

## WILLKOMMEN IM LA PAZ

Im La Paz bleibt die Zeit zwar nicht stehen, aber wir setzen alles daran, sie für unsere Gäste unvergesslich zu machen. Indem wir Euch Genuss und Wohlfühlmomente bieten, die überzeugen, weil sie auf den zeitlos geltenden Klassikern aus Küche und Bar beruhen. Wir wünschen Euch eine harmonische Zeit bei uns.

Apropos Zeit: Im La Paz werden alle Speisen frisch zubereitet. Bitte fragt eine unserer herzlichen Servicekräfte nach dem wechselnden Dessert der Woche. Und bitte habt Geduld mit uns sollte Eure Bestellung mal etwas länger dauern. Alles Gute braucht bekanntlich seine Zeit. Schön dass Ihr da seid.

Euer Team vom LA PAZ!

## LOVE AT FIRST BITE

<b>TOMATEN CHARLOTTE</b>	O G 2	<b>11,5</b>
--------------------------	-------	-------------

Tatar aus getrockneten Tomaten mit Pistazien, Ricotta, Pinien Kernen und Zucchini

<b>MIX TO FIX</b>	2	 <b>10,5</b>
-------------------	---	---

Guacamole im Mörser zum Selbermachen mit hausgemachten Nachos

<b>MEDITERRANE OLIVEN</b>	2	 <b>6</b>
---------------------------	---	--

<b>LA PAZ BROT MIT ALL I OLI</b>	A G	<b>3,5</b>
----------------------------------	-----	------------

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer.

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

 = vegan

## SAUCEN

<b>ALL I OLI</b>	Knoblauch Crème	G		<b>1,9</b>
<b>MOJO VERDE</b>	Olivenöl   Koriander   Knoblauch	A		<b>2,5</b>
<b>MOJO ROJO</b>	Olivenöl   Tomaten   Paprika   Knoblauch	A		<b>2,5</b>
<b>HABANERO</b>	Chili   Tomaten   Zwiebeln   Knoblauch			<b>2,5</b>

## SALATE

<b>BURRATACK</b>		G 2		<b>13,5</b>
------------------	--	-----	--	-------------

Frischer Baby Leaf Salat mit Burrata, frischen Beeren, Cherry Tomaten, schwarzem Knoblauch, Kräuteröl und Himbeer-Dressing

<b>BUNTER SALAT</b>		2, J		<b>8</b>
---------------------	--	------	--	----------

Römer Salat mit Cherry Tomaten, Gurke, Paprika, Oliven und Provence Dressing

## CLASSIC-TAPAS MARISCO

<b>SCAMPI AUS DER HEIßEN PFANNE</b>		B		<b>12,5</b>
-------------------------------------	--	---	--	-------------

Garnelen in Knoblauch und Chili gebraten, serviert mit frischer Petersilie

<b>CHIPIRONES</b>		A, N		<b>9,5</b>
-------------------	--	------	--	------------

Knusprig frittierte Tintenfischringe, abgerundet mit Limettenschale und frischer Zitrone

## CLASSIC-TAPAS CARNE

**ALBONDIGAS** C, A G, **8,5**

Hackbällchen vom Rind in würziger Tomatensauce, serviert mit Mojo Rojo, scharfer Drachensauce, Rote Beete Püree und frischen Kräutern

**CHORIZO** 1, G **8,5**

Gegrillte Chorizo, serviert auf Püree von Lila Kartoffeln, pikanter Mojo Rojo und frischer Kresse

**DATTELN** 2 **7,5**

Saftige Datteln, frittiert in Jamón Serrano Schinken, serviert mit frischer Petersilie

## CLASSIC-TAPAS VEGETARIANAS

**PATATAS BRAVAS** G, C **7,5**

Knusprig gebackene Kartoffelwürfel auf würziger Salsa Brava, serviert mit Thousand Island Dressing und frischen Kräutern

**KANARISCHE KARTOFFELN**  **7**

Serviert mit Mojo Verde oder Mojo Rojo oder All i oli G, A

**PIMIENTOS DEL PADRON**  **7**

Gebratene grüne Paprika serviert mit Maldon Meersalz

## LA PAZ TAPAS VARIACIÓN

<b>Jamón Serrano mit Manchego Käse und Oliven</b>	2, G, L,	12,5
<b>Hummus mit Räuchertofu, gebratener Ananas, Granatapfelkernen und Nachos</b>	2, H, K	 12,5

## HIGHLIGHTS

<b>OCTOPUSSY</b>	A, N	19,5
Octopus im Pankonetz auf weißer Bohnencreme und Mango Chutney		
<b>BEETE BITTE</b>	G, O,	10
Carpaccio von Ringel, Gelber und Roter Beete mit Ziegenkäse, karamellisierten Walnüssen, Ingwer, Chili, Orangenfilets und Erdbeer-Coulis		

## CHEFS ROOTS

<b>HÄHNCHEN FAJITAS MIT MAIS TORTILLAS</b>	G	13,5
Gegrillte Hähnchenbruststreifen mit Paprika dazu Habanero Sauce, Crème Fraîche und Koriander		
<b>SERGIO`S NACHOS</b>	G,2	12
Nachos mit Käse überbacken, serviert mit Pico de Gallo und Habanero Sauce		

## MASTERCHEF

Jakobsmuscheln mit grünem Spargel und Apfel Estragon Creme	N		<b>16,5</b>
Geschmortes Rind mit Jus, serviert mit Brokkoli, Lila Karotten und Kanarischen Kartoffeln	G,A,I		<b>15,9</b>
Thunfisch Tataki mit Poke Sauce und Wakame	F, D		<b>15,5</b>
Lachs Teriyaki mit Spargel Velouté	F, D		<b>15,5</b>
Chanfaina Crêpe mit Béchamel Kokosmilchsauce	A		<b>12,5</b>
Babytintenfische aus der Pfanne mit Tomaten und Kräutern	N		<b>11,5</b>
Panierte Austernpilze mit Ahornsirup	A		<b>9,5</b>
Gegrillter Schafskäse mit Mango, Orangen, Chili und Thymian	G		<b>8,9</b>

## DESSERTS

**VEGAN SHOCK** A,2,9 **8,5**

Veganer Schokokuchen aus belgischer Schokolade mit Sorbet und Minze

**THE ORIGINAL CATALANA** A,C,G **7,5**

Karamellierte Katalonische Creme in der Tonschale mit Himbeer-Coulis und Streusel

**BOLAS FRIAS** 2,11 **3**

Eis des Tages / Fragen Sie gerne unser Servicepersonal

**DESSERT INSPIRACIÒN**

Dessert des Tages **9**

Wöchentlich neu / Unser Servicepersonal informiert Sie gerne

**TAKE IT-ALL** Für 2 Personen A, C,G,2,9,11 **22**

Kreation aus Dessert des Tages, Schokoladenkuchen, Katalanischer Creme und Eis des Tages

## LAST BITES

<b>JAMON SERANO MIT MANCHEGO KÄSE</b>	2,G	<b>8</b>
<b>MEDITERRANE OLIVEN</b>	2	<b>6</b>
<b>NACHOS</b>	2	<b>6</b>
<b>BROT MIT ALL I OLI</b>	A,G	<b>3,5</b>
<b>NÜSSE</b>	O	<b>3,5</b>