



## MEXIKANISCHE KÜCHE

### – SUPPEN –

#### **1. CHILI CON CARNE / 7.9**

*Deftig-pikanter mexikanischer Bohnentopf mit Rinderhackfleisch (scharf) (4,J,E)*

#### **2. CONSOMÉ / 7.5**

*Klare Hühnerbouillon mit knackigem Gemüse, Basmatireis & Hähnchenfleisch (5)*

#### **3. CREMA DE AGUACATE / 7.5**

*Samtige Avocado cremesuppe (c)*

#### **4. SOPA AZTECA / 7.5**

*Feurige Tomatensuppe mit Räucherchili, knusprigen Tortillachips, Avocado und Käse (scharf) (C,E,J)*

#### **5. CREMA DE ELOTE / 7.5**

*Sahnige Mais cremesuppe (6,C)*

### – SALATE –

#### **6. ENSALADA MEXICANA „PICO DE GALLO“ / 11.9**

*Bunter Salat mit Nopalkaktus (C)*

#### **7. ENSALADA DE ATÚN / 13.9**

*Gemischter Salat mit Thunfisch*



## MEXIKANISCHE KÜCHE

### **8. ENSALADA DE CARNE / 16.9**

*Haussalat mit gebratenen Rinderstreifen, Guacamole, Mais, Käse und saurer Sahne (C,E)*

### **8.1 ENSALADA DE GAMBAS / 15.5**

*Bunter Salat mit Garnelen (C)*

### **9. ENSALADA „LA PAZ“ / 16.5**

*Unser Haussalat mit gebratener Hähnchenbrust, Guacamole, Mais, Käse und saurer Sahne (C)*

### **10. TOSTADAS MEXICANAS / 15.9**

*Zwei knusprige Maistortillas, gefüllt mit Bohnenpüree, Salsa Mexicana, Guacamole, Salat, saurer Sahne und Käse (C)*

### **11. TOSTADAS DE POLLO / 17.9**

*Zwei knusprige Maistortillas, gefüllt mit Bohnenpüree, Hähnchenbrust, Käse, Salat, saurer Sahne und Salsa (C,E)*

## **– TEX-MEX –**

*\*Serviert mit drei verschiedenen Dips: Guacamole, saurer Sahne, Ketschup und Salat*

### **12. DIABLITOS / 13.5**

*Sechs mit Cheddarkäse gefüllte Jalapeños (A,C)*



## MEXIKANISCHE KÜCHE

### **13. DIABLITOS DE BROCCOLI / 13.5**

*Zehn knusprig panierte Broccoliröschen mit Cheddarkäsefüllung (A,C)*

### **14. CHICKEN NUGGETS / 14.5**

*Acht knusprige Chicken Nuggets (A,C)*

### **15. CHICKEN WINGS / 14.9**

*Acht pikante Chicken Wings (C)*

### **15.1 PALITOS / 12.9**

*Acht Mozzarella Sticks (A,C)*

### **15.2 AROS DE CEBOLLA / 10.9**

*Zwiebelringe, dazu Sweet Chilli Sauce (A,C)*

### **15.3 LAPAZ - PLAZA MEZCLADA / 24.9**

*Gemischte Platte mit drei Diablitos, drei knusprig panierten Broccoliröschen, knusprig gebratenen Chicken Nuggets, drei pikanten Chicken Wings, Zwiebelringe und Palitos (A,C,J)*





MEXIKANISCHE KÜCHE

– **BURGERS** –

\* Zusätzlich bei allen Burgern: Tomate, saure Gurke, Käse, Zwiebelringe, serviert mit Pommes Frites, Ketchup & Majonaise.

**16. LA PAZ -BURGER / 13.9**

Rinderhackfleisch (A,C,J)

**17. POBLANO CHILI BURGER / 14.5**

Rinderhackfleisch mit mildwürzigem Poblanochili (A,C,J)

**18. SPECIAL BURGER / 14.9**

Rinderhackfleisch mit Guacamole und Spiegelei

**18.1 BIG BURGER / 16.9**

Doppelt Rinderhackfleisch vom Lavagrill (A,C,J)

**18.2 LA PAZ VEGGIE-BURGER / 13.9**

Frisch. Würzig. Mexikanisch.

**18.3 LA PAZ BIG BURGER / 17.9**

Rinderhackfleisch mit Jalapeña-Käsesauce und Kartoffel Wedges (A,C)

**18.4 CRISPY CHICKEN BURGER / 15.9**

Knusprig paniertes Hähnchenbrustfilet (A,C,J)



## MEXIKANISCHE KÜCHE

### – NACHOS UND CHIPS –

*\*Alle Tortillachips werden mit Käse überbacken, als Beilage werden Guacamole, Sauerrahm, Pico de Gallo und Jalapeños serviert.*

#### **19. NACHOS CON QUESO / 15.5**

*Tortillachips (C)*

#### **20. NACHOS TIJUANA / 15.5**

*Mit Bohnenpüree (C)*

#### **21. NACHOS DE RES / 16.5**

*Mit herzhaftem Rinderhackfleisch (enthält Erdnüsse) (C,G)*

#### **22. NACHOS DE POLLO / 16.5**

*Mit Hähnchenfleisch (C)*

#### **23. NACHOS VEGETARIANOS CON CHAMPIÑONES / 15.5**

*Mit frischen Champignons in Salsa (C)*

#### **24. NACHOS DE ATÚN / 15.5**

*Mit Thunfisch (1,5,C)*

#### **25. NACHOS „LA PAZ“ / 26.9**

*Vielfältige Nacho-Platte für 2 Personen (enthält Erdnüsse) (C,G)*



## MEXIKANISCHE KÜCHE

### – BURRITOS –

\* Große Weizenmehltortilla, serviert mit saurer Sahne, Weichkäse und kleinem Salat.

#### **28. BURRITO DE POLLO / 18.5**

Gefüllt mit Hähnchenfleisch, Pico de Gallo, und Bohnenpüree (A,C)

#### **29. BURRITO DE CARNE / 18.5**

Gefüllt mit Rinderhackfleisch, deftigen Bohnen, serviert mit Reis (enthält Erdnüsse) (A,C,G)

#### **30. BURRITO VEGETARIANO / 17.9**

Gefüllt mit verschiedenem Gemüse, Nopalkaktus, Bohnen, Bohnenpüree, Salatstreifen und Tomatensalat (A,C)

### – LAPAZ SPEZIALITÄTEN –

\* Serviert mit Basmatireis und Salat.

#### **31. ARROZ MARINO / 19.5**

Reispfanne mit Krabben, Muscheln & Tintenfisch in Tomatensauce (5,N)

#### **31.1 ARROZ DE POLLO / 19.5**

Reispfanne mit Hähnchenbrustfilet in Tomatensauce (5,N)

#### **32. POLLO EN CREMA DE CHIPOTLE / 19.5**

Hähnchenbrustfilet in milder Räucherchili-Sahnesauce (A,C)



## MEXIKANISCHE KÜCHE

### **33. CHIMICHANGA AL HORNO / 18.9**

Zwei Weizenmehltortillas mit knackiger Gemüsefüllung, mit Käse überbacken (5,A,C)

### **34. CHIMICHANGA DE POLLO / 19.9**

Zwei überbackene Weizenmehltortillas mit Hühnerfleisch (5,A,C)

### **35. MOLE VERDE DE PEPITA / 19.5**

Hühnerbrustfilet in einer köstlichen Sauce aus Kürbiskernsesam und grünen Tomaten (leicht scharf) (5,F)

### **36. MOLE ROJO (DE CACAHUATE) / 19.9**

Authentisch mexikanisches Gericht, mit Hühnerbrustfiletstreifen in einer würzigen Sauce aus Erdnüssen und Schokolade (leicht scharf) (5,A,F,H)

### **37. POLLO CON PIÑA / 19.9**

Hähnchenbrustfilet mit Ananas und pikanter Pico de Gallo (5)

### **38. PECHUGAS POBLANAS / 19.9**

Gebratene Hühnerbrustfiletstreifen mit Sahnesoße, Poblanochili, Mais, und frittiertem Maniok, mit Käse überbacken (5,A,C)

### **39. POLLO CORDON BLEU / 19.9**

Zwei gefüllte Hühnerbrustfilets, mit Champignonsahnesoße, Pommes Frites und Salat (3,8,A,C)

### **40. COSTILLAS NORTEÑAS / 19.9**

Gegrillte Schweinerippchen mit süß-scharfer Sauce, dazu frittierte Kartoffel Wedges und Salat (8)



## MEXIKANISCHE KÜCHE

### **41. PLATO MEXICANO / 23.5**

*Bunt zusammengestellte Platte mit je zwei verschiedenen Nachos und Enchiladas und einem Burrito, serviert mit Guacamole, Sahne, knusprigem Maniok, Bohnenpüree und Tomatensalat (enthält Erdnüsse) (1,5,A,C,G)*

### **42. POLLO A LA NARANJA / 19.9**

*Gebratene Hühnerbrustfiletstreifen mit Mandeln und Rosinen in Orangensauce und frittiertem Maniok (4,5,H)*

## – QUESADILLAS –

*\* Alle Quesadillas bestehen aus Weizenmehltortillas, diese werden mit Käse gefüllt und mit Weichkäse garniert. Als Beilage wird Sauerrahm, Guacamole und Salat serviert.*

### **44. QUESADILLA DE POLLO / 18.9**

*Mit Hähnchenfleisch (A,C)*

### **45. QUESADILLA DE CARNE / 18.9**

*Mit Rinderhackfleisch (enthält Erdnüsse) (A,C)*

### **45.1 QUESADILLA DE CHAMPIÑONES / 18.5**

*Mit frischen Champignons*

### **45.2 QUESADILLA DE VERDURAS / 18.5**

*mit verschiedenem Gemüse (A,C)*



## MEXIKANISCHE KÜCHE

### – FAJITAS –

\* Serviert in einer heißen Pfanne mit geschmorten Zwiebeln, Champignons, Paprika und Tomaten. Dazu servieren wir vier Weizenmehltortillas, Guacamole, saure Sahne und Pico de Gallo.

#### **46. FAJITAS DE CARNE / 23.9**

Gebratene Rinderhüftstreifen (A,C)

#### **47. FAJITAS DE POLLO / 23.5**

Gebratene Hähnchenbruststreifen (A,C)

#### **48. FAJITAS DE YUCATECAS / 22.9**

Gebratene Schweinefiletstreifen (A,C)

#### **48.1 GEMISCHTE FAJITAS / 24.5**

Gebratene Rinderhüft- & Hähnchenbruststreifen (A,C)

#### **49. FAJITAS DE CAMARONES / 23.9**

In der Schale saftig gegrillte Garnelen (A,C)

#### **50. FAJITAS DE VERDURAS / 22.9**

Gebratene Zucchini, Auberginen, Möhren, Maniok (A,C)

#### **50.1 FAJITAS DE "LA PAZ" / 24.9**

Gebratene Rinderhüft- Hähnchenbrust- und Schweinefiletstreifen, Gemüse mit exotischer Soße (A,C)



## MEXIKANISCHE KÜCHE

### – TACOS –

\* serviert in einer Cazuela-Schale mit vier Weizenmehltortillas, mit Käse überbacken, Guacamole und Pico de Gallo.

#### **51. TACOS „LA PAZ“ / 20.9**

Zwei knusprige Maistortillaschalen, eine gefüllt mit würzigem Rinderhack, die andere mit Hähnchen; serviert mit Basmatireis, Bohnen und Salat (enthält Erdnüsse) (5,C,G)

#### **52. TACOS MEXICANOS DE CARNE CON CHORIZO / 22.9**

Gebratene Rinderhüftstreifen mit pikanter Chorizowurst, exotischer Sauce und Zwiebeln (C,E)

#### **53. TACOS MEXICANOS DE POLLO / 22.5**

Gebratene Hähnchenbruststreifen mit exotischer Sauce und Zwiebeln (8,C)

#### **54. TACOS VERDURAS / 21.9**

Frisches Gemüse mit exotischer Sauce und Zwiebeln (C)

#### **55. TACOS AL PASTOR / 22.9**

Schweinefiletstreifen in süß-pikanter exotische Sauce und Zwiebeln (C)

### – ALAMBRES –

\*Alle Alambres werden in einer heißen Pfanne serviert, dazu vier Weizenmehltortillas.

#### **56. ALAMBRE DE POLLO/ 21.9**

Gebratene Hühnerbrustfiletstreifen (A,C)



## MEXIKANISCHE KÜCHE

### **57. ALAMBRE DE CERDO / 21.9**

*Schweinefiletstreifen (A,C)*

### **57.1 ALAMBRE DE VERDURAS / 21.5**

*Gebratenes Gemüse (A,C)*

## **– ENCHILADAS –**

*\* Zwei gerollte Maismehltortillas mit Käse überbacken, serviert mit Basmatireis, Bohnen und Salat.*

### **58. ENCHILADAS DE CARNE MOLIDA / 20.5**

*Mit Rinderhackfleisch (enthält Erdnüsse) (5,C,G)*

### **59. ENCHILADAS ROJAS DE POLLO / 20.5**

*Mit Hähnchenfleisch (5,C)*

### **60. ENCHILADAS VERDURAS / 19.9**

*Mit Gemüsefüllung (5,C)*

### **61. ENCHILADAS CON MOLE / 20.9**

*Mit Hähnchenfleisch, bedeckt von einer speziellen Sauce aus Erdnüssen, Schokolade und vielerlei Gewürzen (5,A,C,H)*



## MEXIKANISCHE KÜCHE

### – CARNE DE CERDO-SCHWEINEFILET –

*\* Serviert mit frittierten Kartoffeln und Salat.*

#### **62. FILETE DE CERDO CON CHAMPIÑONES / 22.9**

*Gebratenes Schweinefilet mit Champignonsahnesauce (A,C)*

#### **63. FILETE DE CERDO A LA VERUCRAZANA / 22.9**

*Gebratenes Schweinefilet mit Gemüse in Tomatensauce (A,C)*

#### **64. FILETE DE CERDO EN SALSA CON PIMENTA VERDE / 22.5**

*Gebratenes Schweinefilet in grüner Pfeffersahnesauce (6)*

### – ARGENTINISCHES RUMPSTEAK –

*\*Rumpsteak vom Lavagrill, serviert mit frittierten Kartoffeln und Salat.*

#### **65. DE RES A LA PARRILLA / 25.9**

*Mit Kräuterbutter (C)*

#### **66. DE RES NATURAL / 25.9**

*Mit Käse überbacken (C)*

#### **67. DE RES CON CHAMPIÑONES / 27.9**

*Mit Champignonsahnesauce (A,C)*

#### **68. DE RES EN SALSA PIMIENTA VERDE / 27.9**

*Mit grüner Pfeffersahnesauce (6,A,C)*



## MEXIKANISCHE KÜCHE

### **69. CARNE A LA TAMPIQUEÑA / 28.9**

Mit pikanter Chorizowurst, dazu Bohnenpüree, Guacamole, Pico de Gallo, Salat und eine Enchilada verde de pollo (A,C)

### **69.1 PLATO DE LA PAZ / 32.9**

Gemischte Grillplatte (Rindersteak, Hähnchenbrust- und Schweinefilet) mit Kräuterbutter und pikanter Chorizowurst, serviert mit Guacamole, Pico de Gallo, Kartoffeln und Salat (8,C)

## – PESCADOS FISCHGERICHTE –

\* Serviert mit frittierten Kartoffeln und gemischtem Salat.

### **70. CAMARONES A LA PLANCHA / 24.9**

Riesengarnelen, mit Guacamole und Pico de Gallo (L)

### **71. FILETE DE SALMÓN CON VERDURAS / 24.9**

Gebratenes Lachsfilet in einer Knoblauchsauce, mit Zitrone und Petersilie, dazu buntes Gemüse (C,L)

### **72. PESCADO A LA DORADO / 24.9**

Gebratenes Doradenfilets, in einer Zitrone- und Dillsauce (C,L)

### **73. PESCADO A LA MEXICANA / 23.5**

Zanderfilet, mit einer besonderen Tomatensauce nach Veracruz-Art (5,L)

### **74. PLATO DE PESCADO / 28.9**

Gemischte Fischplatte mit Lachs, Doraden- und Zanderfilet, sowie einer großen Garnele, Guacamole und Tomatensalat (C,L)



MEXIKANISCHE KÜCHE



## – PARA NINOS FÜR KINDER –

### **75. QUESADILLA DE POLLO / 12.5**

*Kleine Weizenmehltortilla, gefüllt mit Käse und Hähnchenbrust, serviert mit Guacamole und Salat (A,C)*

### **75.1 QUESADILLA DE CHAMPIÑONES / 12.5**

*Kleine Weizenmehltortilla, gefüllt mit Käse und Champignons serviert mit Guacamole und Salat (A,C)*

### **76. NACHITOS / 12.5**

*Kleiner gemischter Nacho-Teller (Hähnchen, Rinderhackfleisch und Bohnenpüree) mit Käse überbacken (enthält Erdnüsse) (1,3,C,G)*

### **77. POLLO CORDON BLUE / 13.9**

*Gefülltes Hühnerbrustfilets in Champignonsahnesoße, mit Basmatireis oder Pommes Frites, Salat (A,C)*

### **78. ENCHILADA - NINO / 12.5**

*Eine mit Käse überbackene Enchilada mit Hähnchenfleisch dazu Pommes Frites und Salat (5,C)*



MEXIKANISCHE KÜCHE

– ACOMPANAMIENTOS BEILAGEN –

**79. PORCIÓN DE ARROZ O PAPAS FRITAS / 4.9**

*Portion Basmatireis oder Pommes Frites*

**80. PORCIÓN DE FRIJOLES REFRITOS / 4.5**

*Portion Bohnenpüree*

**81. PORCIÓN DE TORTILLAS / 3.9**

*(vier) Portion Weizenmehltortillas*

**82. PORCIÓN PAPAS / 3.9**

*Kartoffeln*

**83. PORCION BATATA / 5.5**

*Süßkartoffeln*

**84. PORCIÓN GUACAMOLE / 4.9**

*Portion Guacamole*

**85. PORCIÓN YUCA / 5.5**

*Maniok*

– DESSERTS –

**90. CHURROS CON CHOCOLATE / 6.9**

*Churros in Schokoladensoße (A,C)*

**91. RODAJAS DE MANZANA A LA ROMANA / 7.9**

*Frittierte Apfelringe mit Zimt, Vanillesauce und einer Kugel Eis (12,A,C)*