

## LIEBE GÄSTE

---

wir freuen uns über Ihren Besuch im „La Sepia“, einem der traditionsreichsten iberischen Lokale Hamburgs. Bereits 1983 als Familienbetrieb am Schulterblatt auf der Sternschanze eröffnet, wurde das Lokal dann ab 2013 am Neuen Pferdemarkt 16 weitergeführt.

Es folgten zwei turbulente Jahre, die zu einem Unterlassungsanspruch und dem vorübergehenden Verlust des über dreißig Jahre bekannten Namens „La Sepia“ führten.

Wir sind froh, dass wir diese anstrengende Zeit nun hinter uns lassen können. Gemeinsam mit unseren Gästen, haben wir das Restaurant in den letzten Monaten weiterentwickelt. Unser Konzept wird noch stark von den Gedanken des Gründers des La Sepia beeinflusst und wir freuen uns darauf, unsere Ideen auf ihm aufzubauen.

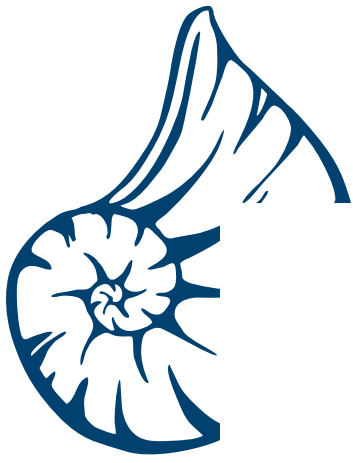
Für die Qualität der Küche und die gute Stimmung sorgt weiterhin das altbewährte Küchen- und Serviceteam – mit Ihrem Lieblingsgericht „Sepia nach Art des Hauses“.

Wir wünschen Ihnen - wie gewohnt - einen guten Appetit.

Ihr  
La Sepia

Inh. La Sepia GmbH  
Neuer Pferdemarkt 16 | 20359 Hamburg | HRB 136059  
Öffnungszeiten: Montag – Sonntag 12:00 – 02:00 Uhr  
Alle Preise sind in EURO und inkl. der geltenden Umsatzsteuer angegeben





## VORSPEISEN

---

Donegal Austern Stk.	3,50
Boquerones fritos ( <i>frittierte Sardellen</i> )	7,00
mini Kraken in Knoblauch	8,50
Käseteller	7,50
Schinken ( <i>luftgetrocknet</i> )	7,70
Oliven	3,00
Aperitivos á Casa ( <i>kleine portugiesische Vorspeisen</i> )	8,00
Ziegen- Schafskäse auf Tomatenscheiben mit Avocado Creme	6,50
Fischsuppe Teller	3,50

## SALATE

---

gemischter Salat	4,00
Tomatensalat	6,00
Thunfischsalat	6,00
Schafskäsesalat	6,00
Salat á Casa	7,00
Krakensalat	11,00

*Wir benutzen für unseren Salat traditionell  
Olivenöl und Essig.*

## SUPPEN

---

Fischsuppe Terrine	7,00
Krabbensuppe Terrine	7,00

## GAMBAS

---

Gambas vom Grill	13,50
Gambas in Knoblauch	13,50
Gambas Piri-Piri ( <i>scharf</i> )	14,00
Gambas Brandysauce	14,50
Gambas am Spieß	15,00

*Alle Gambas Gerichte werden mit einem kleinen Salat serviert.*



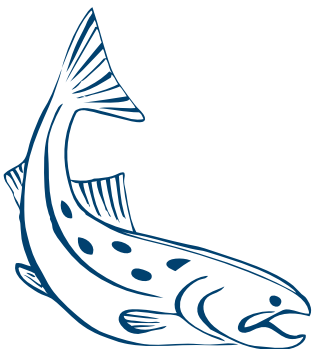
## FISCH

---

Tintenfisch	12,00
Sepia á Casa	13,50
Krake	15,00
Lachsfilet	13,00
Lachsfilet in der Pfanne mit Orangensauce	15,00
Rotbarschfilet	12,00
Steinbeißerfilet	13,50
Zanderfilet	14,00
Dorade Royal	15,00
Wolfsbarsch	17,00
<i>Loup de Mer</i>	
Schwertfisch	16,50
Misto Peixe	16,50
<i>gemischte Fischfiletplatte</i>	
Fischpfanne á Casa	16,50
<i>gedünsteter Fisch in Tomaten-Sahnesauce</i>	
Fischplatte á Casa	18,50
<i>gegrillter Fisch &amp; Meeresfrüchte</i>	
Gelbflossen Thunfischsteak	13,50

*Alle Fischgerichte werden traditionell gegrillt und mit Salzkartoffeln und Gemüse serviert. In Portugal wird Fisch mit Olivenöl anstelle einer Sauce gegessen. Probieren Sie es gerne auch. Falls Sie dennoch eine Sauce wünschen, bieten wir Ihnen gern folgende drei Varianten an.*

Krabben	1,00
Pfeffer	1,00
Zitronen	1,00





## MEERESFRÜCHTE

---

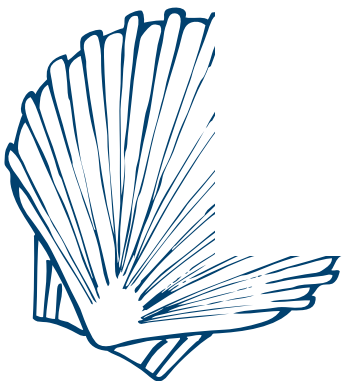
Miesmuscheln in Weißwein-Tomatensauce oder Knoblauchsauce	10,00
Meeresschnecken in Knoblauchsauce	14,00
Venusmuscheln in Knoblauchsauce	12,00
Herzmuscheln in Knoblauchsauce	15,00
Pallourde in Knoblauch	18,00
Hausgemachte Calamari-Ringe	10,00
Meeresfrüchtepfanne <i>Pallourde-, Venus-, Mies- und Herzmuscheln, Meeresschnecken, Kraken und Tintenfisch in Tomaten- Weißweinsauce</i>	19,00
El Classico <i>Tintenfisch Mix-Teller: Pulpo, Sepia, Tintenfisch</i>	19,50
Taschenkrebs á Casa <i>mit Gambas und Steinbeißer in Tomaten-Sahnesauce</i>	19,00

*Unsere Meeresfrüchte werden mit Brot als Beilage serviert.  
Unsere Krustentiere werden mit einem kleinen Salat und Brot  
als Beilage serviert.*

## TRADITIONELL AUS PORTUGAL

---

Polvo á Lagareiro <i>Krake in Knoblauch</i>	17,50
Bacalhau á Portuguesa <i>Stockfisch auf portugiesische Art</i>	16,00
Arroz de Marisco für 2 Personen <i>Traditionelles portugiesisches Reisgericht mit Meeresfrüchten</i>	39,00
Bacalhau Grelhado <i>Stockfisch gegrillt</i>	16,00
Zarzuela für 2 Personen <i>Mit ½ Hummer, Taschenkrebs, Sepia, Krake, Tintenfisch, Langostino, Scampi, Pallourde-, Venus-, Mies-, Sandklaff-, Mandel- und Grünschalmuscheln, Meeresschnecken, Meeresfrüchtecocktail. Die Zutaten können saisonal bedingt geringfügig variieren.</i>	59,00
Fischertopf für 2 Personen <i>½ Hummer, Tintenfisch, Sepia, Gambas und diverse Muscheln</i>	37,00
Espetada de Salmao e Gambas <i>Lachsspieß mit Gambas</i>	16,50
Espetada de Tamboril con Gambas <i>Seeteufelspieß mit Gambas</i>	26,00
½ Lavagante á Casa <i>½ Hummer nach Art des Hauses mit Gambas und Steinbeißer in Tomatensauce</i>	28,00
1/1 Lavagante Grelhado <i>1/1 Hummer gegrillt</i>	44,00

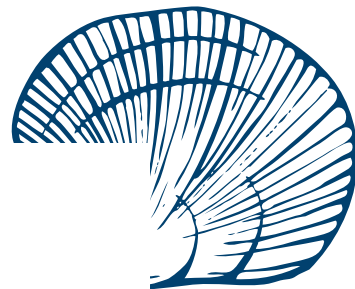


## FLEISCH

---

Arg. Rumpsteak vom Grill ca. 200g	17,50
Schweinefilet vom Grill	14,00
Lammkotelets vom Grill	15,00
Lammfilet vom Grill	18,50
Putensteak vom Grill	13,00
verschiedene Fleischsorten vom Grill	18,50
Bitoque	16,50
<i>Rumpsteak (ca. 180 g) mit Spiegelei, Chips und Reis</i>	

*Alle unsere Fleischgerichte werden mit Gemüse und hausgemachten Kartoffelchips serviert.*





## CATAPLANA

---

Die Cataplana ist ein Kupferbehälter mit einem schweren Deckel. Sie ähnelt einer Muschel und verbessert die Speisen im Geschmack und Aroma. Wir bereiten unsere Cataplana mit Kartoffeln in einem Tomaten- Weißweinsud zu.

Carne de Porco á Portuguesa <i>Schweinefleisch und Pallourde Muscheln</i>	15,50
Sepiacataplana <i>Sepia mit Mies- und Venusmuscheln</i>	17,00
Fischcataplana <i>verschiedene Fische</i>	18,50
Cataplana de Tamboril con Gambas <i>Seeteufel mit Gambas</i>	26,00

## IBERISCHE SPEZIALITÄTEN

---

Paella Valenciana <i>Paella mit Hähnchen- und Schweinefleisch und Meeresfrüchten</i>	16,00
Paella Meeresfrüchte <i>Paella mit verschiedenen Meeresfrüchten</i>	17,00

*Bitte bedenken Sie, dass die Zubereitung der Paellas aufwendig ist und wir daher mindestens 30 Minuten benötigen.*



## KINDERKARTE

---

Für Kinder bis 12 Jahre

Pute vom Grill mit Kartoffelchips	6,00
Tiliapiafilet vom Grill mit Kartoffelchips	5,50

## HAUSGEMACHTE DESSERTS

---

Pudim „Flan“	4,00
Mousse au Chocolat	3,50
Creme Catalan	4,50
Orangeneis	6,00
Mangoeis	6,00
Cocoseis	6,00



## APERITIF

---

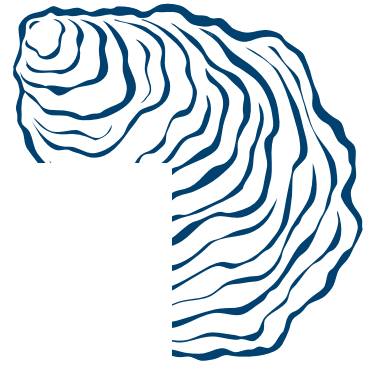
Martini Bianco, Rosso, Extra Dry 4 cl	3,50
Sherry Doce, Medium, Seco 4 cl	3,50
Portwein Rot, Weiß 4 cl	3,60
Campari 4 cl	3,80
Pernod 4 cl	3,80

## HEISSE GETRÄNKE

---

Espresso	2,00
doppelter Espresso	3,00
Kaffee	2,50
Galao	2,70
Cappuccino	2,50
Cortado	2,10
Carajillo mit Brandy oder Grappa	3,50
Tee ( <i>diverse Sorten</i> )	1,80
Grog mit Rum oder Rotwein	3,00





## HAUSWEINE

---

Glas 0,15 l	2,20
Rot, Weiß, Rosé, Verde 1,0 l	14,00

## ROT

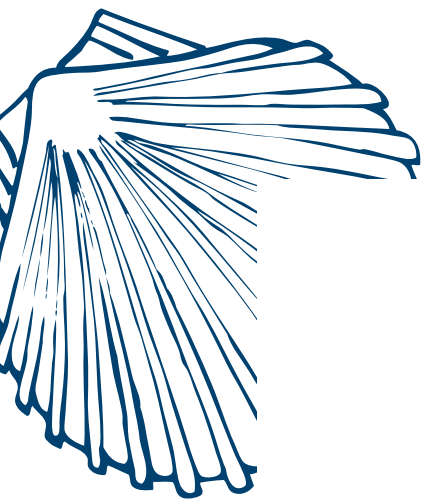
---

Grao Vasco 0,75 l	14,50
Reguengas de Monzaras 0,75 l	16,50
Rioja Otonal 0,75 l	16,50
Sangria 0,5 l	8,50
Sangria 1,0 l	16,50

## WEISS

---

Grao Vasco 0,75 l	14,50
Reguengas de Monzaras 0,75 l	16,50
Rioja Otonal 0,75 l	16,50



## ROSÉ

---

Mateus Rosé 0,75 l	14,50
Rioja Otonal Rosé 0,75 l	16,50

## VERDE

---

Casal Garcia 0,75 l	16,00
Quinta da Aveleda 0,75 l	17,00

## SEKT

---

Glas 0,1 l	3,50
Piccolo 0,33 l	6,00
Freixenet Flasche 0,7 l	22,00

## CHAMPAGNER

---

Vueve Cliquot 0,7 l	56,00
Moët & Chandon 0,7 l	54,00

## BIER VOM FASS

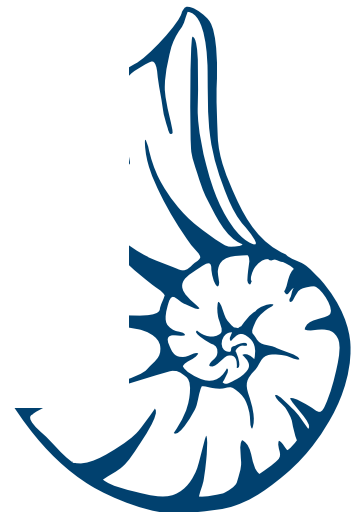
---

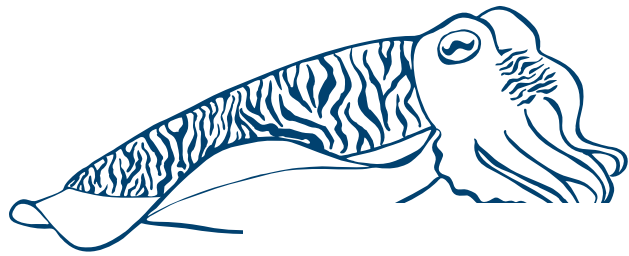
Carlsberg 0,3 l	2,80
Carlsberg 0,4 l	3,80
Sagres 0,3 l	2,80
Sagres 0,4 l	3,60
Alsterwasser 0,3 l	2,80
Alsterwasser 0,4 l	3,80
Erdinger Weizen 0,3 l	2,90
Erdinger Weizen 0,5 l	3,90

## FLASCHENBIERE

---

Sagres, Astra, Carlsberg 0,3 l	2,70
Erdinger Weizen 0,5 l <i>trüb, kristall, dunkel, alkoholfrei</i>	3,80
Holsten Alkoholfrei 0,3 l	2,70





## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

---

Mondariz, still/laut 0,25 l	2,60
Mondariz still/laut 0,7 l	4,60
Pepsi/Miranda/Seven Up 0,3 l	2,70
Pepsi/Miranda/Seven Up 0,5 l	3,70
Bitter Lemon/Tonic Water/Ginger Ale 0,2 l	2,30
diverse Säfte 0,3 l	2,90
diverse Säfte 0,5 l	3,90
<i>Apfel, Banane, Kirsche, Mango, Maracuja, Orange, Rhabarber</i>	
KiBa 0,3 l	2,80
KiBa 0,5 l	3,80
Tomatensaft 0,2 l	2,80

## SPIRITUOSEN

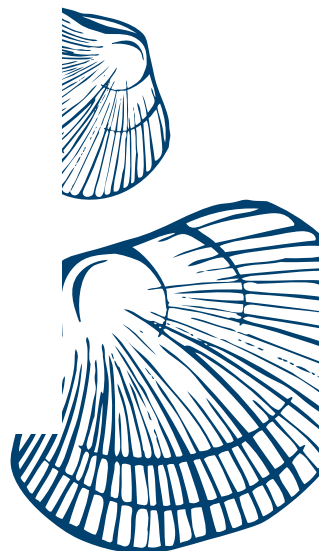
---

Malteser 2 cl	2,80
Tequilla Weiß, Gold 2 cl	2,80
Ouzo 2 cl	2,80
Vodka 2 cl	2,80
Sambuca 2 cl	2,90
Amendoa Amarga 2 cl	3,50
Anis 2 cl	3,50
Bagaco 2 cl	3,50
Averna 4 cl	3,70
Ramazotti 4 cl	3,70
Whiskey Ballantines, Johnnie Walker 2 cl	3,70
Bailey's 2 cl	3,80
Licor 43 2 cl	3,80
Medronho 2 cl	4,00
Gin 4 cl	4,50

## COCKTAILS

---

Hugo <i>Prosecco, Holunderblütensirup, Soda, Minze</i>	7,50
Aperol Spritz <i>Aperol, Soda, Prosecco</i>	7,50
Cuba Libre <i>Rum, Limette, Cola</i>	8,00
Caipirinha <i>Cachaca, Limette, Rohrzucker</i>	8,00
Ipanema <i>Rohrzucker, Ginger Ale, Lime Juice, Limetten</i>	6,50
Caipiroska <i>Vodka, Limette, Rohrzucker</i>	8,50
Mojito <i>Rum, Minze, Limette, Rohrzucker, Soda</i>	8,50



## BRANDY'S

---

Maciera 2 cl	2,70
Veterano Osborne 2 cl	2,90
Bobadilla 103 2 cl	2,90
Brandy 105 2 cl	2,90
Calvados 2 cl	2,90
Carlos 1 2 cl	5,50
Duque D'Alba 2 cl	6,00
Cardenal Mendoza 2 cl	6,50

## LONG DRINKS

---

Bacardi Cola	7,00
Vodka Lemon	7,00
Whisky Cola	7,00
Campari Soda / Orange	7,00
Gin Tonic	7,50

