

WILLKOMMEN IM LA PAZ

Mit viel Herz und über 20 Jahren Tapas- und Weinerfahrung kreieren wir euch unvergessliche Wohlfühlmomente.

Von zeitlosen Klassikern bis hin zu exklusiven mediterranen Innovationen der modernen Küche, bieten wir euch ein kulinarisches Erlebnis für jeden Geschmack.

Durch unsere Liebe für gutes Essen und Getränke, werden bei uns alle Speisen frisch und mit natürlichen Zutaten zubereitet.

Unsere Empfehlung: Beginnt euren Abend doch mit einem erfrischenden Aperitif oder einem unsere leckeren Cocktails!

Wir freuen uns, dass ihr bei uns seid!

Euer La Paz-Team

Alle Preise in € inkl. Mehrwertsteuer.

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

 = vegan

Stand: 06. April 2024
Irrtümer und Druckfehler vorbehalten



EINE AUSWAHL UNSERER BESTEN APERITIFE

Cavas von Can Paixano aus Barcelona – 0,1 L

Brut, trocken 8,9

Leichter Schaumwein für laue Sommernächte
Geschmacksnoten von Aprikose und Apfel

Rosat, Lieblich 9,4

Geschmacksnoten von dunklem Steinobst wie Kirsche,
Pflaume und dunklen kandierten Früchten

UNSERE KLASSISCHEN APERITIFS

Erfrischend und fruchtig mit Eis und Früchten

The Sangria von Can Paixano

0,2L – 8,4

0,75L – 28,5

Rosé-Spritz 9,5

Hauswein Rosé, Holunder, rote Früchte, Soda

Hugo 9,5

Prosecco, Holunder, Limette, Minze

Sarti Spritz 9,5

Sarti rosa, Prosecco, Limette, Soda

Garden Spritz 10,5

Chandon Garden Spritz, Orange, Rosmarin

Lillet Pomelo 10,5

Lillet blanc, Grapefruit, Soda

Kir La Paz 11,5

Cava, Crème de Cassis



UNSERE WEINE

Hausweine – Weingut Oswald

Exklusiv für uns abgefüllt und vor Ort gepft!

Deutschland – Rheinhessen

Weißwein
Scheurebe

0,15l – 6,7

Roséwein
Spätburgunder

0,5l – 15,5

Rotwein
Spätburgunder
/Cabernet Mitos

1l – 29

Weißwein 0,15l

Sauvignon Blanc 8
„eins zu eins“
Weingut Diehl 2022
Trocken
Deutschland - Pfalz

„Conde Valdemar Blanco“ 8
Viura, Tempranillo Blanco 2022
Spanien - Rioja

Grauburgunder 8,5
„eins zu eins“
Weingut Diehl 2022
Trocken
Deutschland - Pfalz

„Polvorette“ 8
Godello, Bodegas Emilio Moro, 2022
Spanien – Bierzo

Die ideale Ergänzung zum Wein

PLATO MIXTO (2, A1, G, L, O) 21,9

Jamón Serrano, Queso de Cabra Caramelizado,
Aceitunas Marinadas, La Paz Brot



Roséwein 0,15l

„3055 Rosé“ 8,5
Pinot Noir, 2020
Spanien – Penedez

Rotwein 0,15l

„Quatro“ 8
Cabernet Sauvignon, Malbec, Syrah, Carmeneré
2021 trocken
Trocken
Chile – Valle de Colchagua

Tempranillo 8,5
Conde Valdemar 2020
Spanien - Rioja

„Dada No.1“ 8,5
Bonardo/Malbec
Finca Las Moras 2022
Trocken
Argentinien – San Juan

MagnusWasser-Still/Feinperlig

0,25L - 3,8 0,75L - 7,7

Fragt gern unser Personal für unsere exklusive Flaschenweinkarte!



UNSERE AUSWAHL AN BIERN

Biere vom Fass

Beck's Pils	0,3l	3,8		0,5l	5,8
Beck's unfiltered	0,3l	3,9		0,5l	5,9
Spaten helles	0,3l	3,8		0,5l	5,8
Franziskaner Hefe	0,3l	6			
San Miguel	0,3l	4		0,5l	5,8
Alsterwasser	0,3l	3,5		0,5l	5,5

Biere aus der Flasche

Beck's Blue 0,0%	0,33l	5
Franziskaner Hefe 0,0%	0,5l	6
Corona	0,33l	6

UNSERE SOFTDRINKS

Coca-Cola

Flasche 0,2l
4,2

Cola, ColaZero, Fanta, Sprite

Thomas Henry

Flasche 0,2l
4,4

Dry Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale,
Ginger Beer

Hausgemachte Limonade

Brombeere-Rosmarin 0,3l 5,5

Holunder-Minze 0,3l 5,5

Säfte

0,3l 4,9

Schorlen

0,3l 3,9 | 0,5l 5,9

Apfel (trüb), Maracuja, Orange, Cranberry,
Schwarze Johannesbeere, Rhabarber, Kirsche



ENTRADA

LA PAZ BROT ^(A, G) 3,5

Frisches Brot mit hausgemachter Knoblauch-Aioli

OLIVENGARTEN 4,9

Marinierte Oliven, Limette, Rosmarin, sonnengetrocknete Tomaten, Kapern

SOPA

FRISCHER GURKEN GAZPACHO ^(V) 5,9

Gurke, Kokosnuss-Joghurt, Sellerie, gehackte Minze

SOPA DE PESCADO ^(B, D, G, I) 7,9

Kabeljau, Saisonales Gemüse, Kräuteröl, Schnittlauch

ENSALADA

GRÜNER GEMISCHTER SALAT ^(K) 9,9€

Salat, Gurke, gerösteter Kerne-Mix, schwarze Bohnen, Pomelo, Erdbeer-Vinaigrette

Empfehlung: +3 Scampis ^(B) 4,50€

QUINOA SALAT 10,9

Artischocke, Tomate, Paprika, Oliven-Chimichuri, Avocado-Creme, Orangen-Balsamico-Dressing

BURATTA ^(A1, C, G) 12,9

Pinke Tomate, Basilikum, hausgemachter Oliven-Sponge-Cake



TAPAS VEGGIE

PAPAS CANARIAS 🌱 6,9

Kanarische Kartoffeln wahlweise serviert mit Mojo Verde^(A), Mojo Rojo^(A) oder Aioli^(G)

TORTILLA DE PATATA ^(C) 7,9

Petersilie, Knoblauch, geräucherte Paprika, Trüffel-Mayo

QUESO MANCHEGO ^(G) 7,9

Spanischer Manchego Hartkäse

MAZORCAS DE MAÍZ ^(A, G) 7,9

Butter, Senf, Queso Manchego, Limette, Pringles Caju

Auch *vegan* 🌱 erhältlich: Olivenöl, Senf, Limette, geräucherte Paprika 7,9

PIMIENTOS DE PADRÓN 🌱 7,9

Gebratene grüne Paprika, Meersalz

PATATAS BRAVAS 🌱 7,9

Frittierte Kartoffelwürfel auf würziger Salsa Brava und 1000 Island Soße

GUACAMOLE «DIY» 🌱 8,5

Avocado, Knoblauch, rote Zwiebel, rote Chili, Zitronen-Dressing

Dazu empfehlen wir unsere hausgemachten Mais-Nachos + 3,2

BERENJENAS FRITAS CON YOGUR 🌱 8,9

Auberginen, Tomatensauce «La Paz Style», veganer Knoblauch-Joghurt

QUESO DE CABRA CAMELIZADO ^(G, O) 8,9

Flambierter Ziegenkäse, Mandelsirup, wilder Oregano, Wildblumenhonig

FETA CON CRUNCHY KADAYIF ^(A, G, O) 9,9

Beerensauce, knuspriges Engelshaar, Pistazie

HUMMUS ^(A, G, I) 9,9

Kichererbse, geräucherte Paprika, Olivenöl, Knusperstreifen aus Filoteig

Sommer
Special!



TAPAS FLEISCH

JAMÓN SERRANO RESERVA ^(2, G, L) 7,9

Jamón Serrano Schinken Reserva

CHORIZO A LA PARILLA ^(G) 8,9

Kartoffelpüree, Artischocken-Mayo, Schnittlauch

DÁTILES CON JAMÓN SERRANO ⁽²⁾ 8,9

Datteln ummantelt von Jamón Serrano, Artischocken-Mayo

ALBONDIGAS ^(A1, C, I) 10,9

Rinderhackbällchen in würziger Tomatensoße mit Mojo Verde

PECHUGA DE POLLO ^(G, E) 13,9

Hähnchenbrust, Erdnusspüree, Röstzwiebeln, Madeirasauce

ROAST BEEF ^(G) 14,9

Knusprige Kartoffeln, Artischocken-Mayo, Schnittlauch

BEEF-BBQ-SPIESS ^(G, F) 19,9

Rindfleisch, Röstzwiebeln, Teriyaki-Sauce, Tomaten-Salsa

PLATO MIXTO ^(2, A1, G, L, O) 21,9

Jamón Serrano, Queso de Cabra Caramelizado, Aceitunas Marinadas, La Paz Brot



TAPAS FISCH

CHIPIRONES FRITOS ^(D, N) 8,9

Frittierte Tintenfischringe, Limettenzeste, Zitrone

HAUSGEMACHTER GRAVLAX ^(S, D, G, I) 11,9

Rote-Bete-Creme, Wildblumenhonig, Dill

GAMBAS AL AJILLO ^(B, D) 11,9

Scampi aus der heißen Pfanne mit Knoblauch und Chili

CAMARÓN A LA PARRILLA ^(B, D) 12,9

Gegrillte Garnelen, Tomaten Salsa, Kapern, Basilikum

NORI SALMON A LA PARRILLA ^(D, N) 12,9

Lachs, Meeresalgen-Reis, eingelegte Zwiebeln, schwarze Sauce á la La Paz

PULPO ^(D, N) 13,9

Tintenfisch, Artischocke, Avocado-Stampf, geräucherte Paprika

DESSERT

CREMA CATALANA «La Paz Style» ^(C, G) 5,9

Limette, Minze, frische Beeren

SCHOKOLADENMALHEUR ^(A1, C, G) 6,5

Schokotörtchen mit flüssigem Kern, Beeren-Sauce, Vanille-Mousse, Krokant

CHURROS ^(A1, G, O) 6,9

Kardamom, weiße Schokolade-Beeren-Sauce

Würzige Karamel Ananas ^(A1, G, O) 6,9

Ananas, Crumble, Minze, Mandel Eiscreme



BEILAGEN

NORI-REIS ^(A1, C, G) 4,9

KARTOFFELPÜREE ^(G) 4,5

SÜßKARTOFFELPÜREE ^(G) 4,9

SAUCEN

MOJO ROJO ^(A1) 🌿 2,9

HABANERO (SCHARF) 🌿 2,9

AIOLI ^(G) 2,5

EXTRA JUS 3,9

MOJO VERDE ^(A1) 🌿 2,9

1000 ISLAND 🌿 2,9

TOMATE ^(V) 🌿 2,9

TRÜFFEL-MAYO 🌿 2,9



HEIßGETRÄNKE

Kaffee & Espresso

Café Crème 4,1

Cappuccino 4,4

Latte Macchiato 5,2

Espresso Macchiato 3,8

Espresso 3,5

Doppelter Espresso 3,9

Doppelter Espresso Macchiato 4,1

Optional kostenlos auch mit Hafermilch

Tee

Frischer Tee mit:

Minze 4,5

Ingwer 4,5

Minze & Ingwer 5

Althaus Tee Glas 3,7

Schwarztee: Assam, Darjeeling

Grüntee: Matinee

Kräutertee: Ginger Breeze, Milde Minze

Früchtetee: Red Fruit, Toffee Rooibos



Alkoholfreie Cocktails

Grenadine Spritz 10,5
Grenadine Sirup, Tanqueray 0%, Alkfrei Sekt,
Tonic Water, Limette

Gin Basil «Jacky's Smash» 10,5
Gin alkoholfrei, Basilikum, Zitrone, Limette

Basil «Jacky's Smash» 9,5
Soda, Basilikum, Zitrone, Limette

Cocktails mit Alkohol

Mojito 11,5
Weißer Rum, Soda, Limette, Rohrzucker, Minze

Gin Basil 12,5
Tanqueray, Helbing, Zitronensaft, Zuckersirup, Basilikum

M&M Mezcal Mule 13,5
Mezcal, Maracuja, Limejuice, Gingerbier Beer

Honeysuckle Daiquiri 12,5
Havanna 3 J. Havanna 7J., Zitronensaft, Orangensaft, Honig

Espresso Mexicano 13,5

Tequila Blanco, Contreau, Orange bitter
Zuckersirup, Borghetti, Orangenzeste

Espresso Martini 13,5

Vodka, Kahlua, Espresso



Whisky

Oban 14 Years – Single Malt Scotch	
4cl 11	
Glenfiddich 12 Years – Single Malt	
4cl 10	
Four Roses – Kentucky Bourbon	
4cl 5	

Brandy / Cognac

Cardenal Mendoza	2cl 4,00	4cl 8,00
Carlos I Gran Reserva	2cl 4,00	4cl 8,00

Longdrinks

Hier ist eine kleine Auswahl unserer Longdrinks,
aber schaut gern bei unseren Spirituosen,
worauf ihr Lust habt!

Longdrink Aufschlag
Spirituosenpreis 4cl + 4,2

Rum

Havana 3 Añejo – Cuba	2cl 2,5	4cl 5
Havana 7 Añejo – Cuba	2cl 3,5	4cl 7
DonPapaBaroko – Philippinen	2cl 4,5	4cl 9

Gin

Tanqueray London Dry	4cl 5
Gin Sul – Hamburg	4cl 6,6
Gin Mare – Spanien	4cl 6,6
Gin Nordez – Spanien	4cl 6,2

Tequila

Don Julio Blanco	2cl 4	4cl 8
Reposado	2cl 4,5	4cl 9
Añejo	2cl 5	4cl 10

Wodka

Three Sixty	2cl 3	4cl 6
Absolut	2cl 4	4cl 8
Beluga	2cl 4,5	4cl 9

Mezcal

Del Maguey Vida Mezcal	
2cl 4 4cl 8	



UNSERE DIGESTIF EMPFEHLUNGEN

Wermut 4cl

Helmut Wermut aus Hamburg 5
Rot, Weiß oder Rosé

La Valdotaïne Verney, Rot 4,5

Portwein

Churchills Late Bottled Vintage 4cl 5,6
Grahams Tawny 10J. 4cl 4

Sherry

Osborn Fino, dry 4cl 4
Osborn Oloroso, halbtrocken 4cl 5

Bitter & Kräuter

Jägermeister 2cl 2 4cl 4
Averna 2cl 3 4cl 6

Liköre

Limoncello 2cl 2,5 4cl 5
Likör 43 2cl 2 4cl 4
Hierbas 2cl 2,5 4cl 5
Frangelico 2cl 2,5 4cl 5
Baileys 2cl 2,5 4cl 5

Kümmel

Helbing 2cl 2 4cl 4
Lümmel St. Pauli 2cl 3 4cl 6



ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

Alle Getränke können Sulfite, Farbstoffe und Spuren von sonstigen Allergenen enthalten.

A - Glutenhaltiges Getreide

und daraus gewonnene Erzeugnisse



Dazu zählen: 1: Weizen, 2: Roggen, 3: Gerste

Beispiele/Vorkommen: Brot, Gebäck, Kuchen, Müsli, Mehl, Couscous, Nudeln

B - Krebstiere

und daraus gewonnene Erzeugnisse



Dazu zählen: Garnelen, Hummer, Krabben, Shrimps

Beispiele/Vorkommen: Suppen, Paella, Bouillabaisse, Surimi

C - Eier

und daraus gewonnene Erzeugnisse



Dazu zählen: Eier aller Geflügel- und Vogelarten

Beispiele/Vorkommen: Mayonnaise, Panade, Dressings, Trockeneiweiß und -eigelb

D - Fisch

und daraus gewonnene Erzeugnisse



Dazu zählen: alle Fischarten & Kaviar

Beispiele/Vorkommen: Suppen, Fonds, Surimi, Brotaufstriche, Pasteten

E - Erdnüsse

und daraus gewonnene Erzeugnisse



Beispiele/Vorkommen: Erdnussbutter, Müsli, Brot, Kuchen

F - Sojabohnen

und daraus gewonnene Erzeugnisse



Beispiele/Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Müsli, Dressings, Margarine

G - Milch

und daraus gewonnene Erzeugnisse



Dazu zählen: Milch aller Säugetiere

Beispiele/Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Schokolade, Dressings, Desserts

H - Hülsenfrüchte

und daraus gewonnene Erzeugnisse



Dazu zählen: Dazu zählen: Linsen, Erbsen, Bohnen, Kichererbsen

Beispiele/Vorkommen: Eintöpfe, Suppen, Saucen

I - Sellerie

und daraus gewonnene Erzeugnisse



Dazu zählen: alle Sorten von Sellerie **Beispiele/Vorkommen:**

Suppengrün, Brühe, Wurst, Marinaden

J - Senf

und daraus gewonnene Erzeugnisse



Dazu zählen: alle Senfsorten

(weiße, braune und schwarze Senfsaaten)

Beispiele/Vorkommen: Fleischerzeugnisse, Mayonnaise, Ketchup, Dressings

K - Sesamsamen

und daraus gewonnene Erzeugnisse



Dazu zählen: alle Sesamsorten (gelb, schwarz)

Beispiele/Vorkommen: Brot, Gebäck, Müsli, Salate

L - Schwefeldioxid und Sulfid

in Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l



Beispiele/Vorkommen: Konservierungs- und

Antioxidationsmittel:

Schwefeldioxid E220, Natriumsulfid E221;

Fruchzubereitungen, Müsli, Soßen, Brot

M - Lupine

und daraus gewonnene Erzeugnisse **Beispiele/Vorkommen:**



Brot, Gebäck, Nudeln, Pizza, Desserts

N - Weichtiere

und daraus gewonnene Erzeugnisse



Dazu zählen: Schnecken, Muscheln, Tintenfische

Beispiele/Vorkommen: Würzpasten, Marinaden, Paella, Suppen

O - Schalenfrüchte

und daraus gewonnene Erzeugnisse



Dazu zählen: Mandeln, Pistazien, Walnüsse

Beispiele/Vorkommen: Müsli, Gebäck, Brot, Desserts

Zusatzstoffe

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker
5. geschwefelt
6. geschwärzt
7. mit Phosphat
8. mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
9. koffeinhaltig
10. chininhaltig
11. mit Süßungsmittel
12. gewachst



EURE VERANSTALTUNG IM LA PAZ

Liebe Gäste und Freunde,

unser Tapas-Restaurant öffnet nicht nur täglich seine Türen, um Euch mit einer Vielzahl an kulinarischen Genüssen zu verwöhnen, sondern bietet auch den perfekten Rahmen für Eure ganz persönlichen Feierlichkeiten. Egal, ob Geburtstagsfeiern, Firmenveranstaltungen, Hochzeiten oder einfach nur ein geselliges Beisammensein mit Freunden und Familie - wir gestalten Euer Event nach Maß!

Mit einer exquisiten Auswahl an authentischen Tapas, die mit Liebe zum Detail und den feinsten Zutaten zubereitet werden, könnt Ihr Euch und Eure Gäste auf eine geschmackvolle Reise durch die mediterrane Küche entführen lassen. Von klassischen Tapas bis hin zu innovativen Kreationen, bei uns findet Ihr die perfekte Mischung aus Tradition und Moderne.

Unser stimmungsvolles Ambiente, gepaart mit herzlichem Service, schafft die ideale Atmosphäre für unvergessliche Momente. Für größere Veranstaltungen steht Euch unser gesamtes Restaurant exklusiv zur Verfügung. Gerne beraten wir Euch auch bei der Auswahl der Speisen und Getränke und helfen bei der Planung von A bis Z, damit Euer Event genauso wird, wie Ihr es Euch vorstellt.

Interessiert? Für weitere Informationen und Buchungen kontaktiert uns einfach im Restaurant oder sendet uns eine E-Mail an hallo@lapaz-hamburg.de.

Wir freuen uns darauf, Eure Feierlichkeiten zu einem besonderen Erlebnis zu machen, das in Erinnerung bleibt.

