

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, internationalen Kreationen, bieten wir euch ein kulinarisches Erlebnis für jeden Geschmack. Wir leben unser Motto:
Share the world with friends

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

EINE AUSWAHL UNSERER BESTEN APERITIFE

UNSERE KLASSISCHEN APERITIFS

Erfrischend und fruchtig mit Eis und Früchten

The Sangria

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

Lillet Pomelo 10,5

Lillet blanc, Grapefruit, Soda

Kir La Paz 11,5

Cava, Crème de Cassis

Cremant Lady Ladubay

Brut / Rosé

0,1L – 8,9

0,75L – 42

UNSERE WEINE

Hausweine – Weingut Oswald

Exklusiv für uns abgefüllt und vor Ort gezapft!

Deutschland – Rheinhessen

Rotwein

Spätburgunder /Cabernet Mitos

0,15l – 6,7

0,5l – 15,5

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 ^(G) FÜR 1: 11,9 FÜR 2: 21,9

Serrano, Chorizo, Manchego, Oliven, Tomate, Brot

Roséwein 0,15l

„Hugl Wimmer Rosé“ 8,5

Zweigelt, 2022

Zarte Duft nach Erdbeeren, schon balanciert. Perfekter Sommerwein
Österreich – Weinviertel

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

Magnus Wasser - 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

Coleman

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

0,33l 3,9 | 0,5l 5,9


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

LECKERES VORWEG

BURRATA MIT HAUSGEMACHTER DÖRRTOMATE ^(G, 1, 3, 5, 6) 12,9
Burrata, Tomate, Basilikum, Balsamico

LA PAZ FISH & CHIPS  ^(A1, D, G, J) 10,6
Bacalhau, Frischkäse, Lauch, Cheddar, Sweet Chili, Kaviar, Wan Tan

LA PAZ BROT  ^(A1) 4,2
Frisches Brot mit hausgemachter Knoblauch-Aioli

OLIVENGARTEN  ⁽⁶⁾ 4,9
Marinierte Oliven, Limette, Rosmarin, sonnengetrocknete Tomaten, Kapern

PASTRAMI-KIMCHI ^(K) 13,2
Pastrami, Kimchi, Steckrübe, Zwiebeln, Kichererbse

PLATO MIXTO ⁽⁶⁾ FÜR 1: 11,9 FÜR 2: 21,9
Serrano, Chorizo, Manchego, Oliven, Tomate, Brot

Suppen

LA PAZ PHO ^(B, I) 14,6
Gemüsebrühe, Miso, Jakobsmuschel, Pastrami, Pak Choy, Enoki, Koriander

TRIPPLE VOM KÜRBIS  ^(K) 11,9
Hokkaido, Chutney, Kokos, Ras el Hanout

TAPAS VEGGIE

BEET OREO ^(G) 12,9

Beete, Ziegenkäse, Yuzu

GEFÜLLTE CHAMPIGNONS ^(G) 10,9

Manchego, Rucola, Knoblauch

PIMIENTOS DE PADRÓN 8,6

Gebratene grüne Paprika, Meersalz

BABA GANOUSCH 8,9

Aubergine, Petersilie, Knoblauch, Zitrone

GRÜNKOHL POKE ^(A1, F, K) 11,2

Grünkohl, Beluga Linsen, Apfel, Kiwi, Wan Tan, Tofu

GUACAMOLE «DIY» ^(G) 8,5

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

Dazu empfehlen wir unsere hausgemachten Wan-Tan + 4,5

Guacamole + Wan-Tan: 11,9

DATTELPRALINEN ^(G, O) 8,9

Käse, Walnuss

HUMMUS ^(H, K) 8,6

Kichererbse, Olivenöl

TAPAS FLEISCH

ROSA HIRSCHRÜCKEN ^(G, 0) 16,6

Marone, Brombeere

CHORIZO FLAMBIERT ^(G) 9,9

Chorizo, Rum (enthält Alkohol)

ENTEN KEULE ^(G, F) 14,9

Rotkohl, Glacé

DÁTILES CON JAMÓN SERRANO ^(G, 2) 8,9

Datteln ummantelt von Jamón Serrano

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

Rinderhackbällchen in würziger Tomatensoße mit Mojo Verde

ROASTED HIRSCH TATAR ^(F, J) 14,9

Filet, Granatapfel, Zwiebel, Soja, Wachtelei, Beete

TAPAS FISCH

JAKOBSMUSCHEL ^(B, F) 16,9

Apfel, Wasabi

MIESMUSCHELN ^(N, K) 12,9

Chorizo, Kokos, Rotes Thai Curry, Koriander

GAMBAS COLOSSO AL AJILLO ^(B, D) 2 FÜR 13,9 3 FÜR 17,9

Black-Tiger Garnelen aus der heißen Pfanne mit Knoblauch und Chili

PULPO ^(B, G) 14,6

Kichererbse, Ziegenkäse, Zitrone, Paprika, Lauch

DESSERT

SAN SEBASTIAN CHEESECAKE ^(A1, G) 9,9

Spekulatius, Mandarine

MANGO-VANILLE-SORBET 5,9

CREMA CATALAN «La Paz Style» ^(C, G) 8,6

Spanische Dessertcreme, Minze

CHURROS ^(G) 8,9

Orange, Karamell, Maldon, Schoko

BEILAGEN

PATATAS BRAVAS 9,6

Cajun Mayo und Basilikum Aioli

BREZEL DUMPLING ^(A1) 7,9

MÖHREN ON POINT 7,6

Glasierete Möhren

FRITTERTER ROSENKOHL ^(F, O) 7,6

Miso, Ahorn, Cashew, Chili

SAUCEN

BASILIKUM CREME  2,9

CAJUN MAYO  2,9

AIOLI ^(G) 2,5

SWEET CHILI LACK ^(D) 3,9

MOJO VERDE ^(A1)  2,9

KÜRBIS CHUTNEY  4,6

DEMI GLACE 5,9

HEIßGETRÄNKE

Kaffee & Espresso

Café Crème 4,1

Cappuccino 4,9

Latte Macchiato 5,9

Espresso Macchiato 3,9

Espresso 3,5

Doppelter Espresso 3,9

Doppelter Espresso Macchiato 4,1

Optional kostenlos auch mit Hafermilch

Tee

Frischer Tee mit:

Minze 4,9

Ingwer 4,9

Minze & Ingwer 5,4

Althaus Tee Glas 3,9

Schwarztee: Assam, Darjeeling

Grüntee: Matinee

Kräutertee: Ginger Breeze, Milde Minze

Früchtetee: Red Fruit, Toffee Rooibos

Alkoholfreie Cocktails

Grenadine Spritz 10,9
Grenadine Sirup, Tanqueray 0%,
alkoholfreier Sekt, Tonic Water, Limette

Gin Basil «Jacky's Smash» 10,9
Gin alkoholfrei, Basilikum, Zitrone, Limette

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

Winter Special

La Paz Spiced alkoholfrei 8
Apfelsaft naturtrüb, Ginger-Bier, Limettensaft, Chai Sirup

Winter Special

Rafaello alkoholfrei 8
Kokosnuss Creme, Mandelmilch, Vanille-Sirup

San Bitter Spritz 10,9
San Bitter, alkoholfreier Sekt, Soda

Cocktails mit Alkohol

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

La Paz Spiced 10
Vodka, Apfelsaft naturtrüb, Limettensaft, Chai Sirup

Winter Special

Aperol Schumanns 10
Aperol, Orangensaft, Limette, Zitrone

Orangen-Rosmarin Tonic 10
Canonita, triple Sec, Tonic Wasser, Rosmarin, Orange

Winter Special

Rafaello Martini 10
Vodka, Batida de Coco, Kokosnuss Creme, Vanille Sirup

Winter Special

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

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

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

Espresso Martini 13,5
Vodka, Kahlua, Espresso

Espresso Mexicano 14,5
Tequila Blanco, Contreau, Espresso, Orange bitter,
Zuckersirup, Borghetti, Orangenzeite

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
Campari 2cl 2 4cl 4

Kümmel

Helbing 2cl 2 4cl 4
Aquavit Linie 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
Sambuca 2cl 2,5 4cl 5

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.