

WILLKOMMEN IM LA PAZ

Freut euch auf einen unvergesslichen Abend!



Einzigartige Tapas, erfrischende Drinks und angenehme Stimmung, dass ist das La Paz!

Da wir erst nach eurer Bestellung damit beginnen, euer Essen zuzubereiten, kann es Teilweise zu etwas längeren Zubereitungszeiten kommen. Bitte berücksichtigt dies bei eurer Bestellung.

Ebenfalls haben wir täglich wechselnde Tagesgerichte! Fragt eure/n Kellner/in, was es heute gibt.

Euer La Paz Team!

SNACKS & STARTERS

Hausgemachte Guacamole		9,5
im Mörser zum Selbermachen mit Hausgemachten Nachos		
Sergio's Nachos mit Käse überbacken		7,9
Pico de Gallo Habanero Soße		
La Paz Brot		2,5
mit All i oli		
Pà Amb Tomaquet		5,5
Geröstetes Brot Tomaten Knoblauch Olivenöl Basilikum		
wahlweise mit		
Iberico Schinken		+4
Manchego Käse		+4
Rote-Beete Carpaccio mit Kardamom Apfel		7,9
Ziegenkäse Walnuss Chili Ingwer Orange Zimt		
Olivenvariation		4,9

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer.


Bei Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten, fragen Sie bitte unser Personal.

 = vegan


SAUCEN

All i oli		1,9
Knoblauch-Mayonnaise		
Kräuterschmand		1,9
Estragon Schmand		
Chimichurri		2,5
Petersilie Oregano Chili Knoblauch		
Mojo Verde		2,5
Olivenöl Koriander Knoblauch Brot		
Mojo Rojo		2,5
Olivenöl Tomaten Paprika Knoblauch Brot		
Habanero (scharf)		2,5
Chili Tomaten Zwiebeln Knoblauch		

SALATE

Caesar Salad		11,9
Römersalat Cherrytomaten Parmesan Caesar Dressing Croutons		
wahlweise mit		
Maispoularde		+4,5
Shrimps		+4,5
Kale Salat		12,9
Grünkohl Belugalinsen Süßkartoffel Granatapfel Ahorsirup Dressing		
Warmer Bohnen Salat		12,9
Prinzessbohnen Tomaten Zucchini Kichererbsen Rucola Minz-Kokos-Dressing		

TAPAS VEGGIE

Tomaten Buñuelos		7,9
Feta Rucola Minze Kerbel		
Gegrillter Fetakäse		8,5
Paprika Zwiebeln Knoblauch Oregano		
Kanarische Kartoffeln		6,4
Mojo Rojo oder Mojo Verde oder Allioli		
Patatas Bravas		6,9
Gebackene Kartoffeln Salsa Brava scharfes Thousand Island		
Pimientos del Padrón		6,4
gebratene Bratpaprika mit Meersalz		
Kartoffelstroh		7,1
Kartoffeln hauchdünn geschnitten Trüffel Parmesan		

TAPAS FISCH

Chipirones, kleine frittierte Tintenfische		7,9
Mit Zitrone dazu empfehlen wir euch All i oli		+1,9
Katalonische Frau		15,5
Glasierter Oktopus Kartoffel-Trüffelpüree Romesco Schalotten		
Schrimps aus der heißen Pfanne		11,5
Knoblauch Petersilie Chili Öl		
Pernod Garnelen		12,5
Tomaten Feta Kerbel Minze		

TAPAS FLEISCH

Geschmorte Entenkeule			19,9
Chili-Schokolade Birne Salziger Lebkuchen Jus			
Albondigas con Tomate			7,4
Fleischbällchen in Tomatensauce (leicht Scharf)			
Dátiles con Jamón Serrano			6,9
Datteln handgerollt im Jamón Serrano Schinken			
Chorizo a la Parrilla			6,4
gegrillte Chorizo Kartoffelpüree Mojo Rojo			
Jamón Serrano Schinken Reserva			6,9
gesalzen und 14 Monate luftgetrocknet			
Rumpsteak mit Jus	220g	auch für 2 Personen geeignet	28,9
Pimientos del padrón Kartoffelpüree Jus			

TAPAS VARIATIONEN

1	Apfelkapern & Oliven Jamón Serrano Reserva Tomate Soße Provence-Kräuterbrot	9,5
	Wir empfehlen dazu ein Glas Cabernet Sauvignon Ultra	+ 9,9
2	Manchego karamellisierte Wallnüsse Pimientos del Padrón All i oli Provence-Kräuterbrot	10,5
	Wir empfehlen dazu ein Glas Tempranillo Gov'nor	+ 6,5
3	Chorizo Nachos Habanero Soße Hummus Apfelkapern & Oliven	9,5
	Wir empfehlen dazu ein Glas El Chocolatero	+ 7,0
4	Antipasti Nachos Chimichurri Hummus	9,5
	Wir empfehlen dazu ein Glas unseren weißen Hauswein	+ 6,2

DESSERTS

Apfel Crumble		6,9
mit Luicella's Vanilleeis		
Crema Catalana		6,9
Zitrusfrüchte Rote Beeren Coulis Streusel		
Schokokuchen a la Sergio		7,9
Luicella's „Sorbet des Tages“ Rote Beeren Coulis		
Kugel Eis		2,8
frag nach unseren Sorten des Tages		
Dessert des Tages		7,9
frag uns, was es heute gibt		
Dessertvariation für 2 Personen		19,5
empfohlen von unserem Küchenchef Sergio		
Käse Variation		13,9
Ziegenkäse verschiedene Manchegos Tetilla Senfmarmelade Grissini		