

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



VORSPEISEN

GERÖSTETES KNOBLAUCHBROT DIPS MIT AVOCADOCREME & AIOLI	4.0€	PESTO ROSSO BROT GERÖSTETES BAGUETTE MIT ROTEM PESTO ROSSO, KIRSCHTOMATEN & BASILIKUM	4.0€
CARPACCIO VOM WEIDERIND	10.8€		
BASILIKUM-PESTO & MARINIERT BABYLEAFSALAD		CHAMPIGNONS (GROSS) GEFÜLLT MIT SPINAT, LEICHTER SAHNESOSSE UND ÜBERBACKEN	9.8€
BURRATA MIT HONIG GLASIERTE TOMATE,	10.8€	MIT CHEDDAR-KÄSE	
BASILIKUM-PESTO UND KRÄUTER- SENF-VINAIGRETTE		GEBACKENE OFENKARTOFFEL BLATTSPINAT, MAIS, ROTE PAPRIKA, ÜBERBACKEN MIT CHEDDAR-KÄSE,	
HEILBUTT-LACHS-CARPACCIO WILDKRÄUTERSALAT, MANGO & INGWER-TERIYAKI-SAUCE	13.5€	SERVIERT MIT SOUR CREAM & AIOLI	
		GANZE AVOCADO	10.8€
GARNELEN-PFÄNNCHEN KNOBLAUCH, CHILI & OLIVENÖL	10.8€	SERVIERT MIT MARINIERTEN & GEGRILLTEN GARNELEN	

SUPPEN

CRÈME FRAÎCHE & MIT FRISCHEN BASILIKUM VERFEINERT

CREMIGE TOMATENSUPPE 6.0€ ZWIEBELSUPPE (FRANZ. ART) 6.5€ KLASSISCH MIT WEISSWEIN GEKOCHT, BAGUETTE MIT CHEDDARKÄSE ÜBERBACKEN /



SALATE

ALLE SALATE WERDEN MIT EINEM DRESSING IHRER WAHL SERVIERT FRENCH DRESSING: SÜSS, CREMIG, MIT ESTRAGON VERFEINERT KRÄUTER-SENF-VINAIGRETTE ODER BALSAMICO-DRESSING.

RU	COLA	SALAT

LAS MALVINAS SALAT MIX 5.8€ KOPFSALAT, GURKE & TOMATE

MARINIERTER RUCOLA, SONNENGEREIFTE TOMATEN UND KNOBLAUCHCROUTONS /

ORIGINAL CEASAR SALAD

8.8€

NIZZA-SALAT

11.0€

8.8€

RÖMERSALAT, GRANA PADANO KNOBLAUCH-CROUTON & FRENCH DRESSING

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

AVOCADO-GARNELEN SALAT 11.8€

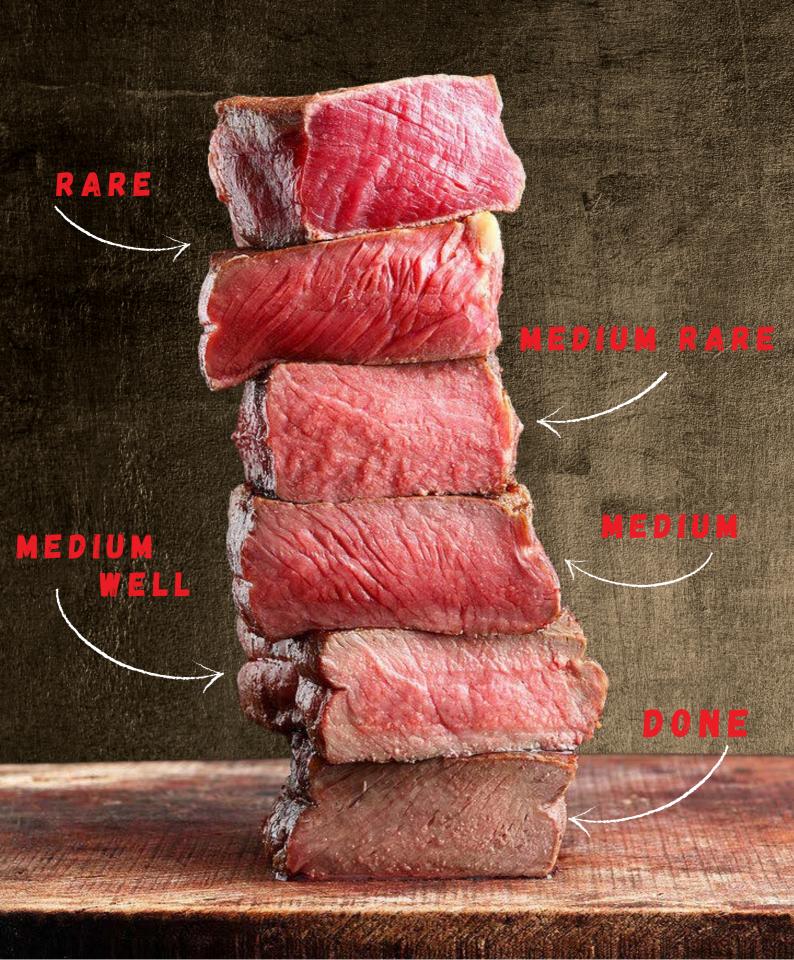
MARINIERTE FRISCHE AVOCADO, GARNELEN, MIT HONIG GLASIERTE KIRSCHTOMATEN & GRANA PADANO

& ON TOP

+ GEGRILLTE HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN(100G) 6.0€ 7.0€ + RINDERFILETSTREIFEN 7.0€ + GARNELEN



LOVE IS LIKE A GOOD STEAK, RARE





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 22.0€ | 31.0€

BLACK ANGUS ENTRECÔTE

350G 32.0€

HÜFTSTEAK 180G | 250G 16.5€ | 23.5€

RUMPSTEAK 180G | 250G 18.5€ | 24.5€

LAMM FILET 180G | 250G **18.8€ | 27.0€**

BEEF SPECIAL BUTCHER'S CHOICE

T-BONE STEAK
MIT KRÄUTERBUTTER CA. 400G
31.5€

IRISH BEEF RIBS

CA. 400G 31.3€

FLAME GRILLED IRISH TOMAHAWK STEAK

MIT 2X KRÄUTERBUTTER CA. 1000G

85.0€





BEILAGEN

SAUCE

KNOBLAUCHBROT MIT AVOCADOCREAM & AIOLI DIP	4.0€	PEFFER-RAHMSAUCE	3.5€
RAHMSPINAT	4.8€	CHAMPIGNONS-RAHMSAUCE	3.8€
MIT KNOBLAUCH & SAHNE		SAUCE BERNAISE	3.5€
GEBRATENER BOHNEN-MIX	4.8€		
MIT ZWIEBELN			
GEBRATENE CHAMPIGNONS	4.8€		
MIT ZWIEBELN		DIPS	
MAISKOLBEN	4.5€	911 9	
MIT KNOBLAUCHBUTTER		SOUR CREAM	1.5€
BASMATI-REIS	4.0€	GUACAMOLE	1.5€
MIT PURPLE CURRY &		LAS MALVINAS STEAK DIP	1.5€
GERÖSTETER HASELNUSS		FIRE CRACKER	1.5€
GEGRILLTES GEMÜSE	5.5€	PESTO ROSSO	1.5€
OFENKARTOFFEL	4.0€	LIMETTE-SCHMAND	1.5€
+ SOUR CREAM		AIOLI	1.5€
COUNTRY POTATOS	4.0€	BBQ-SAUCE	1.5€
POMMES FRITES	3.8€		
SÜSSKARTOFFELPOMMES	5.5€		
KRÄUTERBUTTER	1.5€		

AUS DEM MEER

LACHS FILET 24.8€

AUF DER HAUT GEGRILLT, AUF RAHMSPINAT UND BASMATI-REIS, SERVIERT MIT EINEM BEILAGENSALAT

GEBRATENE GARNELEN 23.5€ GEBRATEN IN THYMIAN-CHILI-BUTTER, SERVIERT MIT BASMATI-REIS, KNOBLAUCHBROT & SERVIERT MIT EINEM BEILAGENSALAT

BURGER

ALLE BURGER WERDEN MIT POMMES UND COLESLAW SERVIERT.

CHICKEN BURGER	16.8€
CHICKEN CHEESE BURGER	18.3€
BLACK ANGUS BEEF BURGER	17.5€
BLACK ANGUS CHEESE BURGER	19.0€
VEGAN BURGER	16.8€



ZU TEILEN & GENIESSEN

LAS MALVINAS 3-GÄNGE MENÜ ROYAL GRILL FÜR 2

CA. 600G

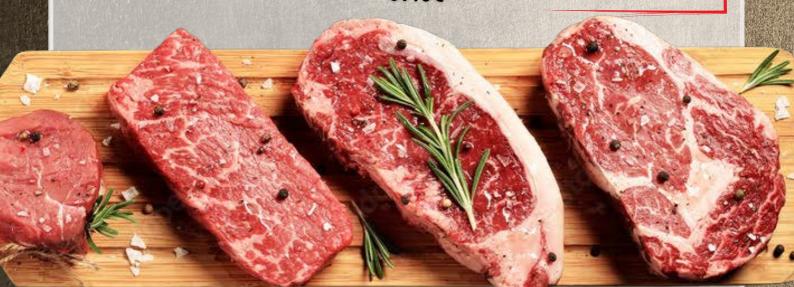
1. LAS MALVINAS SALAT MIX
2. HÄHNCHENBRUSTFILET
ZARTES LAMMFILET
BLACK ANGUS RINDERFILET
GARNELEN

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.

HOLZFÄLLERSTEAK 19.5€ SCHWEINEMEDALLIONS 22.0€ NACKENSTEAK AUF DEN PUNKT CHAMPIGNON-RAHMSAUCE, GEGRILLT, COUNTRY POTATOES, COUNTRY POTATOES GRÜNE BOHNEN, KRÄUTERBUTTER HÄHNCHENBRUSTFILET 21.0€ 30.0€ GRILLPLATTE CHAMPIGNON- RAHMSAUCE, ENTRECOTE VOM BLACK ANGUS, POMMES FRITES HÄHNCHENBRUSTFILET, SCHWEINEMEDAILLONS, MIT POMMES & VEGGIE CURRY (VEGAN) 19.0€ KRÄUTERBUTTER VERFEINERT MIT KOKOSNUSSMILCH, CA. 300G BASMATI RICE + AUCH FÜR 2 PERSONEN 59.0€ 19.8€ FITNESS-PLATTE RINDERGESCHNETZELTES 21.0€ FRISCH GEBRATENES GEMÜSE,

ZARTE RINDFLEISCHSTREIFEN, PAPRIKA, ZWIEBELN, TOMATEN-SAHNE-SAUCE & REIS

SCHWEINESCHNITZEL MIT POMMES FRITES & ZITRONE

22.5€

DESSERT

LAVA CAKE

FRUCHT SORBET & WALDFRÜCHTE 7.0€

TIRAMISU

SAFTIGE RINDERFILETSTREIFEN,

TERIYAKI-SAUCE, INGWER &

KNOBLAUCH

WHISKEY ESPUMA, BAILEYS- CRUNCH & BOURBON-VANILLACREME 6.5€

NEW YORK CHEESECAKE

7.0€

WARMER APFELSTRUDEL

MARINIERTEN BLAUBEEREN MIT BOURBON-VANILLESAUCE 7.0€

TUTTI FRUTTI

FRUCHTSORBET, BOURBON-VANILLEEIS, WALDBEEREN UND SAHNE

6.5€



KAFFEE

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

T E A

KARAMEL VANILLE

SERVIERT IN DER KANNE.	
ASSAM SPEZIAL SCHWARZTEE	4.0€
GRÜNTEE CHINA	4.0€
EARL GREY	4.0€
BIO CHINA JASMIN	4.0€
KRÄUTERGARTEN GESUNDE KRÄUTERMISCHUNG	4.0€

FRISCHER TEE

SERVIERT IN DER KANNE.	
MINZE	4.8€
INGWER	4.8€
ZITRONE	4.8€

SOFTS

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

THOMAS HENRY: 3.5€

TONIC WATER, BITTER LEMON,

GINGER ALE, SPICY GINGER,

MYSTIC MANGO

JUICES

0,2L

APFEL | ORANGE 3.5€
ANANAS | MANGO
PASSIONSFRUCHT
KIRSCHE | BANANE



HOMEMADE LEMONADE

PASSIONFRUIT	6.8€
LIME, MINT, PASSIONFRUIT PUREE	
& SPRITE	
STRAWBERRY	6.8€
LIME, MINT, STRAWBERRY PUREE	
& SPRITE	
GRANATAPFEL	6.8€
LIME, MINT, POMEGRANATE PUREE	
& SPRITE	

APERITIVO

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

PROSECCO & CHAMPAGNER

	J
0.1 L	0.7 L
5.8€	35.0€
	98.0€

VODKA

	4 CL	0.7 L
GREY GOOSE	7.5€	95.0€
SMIRNOFF	5.5€	85.0€

SIGNATURES

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

RIFD

BIER	
VOM FASS	0.4 L
BITBURGER	4.5€
KÖSTRITZER "SCHWARZ"	5.0€
RADLER/ALSTER	4.8€
GEMISCHT MIT SPRITE I FANTA	
AUS DER FLA	SCHE
BITBURGER O.O ALKFR. 0,3L	4.5€
BENEDIKTINER WEIZEN 0,5L	5.0€
HELL KRISTALL ALKOHOL FREE	

CORONA/DESPERADOS 0,3L 4.9€



OBSTBRÄNDE

4 CL

SCHLADERER WILLIAMSBIRNE 6.0€ SCHLADERER HIMBEERGEIST 6.0€ SCHLADERER KIRSCHWASSER 6.0€

GIN

A 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

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

4 CL

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

AVERNA 6.0€
RAMAZZOTTI 6.0€
JÄGERMEISTER 6.0€

LIKÖRE

A CL

MALIBU 5.0€

FRANGELICO 5.0€

BAILEYS 5.0€

KALHUA 5.5€

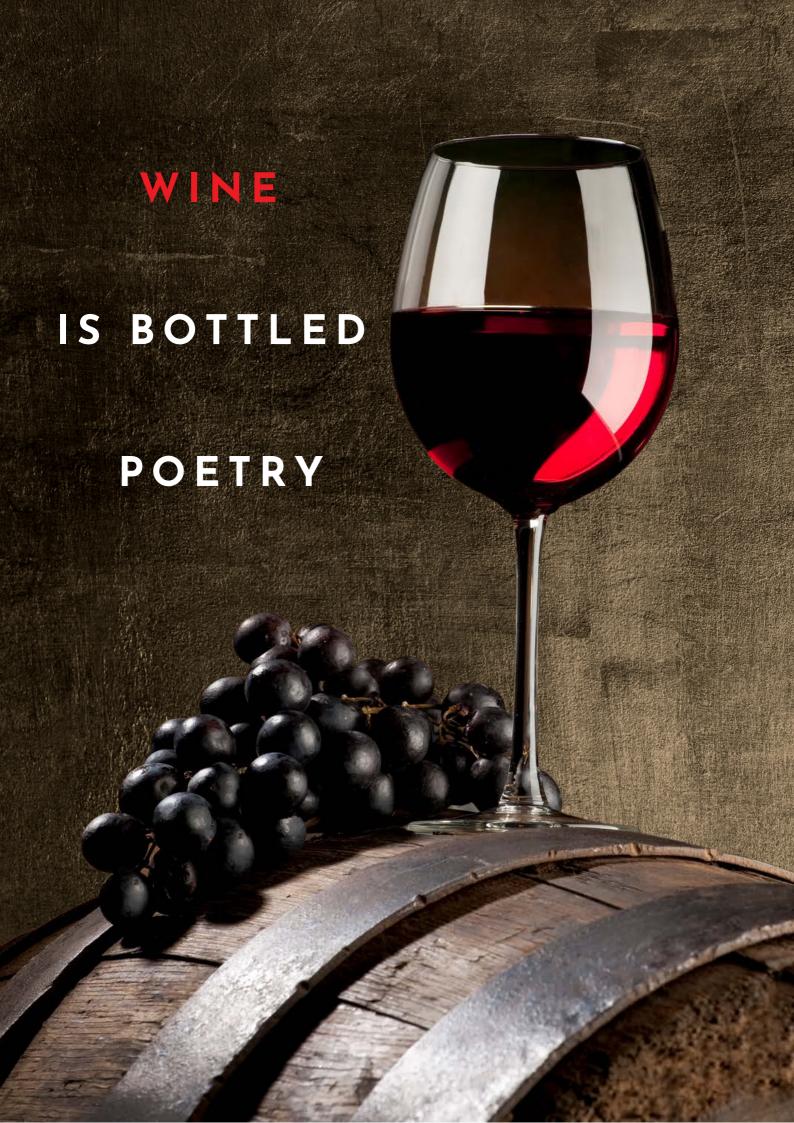
AMARETTO DISARONNO 5.0€

SAMBUCCA 5.0€

LONGDRINK FILLER:

SOFTS | SÄFTE | TONIC |

LEMON | WILDBERRY 3.0€





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

WEISS WEIN 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, KIRSCHE, 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 ROTHSCHILD | 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 KIRSCHE

UND KRÄUTERWÜRZE AM GAUMEN; MIT SCHÖNER LÄNGE, WEICH UND

GESCHMEIDIG IM ABGANG.



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, SAUERKIRSCHE UND PFIRSICH; KNACKIGE STRUKTUR

DAS GESAMTE TEAM ..



STEAKHOUSE

DANKT IHNEN FÜR IHREN BESUCH!

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

SIE FINDEN UNS ...

BARNIMSTR. 18 10249 BERLIN-**FRIEDRICHSHAIN**

f STEAKHOUSE.LASMALVINAS

030 24727004

@ www.las-malvinas.de

LAS_MALVINAS_STEAKHOUSE