf dem Jakobsweg Zeit nimmt, entdeckt: Hier beginnt Exzellenz im Detail – und endet im Glas.**



# Vino

## Wein

### Cavas

#### Schaumweine

##### **Vilarnau Brut Reserva**

0.75 l **34,00**

D.O. Cava, Spanien, trocken

Feinperliger spanischer Cava aus dem Penedès bei Barcelona. Hergestellt aus Macabeo, Parellada und Xarello. Frische Aromen von grünem Apfel, Birne und Zitrus, dazu feine Brioche-Noten. Elegant, ausgewogen und ein idealer Aperitif.

##### **Vilarnau Rosado Reserva**

0.75 l **34,00**

D.O. Cava, Spanien, trocken

Ein intensiver, lachsfarbener Rosé-Cava aus dem Penedès (bio-zertifiziert). Cuvée aus 85 % Garnacha und 15 % Pinot Noir, mit mindestens 15 Monaten Hefelagerung. Duft nach roten Beeren, Erdbeere, Himbeere und Johannisbeere mit leichter Zitrus- und Hefenote. Am Gaumen weich und frisch, saftige Frucht, elegante Perlage und fein balancierende Süße.

### Vino Blanco

#### Weißen Wein

##### **Verdejo Excellens**

##### **Blanco**

0.1 l **3,40** 0.2 l **6,60** 0.75 l **24,00**

D.O. Rueda, Spanien, trocken

Entfaltet ein Spektrum von Grapefruit und grünem Apfel bis hin zu einem zarten blumigen Hintergrund. Am Gaumen zeigt er eine köstliche Lebendigkeit und herzhafte Frucht, die sich harmonisch verbinden.  
Rebsorte: Verdejo

##### **Gran Cartel**

##### **Blanco**

0.1 l **2,60** 0.2 l **4,90** 0.75 l **14,90**

D.O.Ca. Rioja, Spanien, trocken

Im Glas leuchtet er in einem hellen Zitronengelb und verströmt im Bouquet fruchtige Noten nach Limette, sonnenreifer Zitrone, gelbem Pfirsich sowie eleganten floralen Noten.  
Rebsorte: Viura



## **Neo Blanco**

0,1 l **4,80** 0,2 l **9,40** 0,75 l **32,90**

D.O. Ribera del Duero, Spanien, trocken  
Der Weißwein überzeugt durch eine harmonische Balance zwischen Fruchtigkeit und Mineralität. Er entfaltet Aromen von Zitrusfrüchten, weißen Blumen und einem Hauch von exotischen Früchten, begleitet von einer feinen, lebendigen Säure.  
Rebsorte: Albilllo

## **Altozano Blanco**

0,1 l **2,80** 0,2 l **5,50** 0,75 l **18,80**

D.O. Castilla-La Mancha, Spanien, trocken  
Im Bouquet verschmelzen die ausdrucksvollen Aromen von Sommerblüten, Fenchel und frisch gemähtem Gras des Verdejos mit der saftig exotischen Frucht des Sauvignons.  
Mit harmonischer Balance von Schmelz und Frische, elegant und verführerisch.  
Rebsorte: Verdejo, Sauvignon Blanc

## **Segrel ambar**

0,1 l **5,90** 0,2 l **11,00** 0,75 l **39,50**

D.O. Rías Baixas, trocken  
Dieser Albariño besticht durch seine klare, lebendige Frische und aromatische Komplexität. In der Nase entfalten sich verlockende Aromen von Zitrusfrüchten, grünen Äpfeln und tropischen Noten.  
Rebsorte: Albariño

## **Colegiata Blanco**

0,1 l **3,60** 0,2 l **6,70** 0,75 l **23,90**

D.O. Toro, Spanien, trocken  
Colegiata Blanco ist bekannt für seine intensive Aromatik und Frische. Er hat Aromen von weißen Blüten und einen erfrischenden Abgang.  
Rebsorte: Malvasía

## **Weißweinschorle**

0,2 l **4,10**

# Vino Tinto

## Rotwein

### Gran Cartel

#### Tinto

0,1 l **2,60** 0,2 l **4,90** 0,75 l **14,90**

D.O.Ca. Rioja, Spanien, trocken

Die kirschrote Farbe mit Himbeertönen macht ihn zu einem optischen Highlight. In der Nase entfaltet sich ein intensives Aroma von schwarzen Früchten, Trockenpflaumen und dunkler Schokolade.

Rebsorte: Tempranillo

### Tío

#### Juanillo

0,1 l **3,70** 0,2 l **7,20** 0,75 l **26,00**

D.O. Ribera del Duero, Spanien, trocken

Vom Holz geküsst – 6 Monate in

amerikanischen Barriques gereift.

Satte, kirschrote Farbe mit leicht violetten Reflexen. Intensiv fruchtiges und einladendes Bouquet mit Aromen nach reifen Waldfrüchten, Süßholz,

Blaubeere und Vanille.

Rebsorte: Tinta del País

### Marqués de Cáceres Excellens

#### Cuvée

0,1 l **4,60** 0,2 l **8,90** 0,75 l **33,20**

D.O.Ca. Rioja, Spanien, trocken

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

Rebsorte: Tempranillo

### Neo Tinto

0,75 l **63,00**

D.O. Ribera del Duero, Spanien, trocken

Dieser elegante Rotwein überzeugt durch seine tiefrote Farbe und komplexe Aromen von schwarzen Beeren, reifen Kirschen und subtiler Würze. Die weichen Tannine und die ausgewogene Säurestruktur verleihen ihm eine angenehme Frische. Er reifte 15 Monate in französischen und amerikanischen Eichenfässern.

Rebsorte: Tempranillo

### Marqués de Cáceres

#### Crianza

0,1 l **3,80** 0,2 l **7,30** 0,75 l **26,50**

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 nach Vanille und Kaffee.

Rebsorten: Garnacha, Graciano, Tempranillo



## Colegiata Tinto

0,1 l **3,60** 0,2 l **6,70** 0,75 l **23,90**

D.O. Toro, Spanien, trocken

Das fruchtige Bouquet duftet intensiv nach roten Früchten, untermauert von Kräuternuancen. Am Gaumen ist der Wein enorm saftig, fruchtig, ausgewogen und sehr süffig.

## Vino Rosado

### Roséwein

#### Excellerís Rosé – Marqués de Cáceres

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

DO Rioja

Zart roséfarben, mit feinen Aromen von roten Beeren und floralen Noten. Am Gaumen frisch, harmonisch und mit eleganter Struktur.

Rebsorten: Tempranillo, Garnacha

#### Gran Cartel Rosado

0,1 l **2,60** 0,2 l **4,90** 0,75 l **14,90**

D.O.C Rioja, Spanien, trocken

Dieser klare, strahlende Rosado in Himbeerrosa duftet verlockend nach reifen Erdbeeren, saftigen Pflaumen und wilden Brombeeren.

Rebsorte: Tempranillo

#### Roséweinschorle

0,2 l **4,10**





**„¿Quién se va a comer la vergüenza del Gallego?“**

Wie oft passiert es, dass noch ein Stückchen übrig ist und keiner traut sich aus Höflichkeit oder Anstand das letzte Stück zu nehmen? In Galicien sagt dann jemand am Tisch: „¿Quién se va a comer la vergüenza del gallego?“ (Wer nimmt die Scham des Galiciers?)

Wäre ja auch viel zu Schade, etwas übrig zu lassen.





# Kaffee und Dessert

## Dessert Cocktails

mit Alkohol

### Mera Cream

**6,90**

Veterano, Sahne, Likör 43, Schokolade

### Catalana Cream

**6,90**

Likör 43, Crema Catalana Likör, Sahne

## Postres

### Nachspeisen

#### Crema Catalana

**6,90**

Aromatische Creme mit feiner Orangennote und goldbrauner Karamellschicht

#### Tarta de Santiago

**7,90**

Galicischer Mandelkuchen mit Vanilleeis

Galicischer Klassiker

#### Volcán de chocolate

**8,60**

Lavacake mit belgischer Schokolade mit Vanilleeis und Sahne

#### Churros mit Nutella

5 Stück **6,00** 10 Stück **11,00**

Brandteiggebäck serviert mit Nutella





## Café y Té

### Kaffee und Tee

**Espresso** 3,80

**Doppelter Espresso** 2,80

**Espresso Macchiato** 3,20

**Tee** 3,40

Grüntee, Früchtetee, Schwarztee

**Cappuccino** 3,60

**Affogato** 5,60

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

## Especialidades Españolas

### Spanische Kaffeespezialitäten

**Carajillo** 6,40

Brandy

**Café Bombón** 6,20

Kondensmilch

**Barraquito** 6,60

Kondensmilch, Likör 43, Zimt

## Zusatzstoffe

Allergene und Zusatzstoffe können beim Personal erfragt werden. Alle Preise in Euro, inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



**Mera Tapas**  
Juliuspromenade 7  
97070 Würzburg