



MEXIKANISCHE KÜCHE



– SUPPEN –

1. CHILI CON CARNE / 7.9

Deftig-pikanter mexikanischer Bohnentopf mit Rinderhackfleisch (scharf)

2. CONSOMÉ / 7.5

Klare Hühnerbouillon mit knackigem Gemüse, Basmatireis & Hähnchenfleisch

3. CREMA DE AGUACATE / 7.5

Samtige Avocado cremesuppe

4. SOPA AZTECA / 7.5

Feurige Tomatensuppe mit Räucherchili, knusprigen Tortillachips, Avocado und Käse

– SALATE –

6. ENSALADA MEXICANA „PICO DE GALLO“ / 11.9

Bunter Salat mit Nopalkaktus

7. ENSALADA DE ATÚN / 13.9

Gemischter Salat mit Thunfisch



MEXIKANISCHE KÜCHE

8. ENSALADA DE CARNE / 11.6

Haussalat mit gebratenen Rinderstreifen, Guacamole, Mais, Käse und saurer Sahne

9. ENSALADA DE GAMBAS / 15.5

Bunter Salat mit Garnelen

10. ENSALADA „LA PAZ“ / 16.5

Unser Haussalat mit gebratener Hähnchenbrust, Guacamole, Mais, Käse und saurer Sahne

11. TOSTADAS MEXICANAS / 15.9

Zwei knusprige Maistortillas, gefüllt mit Bohnenpüree, Salsa Mexicana, Guacamole, Salat, saurer Sahne und Käse

12. TOSTADAS DE POLLO / 17.9

Zwei knusprige Maistortillas, gefüllt mit Bohnenpüree, Hähnchenbrust, Käse, Salat, saurer Sahne und Salsa

– TEX-MEX –

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

13. DIABLITOS / 13.5

Sechs mit Cheddarkäse gefüllte Jalapeñoschilis



MEXIKANISCHE KÜCHE

14. DIABLITOS DE BROCCOLI / 13.5

Zehn knusprig panierte Broccoliröschen mit Cheddarkäsefüllung

15. CHICKEN NUGGETS / 14.5

Acht knusprige Chicken Nuggets

16. CHICKEN WINGS / 14.9

Acht pikante Chicken Wings

17. PALITOS / 12.9

Acht Mozzarella Sticks

18. AROS DE CEBOLLA / 10.9

Zwiebelringe, dazu Sweet Chilli Sauce

19. 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





MEXIKANISCHE KÜCHE

– BURGERS –

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

20. LA PAZ -BURGER / 13.9

Rinderhackfleisch

21. POBLANO CHILI BURGER / 14.5

Rinderhackfleisch mit mildwürzigem Poblanochili

22. SPECIAL BURGER / 22

Rinderhackfleisch mit Guacamole und Spiegelei

23. BIG BURGER / 16.9

Doppelt Rinderhackfleisch vom Lavagrill

24. LA PAZ VEGGIE-BURGER / 13.9

Frisch. Würzig. Mexikanisch.

25. LA PAZ BIG BURGER / 17.9

Rinderhackfleisch mit Jalapeña-Käsesauce und Kartoffel Wedges

26. CRISPY CHICKEN BURGER / 15.9

Knusprig paniertes Hähnchenbrustfilet



MEXIKANISCHE KÜCHE

– NACHOS UND CHIPS –

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

27. NACHOS CON QUESO / 15.5

Tortillachips

28. NACHOS TIJUANA / 14.5

Mit Bohnenpüree

29. NACHOS DE RES / 16.5

Mit herzhaftem Rinderhackfleisch (enthält Erdnüsse)

30. NACHOS DE POLLO / 16.5

Mit Hähnchenfleisch

31. NACHOS VEGETARIANOS CON CHAMPIÑONES / 15.5

Mit frischen Champignons in Salsa

32. NACHOS DE ATÚN / 15.5

Mit Thunfisch

33. NACHOS „LA PAZ“ / 26.9

Vielfältige Nacho-Platte für 2 Personen (enthält Erdnüsse)



MEXIKANISCHE KÜCHE

– BURRITOS –

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

34. BURRITO DE POLLO / 18.5

Gefüllt mit Hähnchenfleisch, Pico de Gallo, und Bohnenpüree

35. BURRITO DE CARNE / 18.5

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

36. BURRITO VEGETARIANO / 17.9

Gefüllt mit verschiedenem Gemüse, Nopalkaktus, Bohnen, Bohnenpüree, Salatstreifen und Pico de Gallo

– LAPAZ SPEZIALITÄTEN –

* Serviert mit Basmatireis und Salat.

37. ARROZ MARINO / 19.5

Reispfanne mit Krabben, Muscheln & Tintenfisch in Tomatensauce

38. ARROZ DE POLLO / 19.5

Reispfanne mit Hähnchenbrustfilet in Tomatensauce

39. POLLO EN CREMA DE CHIPOTLE / 19.5

Hähnchenbrustfilet in milder Räucherchili-Sahnesauce



MEXIKANISCHE KÜCHE

40. CHIMICHANGA AL HORNO / 18.9

Zwei Weizenmehltortillas mit knackiger Gemüsefüllung, mit Käse überbacken

41. CHIMICHANGA DE POLLO / 19.9

Zwei überbackene Weizenmehltortillas mit Hühnerfleisch

42. MOLE VERDE DE PEPITA / 19.5

Hühnerbrustfilet in einer köstlichen Sauce aus Kürbiskernsesam und grünen Tomaten

43. MOLE ROJO (DE CACAHUATE) / 19.9

Authentisch mexikanisches Gericht, mit Hühnerbrustfiletstreifen in einer würzigen Sauce aus Erdnüssen und Schokolade

44. POLLO CON PIÑA / 19.9

Hähnchenbrustfilet mit Ananas und pikanter Pico de Gallo

45. PECHUGAS POBLANAS / 19.9

Gebratene Hühnerbrustfiletstreifen mit Sahneseiße, Poblanochili, Mais, und frittiertem Maniok, mit Käse überbacken

46. POLLO CORDON BLEU / 19.9

Zwei gefüllte Hühnerbrustfilets, mit Champignonsahneseiße, Pommes Frites und Salat

47. COSTILLAS NORTEÑAS / 19.9

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



MEXIKANISCHE KÜCHE

48. PLATO MEXICANO / 18.5

Bunt zusammengestellte Platte mit je zwei verschiedenen Nachos und Enchiladas und einem Burrito, serviert mit Guacamole, Sahne, knusprigem Maniok, Bohnenpüree und Pico de Gallo
(enthält Erdnüsse)

49. POLLO A LA NARANJA / 19.9

Gebratene Hühnerbrustfiletstreifen mit Mandeln und Rosinen in Orangensauce und frittiertem Maniok

– GEFÜLLTE TORTILLA –

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

50. QUESADILLA DE POLLO / 18.9

Mit Hähnchenfleisch

51. QUESADILLA DE CARNE / 18.9

Mit Rinderhackfleisch (enthält Erdnüsse)

52. QUESADILLA DE CHAMPIÑONES / 18.5

Mit frischen Champignons

53. QUESADILLA DE VERDURAS / 18.5

mit verschiedenem Gemüse



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.

54. FAJITAS DE CARNE / 23.9

Gebratene Rinderhüftstreifen

55. FAJITAS DE POLLO / 23.5

Gebratene Hähnchenbruststreifen

56. FAJITAS DE YUCATECAS / 22.9

Gebratene Schweinefiletstreifen

57. GEMISCHTE FAJITAS / 24.5

Gebratene Rinderhüft- & Hähnchenbruststreifen

58. FAJITAS DE CAMARONES / 23.9

In der Schale saftig gegrillte Garnelen

59. FAJITAS DE VERDURAS / 22.9

Gebratene Zucchini, Auberginen, Möhren, Maniok

60. FAJITAS DE "LA PAZ" / 24.9

Gebratene Rinderhüft- Hähnchenbrust- und Schweinefiletstreifen, Gemüse mit exotischer Soße



MEXIKANISCHE KÜCHE

– TACOS –

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

61. 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)

62. TACOS MEXICANOS DE CARNE CON CHORIZO / 22.9

Gebratene Rinderhüftstreifen mit pikanter Chorizowurst, exotischer Sauce und Zwiebeln

63. TACOS MEXICANOS DE POLLO / 22.5

Gebratene Hähnchenbruststreifen mit exotischer Sauce und Zwiebeln

64. TACOS VERDURAS / 21.9

Frisches Gemüse mit exotischer Sauce und Zwiebeln

65. TACOS AL PASTOR / 22.9

Schweinefiletstreifen in süß-pikanter exotische Sauce und Zwiebeln

– FLEISCHPFANNE –

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

66. ALAMBRE DE POLLO/ 21.9

Gebratene Hühnerbrustfiletstreifen



MEXIKANISCHE KÜCHE

67. ALAMBRE DE CERDO / 21.9

Schweinefiletstreifen

68. ALAMBRE DE VERDURAS / 21.5

Gebratenes Gemüse

– ENCHILADAS –

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

69. ENCHILADAS DE CARNE MOLIDA / 20.5

Mit Rinderhackfleisch (enthält Erdnüsse)

70. ENCHILADAS ROJAS DE POLLO / 20.5

Mit Hähnchenfleisch

71. ENCHILADAS VERDURAS / 19.9

Mit Gemüsefüllung

72. ENCHILADAS CON MOLE / 20.9

Mit Hähnchenfleisch, bedeckt von einer speziellen Sauce aus Erdnüssen, Schokolade und vielerlei Gewürzen



MEXIKANISCHE KÜCHE

– SCHWEINEFILET –

** Serviert mit frittierten Kartoffeln und Salat.*

73. FILETE DE CERDO CON CHAMPIÑONES / 22.9

Gebratenes Schweinefilet mit Champignonsahnesauce

74. FILETE DE CERDO A LA VERUCRAZANA / 22.9

Gebratenes Schweinefilet mit Gemüse in Tomatensauce

75. FILETE DE CERDO EN SALSA CON PIMENTA VERDE / 22.5

Gebratenes Schweinefilet in grüner Pfeffersahnesauce

– ARGENTINISCHES RUMPSTEAK –

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

76. DE RES A LA PARRILLA / 25.9

Mit Kräuterbutter

77. DE RES NATURAL / 25.9

Mit Käse überbacken

78. DE RES CON CHAMPIÑONES / 27.9

Mit Champignonsahnesauce

79. DE RES EN SALSA PIMIENTA VERDE / 27.9

Mit grüner Pfeffersahnesauce



MEXIKANISCHE KÜCHE

80. CARNE A LA TAMPIQUEÑA / 28.9

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

81. PLATO DE LA PAZ / 29.9

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

– FISCHGERICHTE –

* Serviert mit frittierten Kartoffeln und gemischtem Salat.

82. CAMARONES A LA PLANCHA / 24.9

Riesengarnelen, mit Guacamole und Pico de Gallo

83. FILETE DE SALMÓN CON VERDURAS / 24.9

Gebratenes Lachsfilet in einer Knoblauchsauce, mit Zitrone und Petersilie, dazu buntes Gemüse

84. PESCADO A LA DORADO / 24.9

Gebratenes Doradenfilets, in einer Zitrone- und Dillsauce

85. PESCADO A LA MEXICANA / 23.5

Zanderfilet, mit einer besonderen Tomatensauce nach Veracruz-Art

86. PLATO DE PESCADO / 28.9

Gemischte Fischplatte mit Lachs, Doraden- und Zanderfilet, sowie einer großen Garnele, Guacamole und Pico de Gallo



MEXIKANISCHE KÜCHE

– BEILAGEN –

92. PORCIÓN DE ARROZ O PAPAS FRITAS / 4.9

Portion Basmatireis oder Pommes Frites

93. PORCIÓN DE FRIJOLES REFritos / 4.5

Portion Bohnenpüree

94. PORCIÓN DE TORTILLAS / 3.9

(vier) Portion Weizenmehltortillas

95. PORCIÓN PAPAS / 3.9

Kartoffeln

96. PORCIÓN GUACAMOLE / 4.9

Portion Guacamole

97. PORCIÓN YUCA / 5.5

Maniok

– DESSERTS –

98. CHURROS CON CHOCOLATE / 6.9

Churros in Schokoladensoße

99. RODAJAS DE MANZANA A LA ROMANA / 7.9

Frittierte Apfelfringe mit Zimt, Vanillesauce und einer Kugel Eis