

# Herzlich willkommen im



*was soviel bedeutet wie „Freude“.*

*In einer gemütlichen Atmosphäre möchten wir  
Ihnen eine Vielfalt an typischen Tapas bieten.*

*„Tapas“ sind kleine Spezialitäten, die in Spanien  
zum Bier oder Wein gegessen werden.*

*Da wir unsere Gerichte frisch zubereiten, kann es  
manchmal etwas Zeit in Anspruch nehmen.*

*Deshalb bitten wir Sie um Verständnis.*

*Sinen „Guten Appetit“ und viel „Alegria“ wünschen*

*Carmen und Miguel*

- 27 *Tapas können Sie sich selber zusammenstellen.  
Pro Tapa berechnen wir 2,60 Euro*
- 1 *Gambas Orli - Gambas im Bierteig (2 Stück)*
- 2 *Magro en salsa de hiervas - Schweinefleisch in Sahnekräutersauce*
- 3 *Pincho de salmón ahumado - Räucherlachs-Spieß mit Cherrytomaten  
und Schafskäse*
- 4 *Tortilla de patatas - Kartoffelomelette*
- 5 *Ensaladilla de marisco - Meeresfrüchtesalat*
- 6 *Boquerones en vinagre - Singelegte Sardellen*
- 7 *Flamenquines - Schinken-Käseröllchen gebraten*
- 8 *Datiles - Datteln im Speckmantel*
- 9 *Verduras mixta en salsa de hiervas - gemischtes Gemüse in  
Sahnekräutersauce*
- 10 *Champinones con gambas a la plancha - Champignons mit Gambas gegrillt*
- 11 *Rollitos de gambas con pollo al curri - gerolltes Hähnchenbrustfilet mit  
Gambas in Currysauce*
- 15 *Muslitos de cangrejo - frittierte Krabberscheren (2 Stück)*
- 17 *Pollo en salsa de whisky - Hähnchenbrust in Whiskey-Sahnesauce*
- 18 *Chistorra frita - Spanische Paprikawurst*
- 20 *Queso de Oveja con bacon frito - Schafskäse mit Speck gebraten*

# Ensaladas Salate

		<i>Euro</i>
2	<i>Ensalada española - Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Oliven</i>	6,60
4	<i>Ensalada Alegre - Salat nach Art des Hauses mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Mais, Käse, Artischocken, Oliven und Gambas</i>	11,00
5	<i>Ensalada de tomate manchego - Tomatensalat mit Manchego-Käse</i>	9,90

# Sopas - Suppen

		<i>Euro</i>
10	<i>Sopa de tomate - Tomatensuppe</i>	6,00
11	<i>Sopa de ajo - Knoblauchsuppe mit Stücken vom Serranoschinken</i>	6,00
12	<i>Sopa de pescado - Fischsuppe</i>	8,00

# Raciones - Vorspeisen

		<i>Euro</i>
16	<i>Jamon Serrano - Serranoschinken oder Manchego Käse</i>	11,00
18	<i>Alioli Alegria - Knoblauchmayonnaise mit Brot</i>	4,00
19	<i>Entremesera (Trio) - 3 verschiedene Saucen mit Brot</i>	6,60
160	<i>Dulpo a la Gallega - Oktopus mit Olivenöl, Knoblauch und Paprika gewürzt</i>	11,50
35	<i>Boquerones fritos - frittierte Sardellen mit Alioli</i>	9,00
55	<i>Gambas a la plancha - Krabben gegrillt</i>	9,90
56	<i>Gambas al ajillo - Krabben in Knoblauch</i>	9,90
57	<i>Gambas al alegria - Krabben in einer Sahne-Hummer-Sauce</i>	9,90
58	<i>Gambas al Whiski con arroz - Krabben in Whiskysauce mit Reis</i>	9,90
59	<i>Arroz al Matador - Reis mit Lachs in Sahnesauce überbacken</i>	11,50
60	<i>Calamares especial - Tintenfischringe in Rotweinsauce</i>	10,50
97	<i>Cazuela de pescado a la Malagueña - Fisch im Tontopf „Malaga-Art“ mit Seeteufel, Lachs, Krabben in Fischsauce</i>	13,90
100	<i>Calamares fritos - Tintenfischringe frittiert mit Alioli</i>	11,90

# Raciones - Vorspeisen

		Euro
70	<i>Cazuela - eingelegtes Schweinefleisch gebraten</i>	8,80
71	<i>Cazuela „San Miguel“ - Fleischtopf: Schweinefleisch mit Champignons und zwei Krabben</i>	9,60
78	<i>Magro al „Losar de la Vera“ - Schweinefleisch gebraten mit Paprikawurst und Paprika (scharf)</i>	9,60
72	<i>Patatas bravas - scharfe Kartoffeln</i>	5,00
73	<i>Patatas con alioli - Kartoffeln mit Alioli</i>	5,00
74	<i>Patatas la alegria - Sahnekartoffeln mit Stücken vom spanischen Schinken</i>	5,50
75	<i>Salteado de Alcachofas - Artischockenherzen mit Serrano-Schinken</i>	8,80
76	<i>Corazones de Alcachofas alegria - Artischockenherzen in einer Sahnekräutersauce</i>	8,80
77	<i>Champiñones al ajillo - Champignons in Knoblauch</i>	8,50
79	<i>Champiñones „Alegria“ - Champignons in Sahnekräutersauce</i>	8,70
80	<i>Plato vegetariano - vegetarischer Teller</i>	9,50
81	<i>Caracoles „Alegria“ - Schnecken nach Art des Hauses</i>	9,50
82	<i>Dicadillo de verdura - Gemüsetopf</i>	8,50
92	<i>Pechuga de pollo a la cazuela - Hähnchenbruststücke im Tontopf mit Champignons und Gambas</i>	10,90
93	<i>Cordero a la Extremeña - Lamm im Tontopf mit Paprika und Knoblauch</i>	14,50

## Raciones de pinchos con Ensalada - Spieße in verschiedenen Variationen mit Salat

		Euro
90	Pinchito de carne - Schweinefleischspieß mit Salat	12,90
91	Pinchito de pollo - Hähnchenspieß mit Salat	12,90
96	Pinchito de gambas - Krabbenspieß mit Salat	13,90

## Platos principales de pescado - Hauptgerichte (Fisch)

Als Beilagen reichen wir Kartoffeln und Gemüse. Kleiner Salat extra 2,60 Euro

		Euro
105	Langostinos a la plancha - Hummerkrabben gegrillt	23,50
107	Darrillada de pescado - Fischplatte gegrillt	23,50
108	Brocheta de rape en salsa de langosta - Seeteufelspieß mit Krabben in einer Sahnehummer-Sauce	23,50
109	Salmon en salsa de langosta con gambas - Lachs in Hummersauce mit Gambas	19,50
110	Rape a la plancha - Seeteufel gegrillt	23,50
114	Cazuela catalana de pescado - Fisch im Tontopf mit Brandysauce (Seeteufel, Lachs und Krabben)	23,50
115	Sepia a la plancha - Sepia gegrillt	19,50

## Platos principales de carne - Hauptgerichte (Fleisch)

Als Beilagen reichen wir Kartoffeln und Gemüse.

Kleiner Salat extra 2,60 Euro

		Euro
130	Lomo de ternera a la española - Rumpsteak in Rotweinsauce nach spanischer Art mit Mais und Paprika	21,50
131	Lomo de ternera a la parilla - Rumpsteak gegrillt	19,90
135	Lomo de ternera a la pimienta - Rumpsteak in Pfeffersauce	21,50
141	Lomo de ternera mar y montaña - Rumpsteak in Rotweinsauce mit Gambas, Paprika und Champignons	21,50
133	Solomillo de cordero al jefe - Lammfilet nach Chefart mit Rotweinsauce und frischen Kräutern	22,90
134	Medallones de cerdo a la castellana - Schweinemedallions in Sahneknoblauchsauce	19,50
136	Medallones de cerdo en salsa de mostaza - Schweinemedallions in Dijon-Senf-Sauce	19,50
139	Dechuga de pollo a la catalana - Hähnchenbrust in einer Sahneknoblauch-Sauce	18,70
140	Dechuga de pollo al pescador - Hähnchenbrust in einer Sahnehummer-Sauce	18,70
144	Parrillada de carne la alegria - Fleischplatte mit verschiedenen Fleischsorten: Hähnchenbrustfilet, Rumpsteak, Schweinefilet und Fleischspieß	22,50

## Especialidad de la casa - Spezialitäten des Hauses

(Bitte beachten Sie die Wartezeit von ca. 45 Minuten)

		Euro
120	Paella de pescado - Fischpaella (nur mit Vorbestellung)	16,90
121	Paella mixta - gemischte Paella (nur mit Vorbestellung)	16,90

# Postres Nachspeisen

*Euro*

150	<i>Flan de huevo - hausgemachter Karamelpudding</i>	5,20
151	<i>Crema catalana helada - Creme nach katalanischer Art gefroren</i>	5,20
152	<i>Crema catalana de la casa - hausgemachte Crema Catalana</i>	5,20
154	<i>Membrillo con Queso manchego - Quittenfleisch mit Manchego-Käse</i>	6,00
155	<i>Helado de vanilla con sirope de chocolate - Vanilleeis mit heißer Schokoladensause</i>	6,00



# Bebidas Getränke

<i>Vino abierto la Mancha, weiß, rot, rosé</i>			
0,1 l	2,80	0,25 l	4,80
0,5 l	10,90	1 l	17,90

<i>Vino abierto Rioja, rot, rosé</i>			
0,1 l	3,50	0,25 l	7,50
0,5 l	14,60	1 l	24,50

<i>Spanische Sangria <sup>1,2,5,6,7,10,11</sup> mit Früchten, hausgemacht</i>			
Glas 0,15 l	4,40	Krug 0,25 l	6,00
Krug 0,5 l	10,90	Krug 1 l	18,90

<i>Cava - Sekt</i>			
Flasche span. Cava trocken	0,75 l		27,90
Glas Gava,	0,1 l		4,20

<i>Scotch - Bourbon</i>			
Jim Bean	5 cl		6,00

<i>Combinados - Longdrinks</i>			
Cuba-Libre <sup>1,3,5</sup>	0,3 l		6,50
Gin-Tonic <sup>1,5,6,8</sup>	0,3 l		6,50
Wodka-Lemon <sup>1,5,6,8</sup>	0,3 l		6,50

<i>Licores espanoles</i>		<i>Euro</i>
<i>Spanische Liköre und Spirituosen</i>		<i>2 cl</i>
Canela - Zimtlikör		3,00
Avellana - Haselnusslikör		3,00
Guajiro - Rum - Honig		3,00
Melocotón - Pfirsichlikör		3,00
Manzana - Apfellokör		3,00
Anis - süß und trocken		3,00
Aguardiente		3,00
Calisay		3,00
Hierbas mallorquinas süß oder trocken		3,00
Donche		3,00
Dacharan		3,00
Likör 43		3,00

<i>Internationale Liköre und Spirituosen</i>		
Averna <sup>1,2,11</sup>		3,00
Amaretto <sup>1</sup>		3,00
Baileys <sup>1,6,9,10,11</sup>		3,00
Tia Maria		3,00
Aquavit <sup>1,2,11</sup>		3,00
Fernet (Bianca / Menta) <sup>1,2,11</sup>		3,00
Ramazotti <sup>1,2,11</sup>		3,00
Tequila		3,00
Jägermeister <sup>1,2,11</sup>		3,00
Mesclatnegro - Kräuterdigestif		3,00
Falo - Anisdigestif		3,00

<i>Brandys</i>		
103		3,00
Vetterano		3,00
501		3,00
Carlos 1		6,00
Gran Duque d'Alba		7,90
Cardenal Mendoza		7,90
Lepanto		7,90

1) mit Farbstoff(en), 2) mit Süßungsmittel, 3) koffeinhaltig, 4) gewachst, 5) Antioxidationsmittel(n), 6) mit Säuerungsmittel(n), 7) enthält eine Phenylalaninquelle, 8) Chininhaltig, 9) mit Konservierungsstoff(e)

**Briller Straße 19, 42105 Wuppertal, 02 02 / 30 02 63, [www.meson-alegria.de](http://www.meson-alegria.de)**

Alle Preise sind in Euro angegeben und verstehen sich inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer.  
Bei Fragen über Inhaltstoffe und Allergene informiert Sie gerne unser Chefkoch.

# Bebidas Getränke

Sherry			Euro	Kaffee & Co <sup>3</sup>	Euro
Trocken - Medium - Cream	5 cl	3,30		Café Americano - schwarzer Kaffee	2,50
Martini				Café con Leche - Kaffee mit Milch	2,60
Rot - Weiß	5 cl	3,30		Café Bombón - Kaffee mit süßer Milch	2,80
Vino Malaga - Malagawein	5 cl	3,30		Café Manchado - Milchkaffee	2,80
Licor de verano - Aperitif				Café espumoso - Capuccino mit Milch	2,60
Campari Soda / Orange		4,50		Capuccino mit Sahne	2,80
Tinto de verano	0,3 l	3,50		Espresso - ital. Espresso	2,30
Sekt	0,1 l	4,50		Espresso double - doppelter Espresso	3,80
Cervezas - Biere			Euro	Café cortado - Espresso mit wenig Milch	2,50
Pils	0,3 l	2,70	0,5 l	Café carajillo - Espresso mit span. Brandy	4,20
Alt	0,3 l	2,70	0,5 l	Café „Alegria“ - Kaffee, Likör 43, Sahne, Zimt	4,20
Alster <sup>1,5,6</sup>	0,3 l	2,70	0,5 l	Alkoholfreie Getränke	Euro
Radler <sup>1,2</sup>	0,3 l	2,70	0,5 l	Coca-Cola <sup>1,3,5</sup>	0,3 l
Krefelder <sup>1,3,5</sup>	0,3 l	2,70	0,5 l	Coca-Cola light <sup>3,5,6</sup>	0,3 l
Malzbier	0,3 l	2,70	0,5 l	Coca-Cola zero <sup>1,2,3,5,6,7</sup>	0,3 l
Alkoholfreies Bier	0,3 l	2,70	0,5 l	Sprite <sup>1,2</sup>	0,3 l
Weizenbier	0,3 l	2,70	0,5 l	Fanta <sup>1,5,6</sup>	0,3 l
alkoholfrei			0,5 l	Wasser mit oder ohne Kohlensäure	0,25 l
San Miguel					2,30
vom Fass	0,3 l	2,70	0,5 l	Apfelschorle	0,2 l
Flasche	0,2 l	2,20		Apfelsaft	0,2 l
alkoholfrei (Flasche)	0,2 l	2,20		Orangensaft	0,2 l
Warme Getränke				Kirschsafft	0,2 l
Kakao		2,70		Traubensaft	0,2 l
Kakao mit Sahne		3,00		Tonic Water <sup>1,5,6,8</sup>	0,2 l
Tee <sup>3</sup>		2,40		Bitter Lemon <sup>1,5,6,8</sup>	0,2 l
Likör 43 especial mit Milchschaum & Zimt		4,40		Ginger Ale <sup>1,5,6,8</sup>	0,2 l

1) mit Farbstoff(en), 2) mit Süßungsmittel, 3) koffeinhaltig, 4) gewachst, 5) Antioxidationsmittel(n), 6) mit Säuerungsmittel(n), 7) enthält eine Phenylalaninquelle, 8) Chininhaltig, 9) mit Konservierungsstoffe

# Vinos Weinkarte

Euro

## Rotweine

<i>Ontanón Crianza (Rioja - Logrono)</i>	<i>0,75 l</i>	<i>23,50</i>
<i>Zuazo Gaston Crianza (Rioja - Alavesa)</i>	<i>0,75 l</i>	<i>21,90</i>
<i>Zuazo Gaston Reserva (Rioja - Alavesa)</i>	<i>0,75 l</i>	<i>26,90</i>

## Rosewein

<i>Valleoscuro (Benavente - Zamora)</i>	<i>0,75 l</i>	<i>21,50</i>
---	---------------	--------------

## Weißweine

<i>Oro de Castilla (Rueda - Valladolid)</i>	<i>0,75 l</i>	<i>21,50</i>
---	---------------	--------------