



# LAS MALVINAS

STEAKHOUSE

**ES IST UNS EIN VERGNÜGEN, SIE IM  
LAS MALVINAS !**

**SEIT 2000 IN BERLIN-MITTE ETABLIERT,  
UNSER TRADITIONELLES RESTAURANT VERDANKT SEINEN  
NAMEN DEN HISTORISCHEN INSELN ARGENTINIENS.**

**ZU UNSERER PHILOSOPHIE GEHÖRT ES, DASS WIR UNS  
BEMÜHEN, NATÜRLICHE ZUTATEN UND HOCHWERTIGE  
PRODUKTE AUS ARGENTINIEN ZU VERWENDEN.**

**BEGINNEN SIE IHR GENUSSERLEBNIS MIT  
EINEM UNSERER APERITIFS . .**

**APEROL SPRITZ**  
APEROL & PROSECCO

**HUGO**  
HOLUNDERBLÜTENSIRUP, MINZE,  
LIMETTE & PROSECCO

**LILLET WILDBERRY**  
LILLET, ZITRONE, TH WILD BERRY & ERDBEERE

**ESPRESSO MARTINI**  
VODKA, KALHUA & ESPRESSO

**7.9€**



## VORSPESIEN


### GERÖSTETES KNOBLAUCHBROT 4.0€

DIPS MIT AVOCADOCREME  
& AIOLI 

### CARPACCIO VOM WEIDERIND 10.8€

BASILIKUM-PESTO & MARINIERT  
BABYLEAFSALAD

### BURRATA 10.8€

MIT HONIG GLASIERTE TOMATE,  
BASILIKUM-PESTO UND KRÄUTER-  
SENF-VINAIGRETTE 


### HEILBUTT-LACHS-CARPACCIO 13.5€

WILDKRÄUTERSALAT, MANGO &  
INGWER-TERIYAKI-SAUCE


### GARNELEN-PFÄNNCHEN 10.8€

KNOBLAUCH, CHILI & OLIVENÖL


### PESTO ROSSO BROT 4.0€

GERÖSTETES BAGUETTE MIT  
ROTEM PESTO ROSSO,  
KIRSCHTOMATEN & BASILIKUM 

### CHAMPIGNONS (GROSS) 9.8€

GEFÜLLT MIT SPINAT, LEICHTER  
SAHNESOSSE UND ÜBERBACKEN  
MIT CHEDDAR-KÄSE 

### GEBACKENE OFENKARTOFFEL 7.9€


BLATTSPINAT, MAIS, ROTE PAPRIKA,  
ÜBERBACKEN MIT CHEDDAR-KÄSE,  
SERVIERT MIT  
SOUR CREAM & AIOLI 

### GANZE AVOCADO 10.8€


SERVIERT MIT MARINIERTEN &  
GEGRILLTEN GARNELEN

## SUPPEN

### CREMIGE TOMATENSUPPE 6.0€

CRÈME FRAÎCHE & MIT FRISCHEN  
BASILIKUM VERFEINERT 

### ZWIEBELSUPPE (FRANZ. ART) 6.5€

KLASSISCH MIT WEISSWEIN GEKOCHT,  
BAGUETTE MIT CHEDDARKÄSE  
ÜBERBACKEN 



### GULASCHSUPPE 6.8€

MIT ARGENTINISCHEN RINDFLEISCH,  
KRÄFTIG GEWÜRZT






## SALATE

ALLE SALATE WERDEN MIT EINEM DRESSING IHRER WAHL SERVIERT

**FRENCH DRESSING:** SÜSS, CREMIG, MIT ESTRAGON VERFEINERT


**KRÄUTER-SENF-VINAIGRETTE** ODER **BALSAMICO-DRESSING.**

### RUCOLA SALAT

MARINIRTER RUCOLA,  
SONNENGEREIFTE TOMATEN UND  
KNOBLAUCHCROUTONS 

8.8€

### LAS MALVINAS SALAT MIX

KOPFSALAT, GURKE & TOMATE 


5.8€

### NIZZA-SALAT

RÖMERSALAT, THUNFISCH, GURKEN,  
FETAKÄSE, KRÄUTERVINAIGRETTE &  
ROTE ZWIEBELN

11.0€

### ORIGINAL CEASAR SALAD

RÖMERSALAT, GRANA PADANO  
KNOBLAUCH-CROUTON &  
FRENCH DRESSING 

8.8€

### AVOCADO-GARNELEN SALAT 11.8€

MARINIERTE FRISCHE AVOCADO,  
GARNELEN, MIT HONIG GLASIERTE  
KIRSCHTOMATEN & GRANA PADANO

## & ON TOP

+ **GEGRILLTE HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN**(100G) 6.0€

+ **RINDERFILETSTREIFEN** 7.0€

+ **GARNELEN** 7.0€



# LOVE IS LIKE A GOOD STEAK, **RARE**

**RARE**



**MEDIUM RARE**



**MEDIUM WELL**



**MEDIUM**



**DONE**





# STEAK CUTS

---

FÜR DEN PUREN STEAKGENUSS WÜRZEN WIR UNSERE STEAKS  
NUR MIT EIN WENIG ÖL UND SALZ.  
WENN SIE KEINEN WUNSCH ÄUSSERN, WIRD IHR STEAK MEDIUM GEGRILLT.

**WÄHLEN SIE IHR STEAK UND DANN EXTRA  
IHRE BEILAGE + SAUCE ODER DIPS AUS**

## **BLACK ANGUS RINDERFILET**

180G | 250G  
**19.8€ | 28.8€**

## **BLACK ANGUS ENTRECÔTE**

350G  
**29.8€**

## **HÜFTSTEAK**

180G | 250G  
**15.0€ | 22.0€**

## **RUMPSTEAK**

180G | 250G  
**17.0€ | 24.0€**

## **LAMM FILET**

180G | 250G  
**18.8€ | 27.0€**

# BEEF SPECIAL

## BUTCHER'S CHOICE

---

## **T-BONE STEAK**

MIT KRÄUTERBUTTER  
CA. 400G  
**29.8€**

## **IRISH BEEF RIBS**

CA. 400G  
**29.8€**

## **FLAME GRILLED IRISH TOMAHAWK STEAK**

MIT 2X KRÄUTERBUTTER  
CA. 1000G  
**79.0€**






## BEILAGEN

<b>KNOBLAUCHBROT</b>	<b>4.0€</b>
MIT AVOCADOCREAM & AIOLI DIP	
<b>RAHMSPINAT</b>	<b>4.8€</b>
MIT KNOBLAUCH & SAHNE	
<b>GEBRATENER BOHNEN-MIX</b>	<b>4.8€</b>
MIT ZWIEBELN	
<b>GEBRATENE CHAMPIGNONS</b>	<b>4.8€</b>
MIT ZWIEBELN	
<b>MAISKOLBEN</b>	<b>4.5€</b>
MIT KNOBLAUCHBUTTER	
<b>BASMATI-REIS</b>	<b>4.0€</b>
MIT PURPLE CURRY & GERÖSTETER HASELNUSS	
<b>GEGRILLTES GEMÜSE</b>	<b>5.5€</b>
<b>OFENKARTOFFEL</b>	<b>4.0€</b>
+ SOUR CREAM	
<b>COUNTRY POTATOS</b>	<b>4.0€</b>
<b>POMMES FRITES</b>	<b>3.8€</b>
<b>SÜSSKARTOFFELPOMMES</b>	<b>5.5€</b>
<b>KRÄUTERBUTTER</b>	<b>1.5€</b>


## AUS DEM MEER

<b>LACHS FILET</b>	<b>24.8€</b>
AUF DER HAUT GEGRILLT, AUF RAHMSPINAT UND BASMATI-REIS, SERVIERT MIT EINEM BEILAGENSALAT	
<b>GEBRATENE GARNELEN</b> 	<b>23.5€</b>
GEBRATEN IN THYMIAN-CHILI-BUTTER, SERVIERT MIT BASMATI-REIS, KNOBLAUCHBROT & SERVIERT MIT EINEM BEILAGENSALAT	

## SAUCE


<b>PEFFER-RAHMSAUCE</b>	<b>3.5€</b>
<b>CHAMPIGNONS-RAHMSAUCE</b>	<b>3.8€</b>
<b>SAUCE BERNAISE</b>	<b>3.5€</b>

## DIPS

<b>SOUR CREAM</b>	<b>1.5€</b>
<b>GUACAMOLE</b>	<b>1.5€</b>
<b>LAS MALVINAS STEAK DIP</b>	<b>1.5€</b>
<b>FIRE CRACKER</b> 	<b>1.5€</b>
<b>PESTO ROSSO</b>	<b>1.5€</b>
<b>LIMETTE-SCHMAND</b>	<b>1.5€</b>
<b>AIOLI</b>	<b>1.5€</b>
<b>BBQ-SAUCE</b>	<b>1.5€</b>

## BURGER

ALLE BURGER WERDEN MIT POMMES UND  
COLESLAW SERVIERT.

<b>CHICKEN BURGER</b>	<b>16.8€</b>
<b>CHICKEN CHEESE BURGER</b>	<b>18.3€</b>
<b>BLACK ANGUS BEEF BURGER</b>	<b>17.5€</b>
<b>BLACK ANGUS CHEESE BURGER</b>	<b>19.0€</b>
<b>VEGAN BURGER</b> 	<b>16.8€</b>



# MIXED GRILL

ZU TEILEN & GENIESSEN

## LAS MALVINAS 3-GÄNGE MENÜ ROYAL GRILL FÜR 2

CA. 600G

**1. LAS MALVINAS SALAT MIX**

**2. HÄHNCHENBRUSTFILET**

**ZARTES LAMMFILET**

**BLACK ANGUS RINDERFILET**

**GARNELEN**

LANDKARTOFFELN, GEGRILLTES GEMÜSE, KRÄUTERBUTTER  
& CHAMPIGNON-SAHNESAUCE

+

**3. DESSERT PLATTE**

MIT LAVAKUCHEN & CHEESECAKE  
SERVIERT MIT WALDFRÜCHTEN, FRUCHTSORBET & VANILLEEIS

**89.0€**





## SPEZIALITÄTEN

ALLE GERICHTE WERDEN MIT EINEM LAS MALVINAS-SALATMIX SERVIERT.

<b>HOLZFÄLLERSTEAK</b> NACKENSTEAK AUF DEN PUNKT GEGRILLT, COUNTRY POTATOES, GRÜNE BOHNEN, KRÄUTERBUTTER	<b>19.5€</b>	<b>SCHWEINEMEDALLIONS</b> CHAMPIGNON-RAHMSAUCE, COUNTRY POTATOES	<b>22.0€</b>
<b>GRILLPLATTE</b> ENTRECOTE VOM BLACK ANGUS, HÄHNCHENBRUSTFILET, SCHWEINEMEDAILLONS, MIT POMMES & KRÄUTERBUTTER CA. 300G <b>+ AUCH FÜR 2 PERSONEN</b>	<b>30.0€</b>     <b>59.0€</b>	<b>HÄHNCHENBRUSTFILET</b> CHAMPIGNON- RAHMSAUCE, POMMES FRITES	<b>21.0€</b>
<b>RINDERGESCHNETZELTES</b> ZARTE RINDFLEISCHSTREIFEN, PAPRIKA, ZWIEBELN, TOMATEN-SAHNE-SAUCE & REIS	<b>21.0€</b>	<b>VEGGIE CURRY (VEGAN)</b> VERFEINERT MIT KOKOSNUSSMILCH, BASMATI RICE	<b>19.0€</b>
<b>SCHWEINESCHNITZEL</b> MIT POMMES FRITES & ZITRONE	<b>22.5€</b>	<b>FITNESS-PLATTE</b> FRISCH GEBRATENES GEMÜSE, SAFTIGE RINDERFILETSTREIFEN, TERIYAKI-SAUCE, INGWER & KNOBLAUCH	<b>19.8€</b>

## DESSERT

<b>LAVA CAKE</b> FRUCHT SORBET & WALDFRÜCHTE <b>7.0€</b>	<b>TIRAMISU</b> WHISKEY ESPUMA, BAILEYS- CRUNCH & BOURBON-VANILLACREME <b>6.5€</b>
<b>NEW YORK CHEESECAKE</b> MARINIERTEN BLAUBEEREN <b>7.0€</b>	<b>WARMER APFELSTRUDEL</b> MIT BOURBON-VANILLESAUCE <b>7.0€</b>
<b>TUTTI FRUTTI</b> FRUCHTSORBET, BOURBON-VANILLEEIS, WALDBEEREN UND SAHNE <b>6.5€</b>	





## KAFFEE

<b>ESPRESSO</b>	<b>2.5€</b>
<b>ESPRESSO DOPPIO</b>	<b>3.8€</b>
<b>AMERICANO</b>	<b>3.0€</b>
<b>CAPPUCCINO</b>	<b>3.5€</b>
<b>LATTE MACCHIATO</b>	<b>3.8€</b>
<b>HEISSE SCHOKOLADE</b>	<b>3.8€</b>
<b>HEISSE SCHOKOLADE + RUM</b>	<b>6.5€</b>
<b>AMARETTO CAFÉ</b>	<b>6.8€</b>
<b>BAILEYS CAFÉ</b>	<b>6.8€</b>
<b>IRISH CAFÉ MIT 4CL WHISKEY</b>	<b>8.5€</b>
<b>SIRUP: HASELNUSS</b>	<b>0.5€</b>
KARAMEL	
VANILLE	

## TEA

SERVIERT IN DER KANNE.

<b>ASSAM SPEZIAL</b>	<b>4.0€</b>
SCHWARZTEE	
<b>GRÜNTEE CHINA</b>	<b>4.0€</b>
<b>EARL GREY</b>	<b>4.0€</b>
<b>BIO CHINA JASMIN</b>	<b>4.0€</b>
<b>KRÄUTERGARTEN</b>	<b>4.0€</b>
GESUNDE KRÄUTERMISCHUNG	

## FRISCHER TEE

SERVIERT IN DER KANNE.

<b>MINZE</b>	<b>4.8€</b>
<b>INGWER</b>	<b>4.8€</b>
<b>ZITRONE</b>	<b>4.8€</b>

## SOFTS

<b>STAATL. FACHINGEN 0,25L</b>	<b>2.8€</b>
STILL/MEDIUM	
<b>STAATL. FACHINGEN 0,75L</b>	<b>6.5€</b>
STILL/MEDIUM	
<b>SAN PELLEGRINO/AQUA</b>	<b>2.9€</b>
STILL / SPRUDEL 0,25	
<b>SAN PELLEGRINO/ AQUA</b>	<b>6.8€</b>
STILL / SPRUDEL 0,75L	
<b>REGIONALWASSER</b>	<b>2.0€</b>
MIT EIS & ZITRONE	
<b>COLA / COLA ZERO</b>	<b>3.0€</b>
<b>SPRITE / FANTA</b>	

<b>THOMAS HENRY:</b>	<b>3.5€</b>
<b>TONIC WATER, BITTER LEMON,</b>	
<b>GINGER ALE, SPICY GINGER,</b>	
<b>MYSTIC MANGO</b>	

## JUICES

	<b>0,2L</b>
<b>APFEL   ORANGE</b>	<b>3.5€</b>
<b>ANANAS   MANGO</b>	
<b>PASSIONSFRUCHT</b>	
<b>KIRSCH   BANANE</b>	



## HOMEMADE LEMONADE

<b>PASSIONFRUIT</b>	<b>6.8€</b>
LIME, MINT, PASSIONFRUIT PUREE & SPRITE	
<b>STRAWBERRY</b>	<b>6.8€</b>
LIME, MINT, STRAWBERRY PUREE & SPRITE	
<b>GRANATAPFEL</b>	<b>6.8€</b>
LIME, MINT, POMEGRANATE PUREE & SPRITE	

## APERITIVO

<b>APEROL SPRITZ</b>	<b>7.9€</b>
APEROL & PROSECCO	
<b>HUGO</b>	<b>7.9€</b>
HOLUNDERBLÜTENSIRUP, MINZE, LIMETTE & PROSECCO	
<b>LILLET BERRY</b>	<b>7.9€</b>
LILLET, ZITRONE, TH WILD BERRY & ERDBEERE	
<b>ESPRESSO MARTINI</b>	<b>7.9€</b>
VODKA, KALHUA, ESPRESSO & ZUCKERSIRUP	

## PROSECCO & CHAMPAGNER

	0.1 L	0.7 L
<b>PROSECCO</b>	<b>5.8€</b>	<b>35.0€</b>
<b>MOËT &amp; CHANDON BRUT IMPÉRIAL</b>		<b>98.0€</b>

## VODKA

	4 CL	0.7 L
<b>GREY GOOSE</b>	<b>7.5€</b>	<b>95.0€</b>
<b>SMIRNOFF</b>	<b>5.5€</b>	<b>85.0€</b>

## SIGNATURES

<b>APEROL SOUR</b>	<b>8.8€</b>
APEROL, ZITRONE, SODA, ZUCKERSIRUP & EIWEISS	
<b>GIN GIMLET</b>	<b>8.8€</b>
GIN, ZITRONE & ZUCKERSIRUP	
<b>MOSCOW MULE</b>	<b>9.0€</b>
VODKA, LIMETTE, GURKE, INGWER & GINGER BEER	
<b>CAMPARI</b>	<b>8.5€</b>
SODA/ ORANGE/ PASSIONFRUIT	
<b>LIMONCELLO SPRITZ</b>	<b>8.8€</b>
LIMONCELLO, PROSECCO, MINZE	
<b>SOURS</b>	<b>8.8€</b>
VODKA/ WHISKY / GIN ZUCKER & ZITRONE	
<b>HEMMINGWAY SOUR</b>	<b>9.0€</b>
GIN, GRENADINE, ZITRONE, ORANGENSAFT	
<b>BASIL SMASH</b>	<b>9.0€</b>
GIN, BASILIKUM, ZUCKER, ZITRONE	
<b>LYNCHBURG LEMONADE</b>	<b>8.8€</b>
JACK DANIELS, ZITRONE, LIMETTENSAFT, SPRITE	

## BIER

	VOM FASS 0.4 L
<b>BITBURGER</b>	<b>4.5€</b>
<b>KÖSTRITZER „SCHWARZ“</b>	<b>5.0€</b>
<b>RADLER/ALSTER</b>	<b>4.8€</b>
GEMISCHT MIT SPRITE   FANTA	

AUS DER FLASCHE

<b>BITBURGER 0.0 ALKFR. 0,3L</b>	<b>4.5€</b>
<b>BENEDIKTINER WEIZEN 0,5L</b>	<b>5.0€</b>
HELL   KRISTALL   ALKOHOL FREE	
<b>CORONA/DESPERADOS 0,3L</b>	<b>4.9€</b>



## OBSTBRÄNDE

	4 CL
SCHLADERER WILLIAMSBRNE	6.0€
SCHLADERER HIMBEERGEIST	6.0€
SCHLADERER KIRSCHWASSER	6.0€

## GIN

	4 CL
BOMBAY SAPPHIRE	6.0€
TANQUERAY 10	6.0€
BROCKMANS	7.0€
HENDRICKS	7.0€
MONKEY 47	8.0€

## RUM

	4 CL
BACARDI	6.0€
BOTUCAL	6.0€
RON ZACAPA 23	7.0€
HAVANNA 3 YRS.	6.0€
HAVANNA 7YRS.	8.5€

## WHISKEY

	4 CL
JACK DANIELS	6.0€
GLENFIDDICH 12 YRS.	7.0€
LAPHROAIG 10 YRS.	7.0€
TULLAMORE DEW	6.0€

## COGNAC

	4 CL
HENNESSY VS	7.5€
REMY MARTIN VSOP	9.0€
GRAPPA CHARDONNAY	7.0€

## TEQUILA

	4 CL
CAZADORES BLANCO	6.0€
CAZADORES RESPOSADO	6.0€

## KRÄUTERLIKÖRE

	4 CL
AVERNA	6.0€
RAMAZZOTTI	6.0€
JÄGERMEISTER	6.0€

## LIKÖRE

	4 CL
MALIBU	5.0€
FRANGELICO	5.0€
BAILEYS	5.0€
KALHUA	5.5€
AMARETTO DISARONNO	5.0€
SAMBUCCA	5.0€
LONGDRINK FILLER: SOFTS   SÄFTE   TONIC   LEMON   WILDBERRY	3.0€

**WINE**

**IS BOTTLED**

**POETRY**





## ROTWEIN OFFEN

0.2L

### LETRA DE TANGO" TINTO

6.5€

*SAN POLO | ARGENTINA | MENDOZA*

CABERNET SAUVIGNON & BONARDA: BOUQUET VON ROTEN FRÜCHTEN UND SCHWARZEN JOHANNISBEEREN

### CHIANTI RESERVA

6.5€

*ITALIEN / TROCKEN / TOSCANA*

## WEISSWEIN OFFEN

### CHARDONNAY

5.9€

*DOMAINE TARIQUET | FRANKREICH | CÔTES DE GASCOGNE*

ANKLÄNGE VON FLORALEN NOTEN, FRISCHER BUTTER UND ETWAS PFIRSICH; WIRKT VIELSCHICHTIG UND KOMPLEX, MIT SCHÖNEN VANILLENOTEN UND RÖSTNUANCEN.

### LETRA DE TANGO" BLANCO

6.5€

*SAN POLO | ARGENTINA | MENDOZA*

REBSORTEN: VIOGNIER & TORRONTÉS: ZARTE DÜFTE VON GRAPEFRUIT, MELONE UND TROPISCHEN FRÜCHTEN.

## ROSÉ OFFEN

### MERLOT ROSÉ

6.5€

*CONCHA Y TORO | CHILE | VALLE CENTRAL*

FRUCHTIGE NASE MIT AROMEN VON HIMBEERE, KIRSCHEN, SCHLEHE, GRANATAPFEL, ETWAS MINZE UND FLIEDER



## FLASCHENWEIN ROT

0.75L

### GRAN RESERVA

48.0€

*ESCUDO ROJO | CHILE | VALLE CENTRAL*

REBSORTEN: CARMENERE, PETIT VERDOT, CABERNET SAUVIGNON.  
SYRAH, CABERNET FRANC INTENSIVE NOTEN VON SCHWARZEN KIRSCHEN,  
JOHANNISBEEREN UND RAUCHIGE AROMEN VON GERÖSTETEM KAFFEE,  
SEHR KRAFTVOLL IM MUND.

### "ROTHSCHILD HÉRITAGE"

53.0€

*BARON PHILIPPE DE ROTHSCCHILD | FRANKREICH | BORDEAUX*

REBSORTEN: MERLOT UND CABERNET SAUVIGNON  
ELEGANTES BOUQUET VON ROTEN UND SCHWARZEN JOHANNISBEEREN,  
KIRSCHEN UND HEIDELBEEREN, UNTERLEGT VON WARMEN RÖST- UND WÜRZIGEN  
SAFRAN-NOTEN; AM GAUMEN AROMATISCH, MIT ÜPPIGER FRUCHT UND  
STRUKTURIERTEN TANNINEN

### RESERVA

58.0€

*BODEGAS MONTECILLO | SPANIEN | RIOJA*

REBSORTE: TEMPRANILLO  
ELEGANTE UND KOMPLEXE NASE VON BROMBEEREN UND EINEM HAUCH  
FENCHEL; INTENSIVER UND PERFEKT AUSGEWOGENER GESCHMACK VON REIFEN  
DUNKLEN FRÜCHTEN UND ZARTEN HOLZAROMEN; SEHR LANGER UND  
ANHALTENDER ABGANG

### LETRA DE TANGO" TINTO

31.0€

*SAN POLO | MENDOZA - ARGENTINIEN*

CABERNET SAUVIGNON & BONARDA: BOUQUET VON ROTEN FRÜCHTEN UND  
SCHWARZER JOHANNISBEERE, AM GAUMEN VOLLMUNDIG MIT EINER FEINEN  
SÜSSE; SCHÖN INTEGRIERTE TANNINE, NACKIGER ABGANG.

### CABERNET SAUVIGNON

38.0€

*ANDERRA | CHILE | VALLE CENTRAL*

KRÄFTIG NASE UND INTENSIV MIT AROMEN VON SCHWARZER JOHANNISBEERE  
SOWIE GERÖSTETER HASELNUSS UND ETWAS MOKKA

### CÔTES-DU-RHÔNE ROUGE "BELLERUCHE"

42.0€

*M. CHAPOUTIER | RHÔNE - FRANKREICH*

GRENACHE & SYRAH: ZART RAUCHIGE JOHANNISBEERE, SCHWARZE KIRSCHEN  
UND KRÄUTERWÜRZE AM GAUMEN; MIT SCHÖNER LÄNGE, WEICH UND  
GESCHMEIDIG IM ABGANG.

UNSER  
LIEBLING



## FLASCHENWEIN WEISS

0.75L

### "LETRA DE TANGO" BLANCO

31.0€

*SAN POLO | ARGENTINIEN | MENDOZA*

REBSORTEN: VIOGNIER & TORRONTÉS

FEINE DÜFTE VON GRAPEFRUIT, MELONE UND TROPISCHEN FRÜCHTEN,  
EIN HAUCH VON PFEFFER, EIN JUNGER UND SPRITZIGER WEISSWEIN

### SAVIGNON & COLOMBARD

35.0€

*HORGELUS | FRANKREICH | GASCOGNE*

ERFRISCHEND DUFTENDES BOUQUET VON BLUMEN UND TROPISCHEN  
FRÜCHTEN, ZITRUSAROMEN, FEINE SÄURESTRUKTUR

### RIESLING "COLUMBIA VALLEY"

39.0€

*CHATEAU STE. MICHELLE | USA | WASHINGTON STATE*

DER DUFT VON ZITRONE, APFEL UND PFIRSICH VERZAUBERT DIE NASE  
UND WIRD AM GAUMEN VON EINER SCHÖNEN MINERALITÄT UND GALANTEN  
SÄURE BEGLEITET

### SAUVIGNON BLANC

45.0€

*OYSTER BAY | MARLBOROUGH | NEUSEELAND*

DUFTNOTEN VON PASSIONSFRUCHT, STACHELBEERE, KRÄUTERN SOWIE  
AROMEN VON TROPISCHEN FRÜCHTEN

### CHARDONNAY RESERVA

48.0€

*ESCUDO ROJO | CHILE | VALLE DE CASABLANCA*

BLUMIGE NOTEN, DIE SICH ZU SUBTILEN RÖSTAROMEN ENTWICKELN; DANN SEHR  
FRUCHTIG MIT NOTEN VON ANANAS UND PFIRSICH UND ETWAS VANILLE, AM  
GAUMEN MIT VERSCHIEDENEN FRÜCHTEN UND HASELNUSS

### PINOT BLANC TROCKEN "EINSTERN"

55.0€

*MARKUS MOLITOR | DEUTSCHLAND | MOSEL*

KLARER, FEINER DUFT; AM GAUMEN AUSGESPROCHEN ELEGANT; FEINE  
MINERALISCHE SÄURE & FRUCHTIGES AROMA



## FLASCHENWEIN ROSÉ

0.75L

### "GOOD HOPE" ROSÉ

31.0€

*DANI DE WET | ROBERTSON - SÜDAFRIKA*

MERLOT & CABERNET SAUVIGNON: WUNDERBAR FRUCHTIGER UND VERFÜHRERISCH DUFTENDER ROSÉWEIN MIT EINEM HAUCH VON FRISCH GEPFLÜCKTEN HIMBEEREN.

### "ALWAYS ENJOY LIFE" ROSÉ TROCKEN

39.0€

*EMIL BAUER | DEUTSCHLAND | PFALZ*

REBSORTEN: CABERNET SAUVIGNON, PINOT MEUNIER, PINOT NOIR  
ERFRISCHENDES AROMA VON JOHANNISBEEREN, PFIRSICH UND KRÄUTERN;  
FRUCHTIGES AROMA MIT NOTEN VON JOHANNISBEERE, SAUERKIRSCHEN UND  
PFIRSICH; KNACKIGE STRUKTUR

## DAS GESAMTE TEAM ..



# LAS MALVINAS

STEAKHOUSE

**DANKT IHNEN FÜR IHREN BESUCH !**

**WIR FREUEN UNS AUF IHR  
FEEDBACK & STORIES !**

**SIE FINDEN UNS ...**



BARNIMSTR. 18  
10249 BERLIN-  
FRIEDRICHSHAIN



WWW.LAS-MALVINAS.DE



STEAKHOUSE.LASMALVINAS



030 24727004



LAS\_MALVINAS\_STEAKHOUSE