

## 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 <sup>(A, G)</sup> 3,5

Frisches Brot mit hausgemachter Knoblauch-Aioli

### OLIVENGARTEN 4,9

Marinierte Oliven, Limette, Rosmarin, sonnengetrocknete Tomaten, Kapern

## SOPA

### FRISCHER GURKEN GAZPACHO <sup>(V)</sup> 5,9

Gurke, Kokosnuss-Joghurt, Sellerie, gehackte Minze

### SOPA DE PESCADO <sup>(B, D, G, I)</sup> 7,9

Kabeljau, Saisonales Gemüse, Kräuteröl, Schnittlauch

## ENSALADA

### GRÜNER GEMISCHTER SALAT <sup>(K)</sup> 9,9€

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

Empfehlung: +3 Scampis <sup>(B)</sup> 4,50€

### QUINOA SALAT 10,9

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

### BURATTA <sup>(A1, C, G)</sup> 12,9

Pinke Tomate, Basilikum, hausgemachter Oliven-Sponge-Cake



## TAPAS VEGGIE

### PAPAS CANARIAS 🌱 6,9

Kanarische Kartoffeln wahlweise serviert mit Mojo Verde<sup>(A)</sup>, Mojo Rojo<sup>(A)</sup> oder Aioli<sup>(G)</sup>

### TORTILLA DE PATATA <sup>(C)</sup> 7,9

Petersilie, Knoblauch, geräucherte Paprika, Trüffel-Mayo

### QUESO MANCHEGO <sup>(G)</sup> 7,9

Spanischer Manchego Hartkäse

### MAZORCAS DE MAÍZ <sup>(A, G)</sup> 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

Sommer  
Special!

### QUESO DE CABRA CAMELIZADO <sup>(G, O)</sup> 8,9

Flambierter Ziegenkäse, Mandelsirup, wilder Oregano, Wildblumenhonig

### FETA CON CRUNCHY KADAYIF <sup>(A, G, O)</sup> 9,9

Beerensauce, knuspriges Engelshaar, Pistazie

### HUMMUS <sup>(A, G, I)</sup> 9,9

Kichererbse, geräucherte Paprika, Olivenöl, Knusperstreifen aus Filoteig



## TAPAS FLEISCH

### **JAMÓN SERRANO RESERVA** <sup>(2, G, L)</sup> 7,9

Jamón Serrano Schinken Reserva

### **CHORIZO A LA PARILLA** <sup>(G)</sup> 8,9

Kartoffelpüree, Artischocken-Mayo, Schnittlauch

### **DÁTILES CON JAMÓN SERRANO** <sup>(2)</sup> 8,9

Datteln ummantelt von Jamón Serrano, Artischocken-Mayo

### **ALBONDIGAS** <sup>(A1, C, I)</sup> 10,9

Rinderhackbällchen in würziger Tomatensoße mit Mojo Verde

### **PECHUGA DE POLLO** <sup>(G, E)</sup> 13,9

Hähnchenbrust, Erdnusspüree, Röstzwiebeln, Madeirasauce

### **ROAST BEEF** <sup>(G)</sup> 14,9

Knusprige Kartoffeln, Artischocken-Mayo, Schnittlauch

### **BEEF-BBQ-SPIESS** <sup>(G, F)</sup> 19,9

Rindfleisch, Röstzwiebeln, Teriyaki-Sauce, Tomaten-Salsa

### **PLATO MIXTO** <sup>(2, A1, G, L, O)</sup> 21,9

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





## TAPAS FISCH

### CHIPIRONES FRITOS <sup>(D, N)</sup> 8,9

Frittierte Tintenfischringe, Limettenezeste, Zitrone

### HAUSGEMACHTER GRAVLAX <sup>(S, D, G, I)</sup> 11,9

Rote-Bete-Creme, Wildblumenhonig, Dill

### GAMBAS AL AJILLO <sup>(B, D)</sup> 11,9

Scampi aus der heißen Pfanne mit Knoblauch und Chili

### CAMARÓN A LA PARRILLA <sup>(B, D)</sup> 12,9

Gegrillte Garnelen, Tomaten Salsa, Kapern, Basilikum

### NORI SALMON A LA PARRILLA <sup>(D, N)</sup> 12,9

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

### PULPO <sup>(D, N)</sup> 13,9

Tintenfisch, Artischocke, Avocado-Stampf, geräucherte Paprika

## DESSERT

### CREMA CATALANA «La Paz Style» <sup>(C, G)</sup> 5,9

Limette, Minze, frische Beeren

### SCHOKOLADENMALHEUR <sup>(A1, C, G)</sup> 6,5

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

### CHURROS <sup>(A1, G, O)</sup> 6,9

Kardamom, weiße Schokolade-Beeren-Sauce

### Würzige Karamel Ananas <sup>(A1, G, O)</sup> 6,9

Ananas, Crumble, Minze, Mandel Eiscreme



## BEILAGEN

NORI-REIS <sup>(A1, C, G)</sup> 4,9

KARTOFFELPÜREE <sup>(G)</sup> 4,5

SÜßKARTOFFELPÜREE <sup>(G)</sup> 4,9

## SAUCEN

MOJO ROJO <sup>(A1)</sup> 🌿 2,9

HABANERO (SCHARF) 🌿 2,9

AIOLI <sup>(G)</sup> 2,5

EXTRA JUS 3,9

MOJO VERDE <sup>(A1)</sup> 🌿 2,9

1000 ISLAND 🌿 2,9

TOMATE <sup>(V)</sup> 🌿 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](mailto:hallo@lapaz-hamburg.de).

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

