



LAS MALVINAS

STEAKHOUSE

**ES IST UNS EINE FREUDE, SIE IM LAS MALVINAS
WILLKOMMEN ZU HEISSEN!**

**SEIT 2000 IN BERLIN-MITTE VERWURZELT, TRÄGT UNSER
RESTAURANT SEINEN NAMEN ZU EHREN DER ARGENTINISCHEN
MALVINAS-INSELN.**

**ZU UNSERER PHILOSOPHIE GEHÖRT ES, ÜBERWIEGEND
NATÜRLICHE ZUTATEN SOWIE HOCHWERTIGE PRODUKTE AUS
ARGENTINIEN ZU VERWENDEN UND DIESE MIT GRÖSSTER
SORGFALT FÜR SIE ZUZUBEREITEN.**

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

APEROL SPRITZ
APEROL & PROSECCO
28

HUGO
HOLUNDERBLÜTENSIRUP, MINZE,
LIMETTE & PROSECCO
1,11,28

LILLET WILDBERRY
LILLET, ZITRONE, TH WILD BERRY & ERDBEERE

ESPRESSO MARTINI
VODKA, KALHUA & ESPRESSO
1,28

9.0€

VORSPEISEN

GERÖSTETES KNOBLAUCHBROT 4.5€

DIPS MIT AIOLI
& SOUR CREAM 
15a,17,24

CARPACCIO VOM WEIDERIND 13.0€

BASILIKUM-PESTO & MARINIERT
BABYLEAFSALAD
21

BURRATA 11.8€

MIT HONIG GLASIERTE TOMATE,
BASILIKUM-PESTO UND KRÄUTER-
SENF-VINAIGRETTE 
21,24

HEILBUTT-LACHS-CARPACCIO 15.0€

WILDKRÄUTERSALAT, MANGO &
INGWER-TERIYAKI-SAUCE
18,20,28

GARNELEN-PFÄNNCHEN 11.5€

KNOBLAUCH, CHILI, BASILIKUM
& OLIVENÖL
16

PESTO ROSSO BROT 4.5€

GERÖSTETES BAGUETTE MIT
ROTEM PESTO, KIRSCHTOMATEN
& BASILIKUM 
15a

CHAMPIGNONS (GROSS) 11.0€

GEFÜLLT MIT SPINAT, LEICHTER
SAHNESAUCE UND ÜBERBACKEN
MIT CHEDDAR-KÄSE 
21

GEBACKENE OFENKARTOFFEL 9.8€

MAIS, ROTE PAPRIKA, ÜBERBACKEN
MIT CHEDDAR-KÄSE, SERVIERT MIT
SOUR CREAM, AIOLI
& KNOBLAUCHBROT 
21

GANZE AVOCADO 12.5€

SERVIERT MIT MARINIERTEN &
GEGRILLTEN GARNELEN
16

SUPPEN

CREMIGE TOMATENSUPPE 7.0€

CRÈME FRAÎCHE & MIT FRISCHEN
BASILIKUM VERFEINERT 
21

ZWIEBELSUPPE (FRANZ. ART) 8.0€

KLASSISCH MIT WEISSWEIN GEKOCHT,
BAGUETTE MIT CHEDDARKÄSE
ÜBERBACKEN 
15a, 21,28

GULASCHSUPPE 7.5€

MIT ARGENTINISCHEN RINDFLEISCH,
KRÄFTIG GEWÜRZT



SALATE

ALLE SALATE WERDEN MIT EINEM DRESSING IHRER WAHL SERVIERT

FRENCH DRESSING: SÜSS, CREMIG, MIT ESTRAGON VERFEINERT;

^{21,24}**KRÄUTER-SENF-VINAIGRETTE** ODER **BALSAMICO-DRESSING.**

²⁴

²⁸

RUCOLA SALAT

MARINIERTER RUCOLA,
SONNENGEREIFTE TOMATEN UND
KNOBLAUCHCROUTONS

^{15a}

9.5€

LAS MALVINAS SALAT

BLATT-UND EISBERGSALAT, GURKE
TOMATEN, ZWIEBELN & MAIS

6.8€

STEAKHOUSE-SALAT

RUCOLA-UND BABYLEAFSALAT,
KIRSCHTOMATEN, PAPRIKA, PARMESAN
& ARGENT. RINDERFILETSTREIFEN

^{18,21}

14.0€

ORIGINAL CEASAR SALAD

RÖMERSALAT, GRANA PADANO
KNOBLAUCH-CROUTON &
FRENCH DRESSING

9.8€

+ **GEGRILLTES HÄHNCHENBRUSTFILET**

^{15a, 21,24}

+ 6.5€

AVOCADO-GARNELEN SALAT 12.5€

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

^{16,21}

& ON TOP

+ **GEGRILLTE HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN**(100G)

6.5€

+ **RINDERFILETSTREIFEN**

8.0€

+ **GARNELEN**

¹⁶

6.5€



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

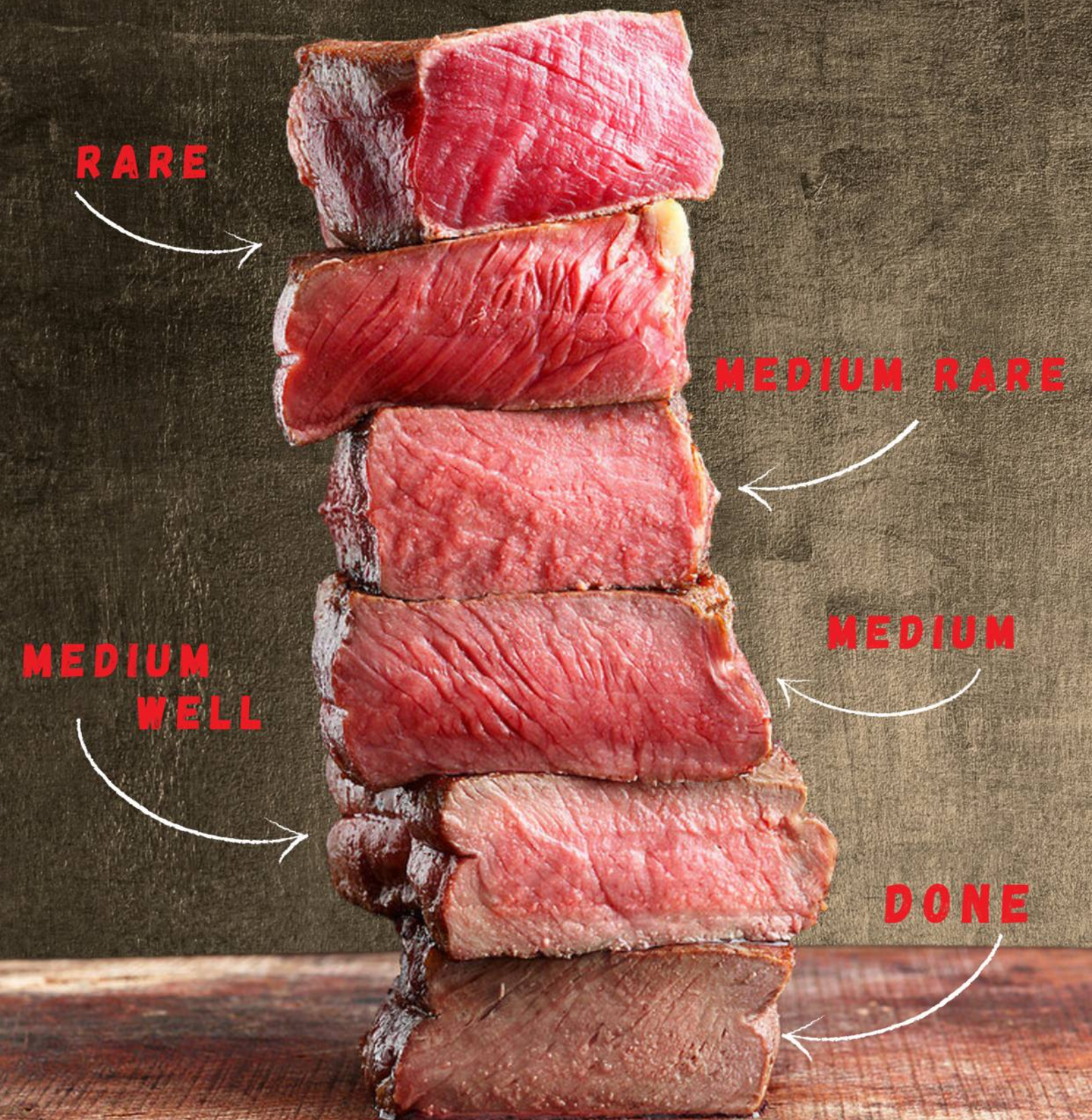
RARE

MEDIUM RARE

**MEDIUM
WELL**

MEDIUM

DONE





STEAK CUTS

BLACK ANGUS RINDERFILET**

180G** | 250G**

23.0€ | 32.0€

BLACK ANGUS ENTRECÔTE

350G** | 500G**

33.0€ | 49.5

HÜFTSTEAK

180G** | 250G**

16.5€ | 23.5€

RUMPSTEAK

180G** | 250G**

18.5€ | 25.5€

LAMM FILET

180G** | 250G**

18.8€ | 27.0€

BEEF SPECIAL

BUTCHER'S CHOICE

T-BONE STEAK²¹

MIT KRÄUTERBUTTER

CA. 400G**

33.0€

IRISH BEEF RIBS

MIT KRÄUTERBUTTER

CA. 400G**

33.0€

FLAME GRILLED IRISH TOMAHAWK STEAK FÜR 2²¹

MIT 2X KRÄUTERBUTTER

CA. 900G - 1000G**

98.0€



BEILAGEN

KNOBLAUCHBROT 4.5€

MIT AVOCADOCREAM & AIOLI DIP
15a, 17,24

RAHMSPINAT 5.0€

21

GEBRATENE BOHNEN-MISCHUNG 5.5€

MIT ZWIEBELN

GEBRATENE CHAMPIGNONS 5.0€

MIT ZWIEBELN

MAISKOLBEN 5.0€

MIT KNOBLAUCHBUTTER

21

BASMATI-REIS 5.0€

MIT PURPLE CURRY &

GERÖSTETER HASELNUSS

22b

GEGRILLTES GEMÜSE 5.8€

OFENKARTOFFEL 5.0€

+ SOUR CREAM

21

COUNTRY POTATOS 4.5€

POMMES FRITES 4.5€

SÜSSKARTOFFELPOMMES 5.8€

KRÄUTERBUTTER 1.5€

21

AUS DEM MEER

LACHS FILET (FRISCH) 26.5€

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

18,21

GEBRATENE GARNELEN  26.5€

GEBRATEN IN THYMIAN-CHILI-BUTTER,
SERVIERT MIT BASMATI-REIS,
KNOBLAUCHBROT & SERVIERT
MIT EINEM BEILAGENSALAT

15a,16,21

SAUCE

PEFFER-RAHMSAUCE 4.5€

21

CHAMPIGNONS-RAHMSAUCE 4.5€

21

SAUCE BERNAISE 4.5€

17,21

DIPS

SOUR CREAM 1.5€

21

GUACAMOLE 1.5€

21

LAS MALVINAS STEAK DIP 1.5€

FIRE CRACKER  1.5€

PESTO ROSSO 1.5€

AIOLI 1.5€

17,24

BBQ-SAUCE 1.5€

BURGER

ALLE BURGER WERDEN MIT POMMES FRITES
& COLESLAW SERVIERT.

17,24,28

CRISPY CHICKEN BURGER 17.0€

CHICKEN CHEESE BURGER 18.5€

21

BLACK ANGUS BEEF BURGER 18.0€

BLACK ANGUS CHEESE BURGER 19.5€

21

VEGAN BURGER  17.0€



ROYAL GRILL FÜR 2

ZUM TEILEN & GENIESSEN

2X SEKT ALS APERITIF

SEHR
BELIEBT

VORSPEISE

GEMISCHTE VORSPEISENPLATTE

BURRATA AUF HONIG-TOMATEN & BASILIKUMPESTO,
GEFÜLLTE SPINAT-KÄSE-CHAMPIGNONS &
GERÖSTETES KNOBLAUCHBROT MIT AIOLI

15a,17,21,24

HAUPTGANG

HÄHNCHENBRUSTFILET

ZARTES LAMMFILET

BLACK ANGUS RINDERFILET

GROSSE GARNELEN

16

CA. 600G

LANDKARTOFFELN, GEGRILLTES GEMÜSE, KRÄUTERBUTTER
& CHAMPIGNON-SAHNESAUCE

21

21

DESSERT

DESSERT PLATTE

MIT LAVAKUCHEN & CHEESECAKE,
MIT WALDFRÜCHTEN, FRUCHTSORBET & VANILLEEIS

21

49.0€

PRO PERSON



SPEZIALITÄTEN

HOLZFÄLLERSTEAK

23.0€

NACKENSTEAK AUF DEN PUNKT
GEGRILLT, SALAT, GRÜNE BOHNEN,
POMMES & KRÄUTERBUTTER
21

GRILLPLATTE 300G

33.0€

ENTRECOTE VOM BLACK ANGUS,
HÄHNCHENBRUSTFILET,
SCHWEINEMEDAILLONS, SALAT,
GRÜNE BOHNEN, POMMES &
KRÄUTERBUTTER
CA. 300G

+ AUCH FÜR 2 PERSONEN

64.0€

21

RINDERGESCHNETZELTES

23.0€

ZARTE RINDFLEISCHSTREIFEN,
PAPRIKA, ZWIEBELN,
TOMATEN-SAHNE-SAUCE & REIS
21

SCHWEINEMEDALLIONS

23.0€

SALAT, GRÜNE BOHNEN, POMMES
& KRÄUTERBUTTER
21

HÄHNCHENBRUSTFILET

23.0€

SALAT, GRÜNE BOHNEN, POMMES
& KRÄUTERBUTTER
21

FITNESS-PLATTE

25.0€

FRISCH GEBRATENES GEMÜSE,
SAFTIGE RINDERFILETSTREIFEN,
TERIYAKI-SAUCE, INGWER & KNOBLAUCH
SERVIERT MIT BASMATI-REIS
20,28

VEGGIE CURRY (VEGAN)

23.0€

SCHARF ANGEBRATENES
SAISONGEMÜSE IN KOKOSMILCH,
PIKANT GEWÜRZT & MIT BASMATI-REIS

DESSERT

LAVA CAKE

FRUCHT SORBET &
WALDFRÜCHTE
8.0€

NEW YORK CHEESECAKE

MARINIERTEN BLAUBEEREN
8.0€ 21

TUTTI FRUTTI

FRUCHTSORBET, BOURBON-VANILLEEIS,
WALDBEEREN UND SAHNE
7.5€ 21

TIRAMISU

WHISKEY ESPUMA, BAILEYS- CRUNCH &
BOURBON-VANILLACREME
7.5€ 17,21,22a,15a

WARMER APFELSTRUDEL

MIT BOURBON-VANILLESAUCE
8.0€ 15a,17,28

CREME CATALANA

ZARTE ZITRONEN-ZIMT-CREME MIT
KARAMELLISIERTER ZUCKERSCHICHT
7.5€ 17,21

DESSERT PLATTE FÜR ZWEI

LAVAKUCHEN & CHEESECAKE MIT
WALDFRÜCHTEN, FRUCHTSORBET & VANILLEEIS
19.8€ 21



K A F F E E

ESPRESSO	3.0€
ESPRESSO DOPPIO	4.0€
CAFE CREMA	3.5€
CAPPUCCINO	4.0€
²¹ LATTE MACCHIATO	4.0€
²¹ HEISSE SCHOKOLADE	4.0€
²¹ HEISSE SCHOKOLADE + RUM	7.0€
²¹ AMARETTO CAFÉ	7.0€
^{22a} BAILEYS CAFÉ	7.0€
²¹ IRISH CAFÉ MIT 4CL WHISKEY	9.0€

T E A

SERVIERT IN DER KANNE.

ASSAM SPEZIAL SCHWARZTEE	4.5€
GRÜNTEE CHINA	4.5€
EARL GREY	4.5€
BIO CHINA JASMIN	4.5€
KRÄUTERGARTEN GESUNDE KRÄUTERMISCHUNG	4.5€

F R I S C H E R T E E

IN DER KANNE SERVIERT.

MINZE	5.5€
INGWER	5.5€
ZITRONE	5.5€
INGWER ZITRONE MINZE	5.5€

S O F T S

STAATL. FACHINGEN 0,25L STILL/MEDIUM	3.0€
---	------

STAATL. FACHINGEN 0,75L STILL/MEDIUM	6.8€
---	------

SAN PELLEGRINO/AQUA STILL / SPRUDEL 0,25	3.2€
---	------

SAN PELLEGRINO/ AQUA STILL / SPRUDEL 0,75L	7.0€
---	------

REGIONALWASSER MIT EIS & ZITRONE	2.2€
-------------------------------------	------

COLA / COLA ZERO ^{1,2} SPRITE / ^{1,2,6,13} FANTA ^{1,5}	0,2L 3.2€ 0,4L 5.5€
---	------------------------

THOMAS HENRY:	3.8€
TONIC WATER, BITTER LEMON, GINGER ALE, ³ SPICY GINGER, ^{3,5} MYSTIC MANGO ¹	

S Ä F T E

	0,2L
APFEL ORANGE	3.8€
ANANAS MANGO	
PASSIONSFRUCHT	
KIRSCH BANANE	

HOMEMADE LEMONADE

PASSIONFRUIT 7.8€
LIMETTE, MINZE, PASSIONSFRUCHT
PÜREE & SPRITE

STRAWBERRY 7.8€
LIMETTE, MINZE, ERDBEERPÜREE
& SPRITE

GRANATAPFEL 7.8€
LIMETTE, MINZE,
GRANATAPFELPÜREE & SPRITE

APERITIVO

APEROL SPRITZ 9.0€
APEROL & PROSECCO
28

HUGO 9.0€
HOLUNDERBLÜTENSIRUP, MINZE,
LIMETTE & PROSECCO
1,11,28

LILLET BERRY 9.0€
LILLET, ZITRONE, TH WILD BERRY
& ERDBEERE

ESPRESSO MARTINI 8.5€
VODKA, KALHUA, ESPRESSO &
ZUCKERSIRUP
1,11,28

PROSECCO & CHAMPAGNER

	0.1 L	0.7 L
PROSECCO 28	6.0€	35.0€

MOËT & CHANDON 28		
BRUT IMPÉRIAL 28		98.0€

VODKA

	4 CL	0.7 L
GREY GOOSE	8.0€	120.0€
SMIRNOFF	6.0€	90.0€

SIGNATURE COCKTAILS

APEROL SOUR 10.0€
APEROL, ZITRONE, SODA,
ZUCKERSIRUP & EIWEISS

1,11,17
GIN GIMLET 10.0€
GIN, ZITRONE & ZUCKERSIRUP
1,11

MOSCOW MULE 10.0€
VODKA, LIMETTE, GURKE,
INGWER & GINGER BEER

CAMPARI 10.0€
SODA/ ORANGE/ PASSIONFRUIT

LIMONCELLO SPRITZ 10.0€
LIMONCELLO, PROSECCO, MINZE
28

SOURS 10.0€
VODKA/ WHISKY / GIN
ZUCKER & ZITRONE
1,11

HEMMINGWAY SOUR 10.0€
GIN, GRENADINE, ZITRONE,
ORANGENSAFT
1,4

BASIL SMASH 10.0€
GIN, BASILIKUM, ZUCKER, ZITRONE
1,11

LYNCHBURG LEMONADE 10.0€
JACK DANIELS, ZITRONE,
LIMETTENSAFT, SPRITE

HENDRICKS NEGRONI 12.0€
HENDRICKS GIN, CAMPARI,
VERMOUTH

BIER

VOM FASS 0.4 L

BITBURGER 15a,c	4.8€
KÖSTRITZER „SCHWARZ“ 15a,c	5.5€
RADLER/ALSTER 1,5,15a,c	4.8€

AUS DER FLASCHE

BITBURGER 0.0 ALKFR. 0,3L 15a,c	4.8€
BENEDIKTINER WEIZEN 0,5L 15a,c	5.5€
HELL ALKOHOLFREI	
CORONA/DESPERADOS 0,3L 15a,c	5.0€



OBSTBRÄNDE

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

GIN

	4 CL
BOMBAY SAPPHIRE	6.5€
TANQUERAY 10	6.5€
BROCKMANS	7.5€
HENDRICKS	7.5€
MONKEY 47	8.5€

RUM

	4 CL
BACARDI	6.5€
BOTUCAL	6.8€
RON ZACAPA 23	7.5€
HAVANNA 3 YRS.	6.5€
HAVANNA 7YRS.	8.5€

WHISKEY

	4 CL
JACK DANIELS	6.5€
GLENFIDDICH 12 YRS.	7.0€
LAPHROAIG 10 YRS.	7.0€
TULLAMORE DEW	6.0€

¹

COGNAC

	4 CL
HENNESSY VS	8.0€
⁶ REMY MARTIN VSOP	9.0€
GRAPPA CHARDONNAY	8.5€
GRAPPA HAUSMARKE	6.0€

TEQUILA

	4 CL
CAZADORES BLANCO	6.5€
CAZADORES RESPOSADO	6.5€

KRÄUTERLIKÖRE

	4 CL
AVERNA	6.5€
RAMAZZOTTI	6.5€
JÄGERMEISTER	6.5€

LIKÖRE

	4 CL
MALIBU	5.5€
FRANGELICO	5.5€
BAILEYS	5.5€
²¹ KALHUA	5.5€
¹ AMARETTO DISARONNO	5.5€
^{22a} SAMBUCCA	5.5€

LONGDRINK FILLER:	
SOFTS SÄFTE TONIC	
LEMON WILDBERRY	3.0€

WINE
IS BOTTLED
POETRY





ROTWEIN OFFEN

0.2L

ARGENTINISCHER HAUSWEIN (ROT)

28

7.0€

CHIANTI RESERVA

ITALIEN / TROCKEN / TOSCANA

28

7.5€

WEISSWEIN OFFEN

CHARDONNAY

DOMAINE TARIQUET | FRANKREICH | CÔTES DE GASCogne
ANKLÄNGE VON FLORALEN NOTEN, FRISCHER BUTTER UND ETWAS
PFIRSICH; WIRKT VIELSCHICHTIG UND KOMPLEX, MIT SCHÖNEN
VANILLENOTEN UND RÖSTNUANCEN.

28

6.8€

ROSÉ OFFEN

MERLOT ROSÉ

CONCHA Y TORO | CHILE | VALLE CENTRAL

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

28

7.0€



FLASCHENWEIN ROT

0.75L

GRAN RESERVA

50.0€

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.

28

"ROTHSCHILD HÉRITAGE"

55.0€

BARON PHILIPPE DE ROTHSCCHILD | FRANKREICH | BORDEAUX

REBSORTEN: MERLOT UND CABERNET SAUVIGNON

BOUQUET VON BEERENFRÜCHTEN, KIRSCHEN UND WARMEN RÖST- &
SAFRANNOTEN; AM GAUMEN AROMATISCH, FRUCHTIG UND MIT
STRUKTURIERTEN TANNINEN.

28

RESERVA

60.0€

BODEGAS MONTECILLO | SPANIEN | RIOJA

REBSORTE: TEMPRANILLO

BROMBEEREN, FENCHEL, DUNKLE FRÜCHTE & FEINE HOLZAROMEN; INTENSIV,
AUSGEWOGEN & MIT LANGEM ABGANG

28

CABERNET SAUVIGNON

40.0€

ANDERRA | CHILE | VALLE CENTRAL

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

28

CÔTES-DU-RHÔNE ROUGE "BELLERUCHE"

45.0€

M. CHAPOUTIER | RHÔNE | FRANKREICH

GRENACHE & SYRAH: RAUCHIGE JOHANNISBEERE, SCHWARZE KIRSCHEN &
KRÄUTERWÜRZE; WEICH UND GESCHMEIDIG MIT SCHÖNER LÄNGE.

28

UNSER
LIEBLING



FLASCHENWEIN WEISS

0.75L

SAVIGNON & COLOMBARD

38.0€

HORGELUS / FRANKREICH / GASCOGNE

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

28

RIESLING "COLUMBIA VALLEY"

40.0€

CHATEAU STE. MICHELLE / USA / WASHINGTON STATE

ZITRONE, APFEL UND PFIRSICH IN DER NASE; AM GAUMEN BEGLEITET VON FEINER MINERALITÄT UND ELEGANTER SÄURE.

28

SAUVIGNON BLANC

OYSTER BAY / MARLBOROUGH / NEUSEELAND

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

28

UNSER
LIEBLING

48.0€

CHARDONNAY RESERVA

50.0€

ESCUDO ROJO / CHILE / VALLE DE CASABLANCA

BLUMIGE NOTEN MIT FEINER RÖSTUNG; FRUCHTIG MIT ANANAS, PFIRSICH & VANILLE. AM GAUMEN FRUCHTFÜLLE UND HASELNUSS.

28

PINOT BLANC TROCKEN "EINSTERN"

58.0€

MARKUS MOLITOR / DEUTSCHLAND / MOSEL

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

28

FLASCHENWEIN ROSÉ

0.75L

"GOOD HOPE" ROSÉ

33.0€

DANI DE WET / ROBERTSON / SÜDAFRIKA

MERLOT & CABERNET SAUVIGNON: WUNDERBAR FRUCHTIG MIT EINEM HAUCH VON FRISCH GEPFLÜCKTEN HIMBEEREN.

28

"ALWAYS ENJOY LIFE" ROSÉ TROCKEN

40.0€

EMIL BAUER / DEUTSCHLAND / PFALZ

REBSORTEN: CABERNET SAUVIGNON, PINOT MEUNIER, PINOT NOIR
ERFRISCHENDE JOHANNISBEERE, PFIRSICH UND KRÄUTER; FRUCHTIG

28



ALLERGENKENNZEICHNUNG

(15) GLUTENHALTIGES GETREIDE (A=WEIZEN, C=GERSTE),
(16) KREBSTIERE, (17) EIER, (18) FISCH, (21) MILCH,
(22) SCHALENFRÜCHTE (A=MANDEL, B=HASELNUSS, C=WALNUSS, D=CASHEWNUSS),
(23) SELLERIE, (24) SENF, (25) SESAMSAMEN,
(27) WEICHTIERE, (28) SCHWEFELDIOXID UND SULFIT

1) MIT FARBSTOFF, 2) KOFFEINHALTIG, 3) CHININHALTIG,
4) MIT KONSERVIERUNGSMITTELN, 5) MIT ANTIOXIDATIONSMITTELN,
8) GESCHWÄRZT, 9) GESCHWEIFELT,
12) HERGESTELLT AUS FEIN ZERKLEINERTEM FLEISCH,
13) ENTHÄLT EINE PHENYLALANINQUELLE,
*) GEK. PUTENSCHINKEN AUS TEILEN ZUSAMMENGEFÜGT,
**) FRISCHFLEISCHGEWICHT

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](https://www.facebook.com/STEAKHOUSE.LASMALVINAS)



030 24727004



[LAS_MALVINAS_STEAKHOUSE](https://www.instagram.com/LAS_MALVINAS_STEAKHOUSE)