

La creatividad no siempre consiste
en romper con lo establecido de forma radical.

A veces basta una pequeña variación
para conseguir algo totalmente nuevo:
un nuevo aroma, un nuevo sabor,
una nueva textura o color.

A veces es un simple detalle
el que convierte lo bueno en exquisito.

A veces es cuestión de matices.

Como nuestra cocina.

Una cocina de carácter mediterráneo
reinventada con un estilo fresco y actual.

*Creativity does not always mean
a drastic break with the norm.*

*Sometimes a slight variation is enough
to create something completely new:
a new aroma, flavour, texture or colour.*

*Sometimes the simplest detail can turn
something good into something outstanding.*

Sometimes it's a matter of shades.

Like our cuisine.

*Mediterranean cuisine reinvented
with a fresh, modern style.*

*Déjese asesorar por nuestro equipo de sala
para degustar nuestra selección de AOVES
con D.O. y panes artesanos*

*Be guided by our dining room team to taste our
selection of extra virgin olive oils with protected
designation of origin and artisan breads*

MATICES DE AQUÍ Para compartir con los de aquí y los de allí
OUR TONES To share with one and all

 Ensaladilla rusa MATIZ con centollo, verduras encurtidas y huevas de salmón <i>MATIZ Russian salad with spider crab, pickled vegetables and salmon roe</i>	11 €	 Huevos revueltos de bacalao, cebolla tierna de Coín y ajos tiernos con espuma de azafrán <i>Scrambled eggs with cod, spring onion and garlic shoots with saffron foam</i>	10 €
 Ensalada malagueña: bacalao asado con patata confitada en naranja, cebolleta al carbón y sal de olivas negras <i>Málaga-style salad: roasted cod with orange with sweet potato confit, chargrilled scallions and black olive salt</i>	11 €	Croquetas de jamón ibérico con emulsión de tomillo (6 uds.) <i>Iberian ham croquettes with a thyme emulsion (6 pieces)</i>	7 €
Taquitos de salmón semi marinado, blinis de naranja, vinagreta japonesa y encurtidos <i>Semi-marinated salmon steaks, orange blinis, Japanese vinaigrette and pickles</i>	9 €	 Buñuelos de yuca y verduras con infusión de wakame <i>Vegetable and cassava fritters with a wakame infusion</i>	6 €
 Salpicón de pulpo asado con verduritas, cilantro y toques picantes <i>Grilled octopus cocktail with vegetables, coriander and a touch of spice</i>	9 €	Paella de fideo fino con gambitas de Málaga y alioli azafranado <i>Fine noodle paella with Málaga prawns and saffron-infused alioli</i>	9 €
Corte de foie mi-cuit, brioche desmigado con especias, paté de piñones, jalea acidulada de orejones y tostas melva <i>Tranche of foie mi-cuit, crumbled spiced brioche, pine nut pâté, tangy apricot jelly and melba toast</i>	17 €	Paella de fideo fino con “pringá” con su caldo de puchero <i>Fine noodle paella with “pringá” mixed meats with their own broth</i>	9 €
 Carpaccio de solomillo, rúcula, espuma de patata y trufa, parmesano, mostaza verde y escamas de sal ahumada <i>Beef sirloin carpaccio, rocket, truffle and potato foam, Parmesan, mustard greens and smoked salt flakes</i>	12 €		



SIN COCCIÓN

UNCOOKED


MATICES DE AQUÍ Para compartir con los de aquí y los de allí
OUR TONES To share with one and all

Camperito malagueño de pollo especiado con tandoori, mahonesa de mostaza, albahaca y patatas fritas 6 €

Málaga-style grilled sandwich of tandoori-spiced chicken, mustard, basil mayonnaise and fries

Montadito de carrilleras de cerdo ibérico con queso Emmental y salsa de yogur con miel de romero y patatas fritas 6 €

“Montadito” rolls stuffed with Iberian pork cheek with Emmental cheese and yoghurt sauce with rosemary honey and fries

 Guiso de ternera al curry con puré de batata y jalapeños 8 €


Curried veal stew with sweet potato purée and jalapeños


Canelones de chivo malagueño gratinado, su jugo trufado y portobello a la parrilla 12 €

Grilled Málaga-style goat cannelloni with its truffled juices and grilled Portobello mushrooms

MATICES DE BRILLO Bien conservados
TONES THAT SHINE Preserves

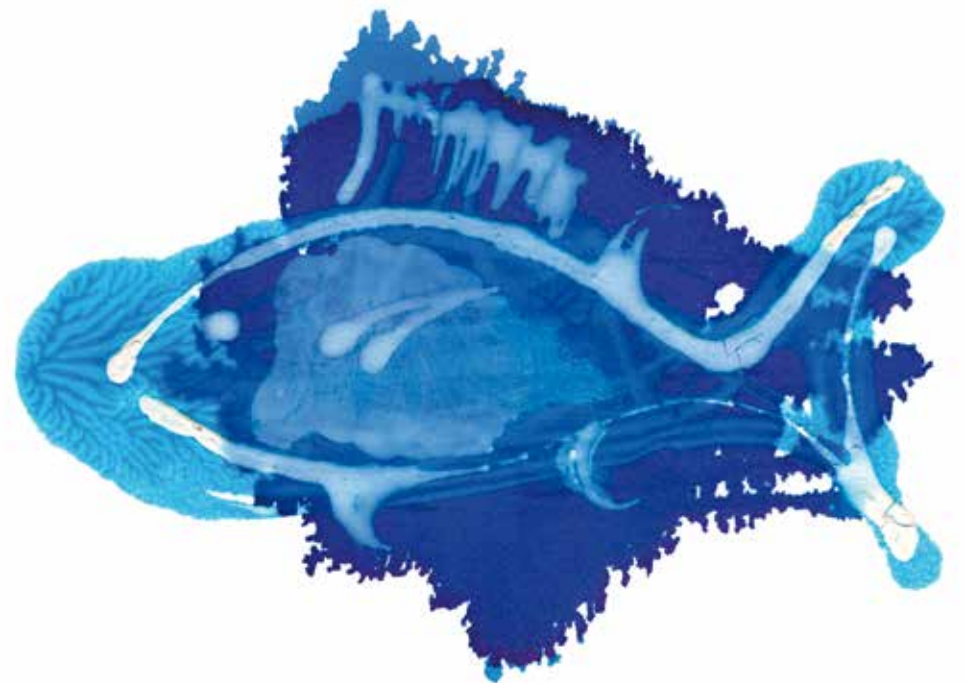
Atún rojo de Almadraba de Barbate con su matiz
“Almadraba de Barbate” bluefin tuna with its garnish

 Cola blanca con hinojo picante salteado 12 €
Lower belly cut with spicy sautéed fennel

 Lomo con tomate acidulado con tandoori 12 €
Steak with tangy tandoori-spiced tomato

Del Cantábrico
From the Cantabrian Sea


 Berberechos al natural 12 €
Fresh cockles




SIN COCCIÓN

UNCOOKED


MATICES DE TIERRA Crudos y saludables
TONES OF THE EARTH Raw and healthy

 Ensalada de bimi con taquitos de queso feta, hojas de albahaca, avellanas, vinagreta de soja y sésamo 12 €

Broccolini salad with cubes of feta cheese, basil leaves, hazelnuts, soya and sesame vinaigrette

 Ensalada de tomate “cor de bou” con tomatitos, ventresca de atún de almadraba y aliño de tomate seco, alcaparras y Ras el Hanout 12 €

Cor de bou tomato salad, cherry tomatoes, almadraba tuna belly and a dressing of sun-dried tomato, capers and ras el hanout spices

 Burrata desmigada con tomate, apio, pesto y escarola templada acidulada 14 €

Crumbled burrata cheese with tomato and celery pesto and tangy warm endive


MATICES DE SUAVIDAD Cremosas y refrescantes
TONES OF SOFTNESS Creamy and refreshing

Porra antequerana con papada ibérica a la parrilla, yema curada, atún ahumado y crujiente de jamón ibérico 8 €

“Porra antequerana” cold tomato soup with Iberian pork dewlap, cured egg yolk, smoked tuna and crispy Iberian ham

Ajoblanco de naranja, concha fina al natural, cebolleta asada y avellanas torrefactas 11 €

“Ajoblanco” cold almond soup with orange, fresh smooth clams, grilled spring onion and roast hazelnuts

 Crema saludable de temporada con guarnición 7 €





Healthy seasonal soup with garnishes



SIN COCCIÓN





UNCOOKED

MATICES DE TIEMPO Curados y madurados
TONES OF TIME Cured and aged

 Anchoas artesanas 00 (unidad) <i>Artisanal anchovies 00 (units)</i>	3 €
Mini torta cremosa de queso de oveja Finca Pascualete <i>Creamy miniature round of Finca Pascualete sheep's cheese</i>	10 €
Queso curado de oveja manchega La Marantona <i>La Marantona cured Manchego sheep's cheese</i>	15 €
 Tabla de presa de cerdo ibérico 100 % bellota con brotes de rúcula, queso ahumado, vinagreta de dátiles y avellanas (Dehesa de Los Monteros) <i>Platter of 100 % acorn-fed Iberian ham with rocket sprouts, smoked cheese and a date and hazelnut vinaigrette</i>	19 €
 Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo (100 grs.) <i>Knife-carved acorn-fed Iberian ham (100 g)</i>	25 €
 Pan cristal con tomate rallado, AOVE y escamas de sal <i>Glass bread with grated tomato, extra virgin olive oil and salt flakes</i>	3 €




MATICES DE INTENSIDAD Marinados y reposados
TONES OF INTENSITY Marinated and rested


 Tartar de ventresca de atún rojo con quinoa, mini pak choi y emulsión de naranja, teriyaki y yuzu <i>Bluefun tuna belly tartare with quinoa, mini pak choi and an orange, teriyaki and yuzu emulsion</i>	20 €
 Ceviche de rape con cebolla roja, tomatitos, apio y su leche de tigre <i>Monkfish ceviche with red onion, cherry tomatoes, celery and its "leche de tigre"</i>	13 €
 Sashimi de salmonete con su aliño moruno <i>Red mullet sashimi with spiced "moruno" dressing</i>	13 €
 Tataki de presa de cerdo ibérico en adobo ahumado al sarmiento, brotes de rúcula, mostaza de Casís y jugo de trufa <i>Iberian pork shoulder tataki in vine-smoked marinade, rocket sprouts, Cassis mustard and a truffle jus</i>	18 €

A FUEGO MEDIO ON A LOW HEAT


MATICES DE MAR De la lonja al paladar
TONES OF THE SEA From the market to the plate

 Chipirón de anzuelo con su consomé
y mini verduras al dente 15 €

*Line-caught baby squid in its consommé
and al dente mini vegetables*

 Lomo de bacalao y cebolletas a las brasas
con alioli de albahaca y sus brotes 18 €


*Flame-grilled cod fillet and spring onions
with basil aioli and shoots*

 Merluza confitada en AOVE 63°, arroz cremoso
de sus espinas con cebollino fresco y puré de raíz de apio 18 €


*Hake confit in 63° EVOO, creamy fishbone-broth rice
with fresh chives and celeriac purée*

A FUEGO VIVO ON A HIGH HEAT

MATICES DE CALOR Salteados y mezclados
TONES OF HEAT Sautéed and combined

 Salteado de verduras de temporada terminadas al carbón
con crema de queso de cabra de Ronda 14 €

*Sautéed baby vegetables, finished by chargrilling
with cream of goat cheese from Ronda*

 Tagliatelles con tomatitos minis al pesto, estragón fresco
y lascas de parmesano 10 €

*Tagliatelle with cherry tomatoes in pesto, fresh tarragon
and Parmesan shavings*

 Huevos rotos con patatas fritas, camarones al pilpil
y huevas de salmón 10 €

*"Broken" eggs with fried potatoes, shrimps in garlic
and chilli "pil-pil" sauce and salmon roe*




A FUEGO VIVO ON A HIGH HEAT


MATICES DE LUMBRE De la tierra sobre las brasas
TONES OF FIRE From the land to the flames

Taco de presa ibérica a las brasas, manzana osmotizada con anís, puré cremoso de naranja y zanahoria con trigo sarraceno 20 €

Flame-grilled Iberian shoulder steak, osmotised apple with aniseed, creamy orange and carrot purée with buckwheat

 Lomo de vaca a la piedra con verduras y patatas rustidas con trufa 25 €

Stone-grilled beef steak with vegetables and roast potatoes with truffle

 Solomillo de vacuno con terrina de patata, salsa del Périgord y chalotas confitadas en Oporto 25 €


Beef sirloin with potato terrine, Perigoux sauce and caramelised shallots in port




COCCIÓN APARTE A DIFFERENT COOKING



MATICES DE AZÚCAR Cocina dulce y caprichosa
TONES OF SUGAR Sweet and playful dishes

 Galletas rotas con cremoso de praliné de avellanas, espuma de vainilla y chocolate "machacao" 7 €


Crumbled sweet biscuits with hazelnut praline cream, vanilla foam and "machacao" chocolate

 Pastelito de chocolate y café con cereales, canutillos rellenos de crema de almendras y helado de vainilla Bourbon 7 €

Coffee and chocolate tart with cereals, crispy tubes filled with almond cream and Bourbon vanilla ice cream

Tartita de frambuesa con sopa de pasión, chutney de piña y enebro y sorbete de yuzu 7 €

Raspberry cake with passionfruit soup, pineapple and juniper chutney and yuzu sorbet

 Selección de frutas cortadas al momento con infusión de agua de azahar, sorbete de pasión y Peta Zetas 7 €

Freshly-cut fruit selection with orange blossom water, passion fruit sorbet and popping candy



M A T I Z

Calle Bolsa, 14
29015 Málaga

restaurantematiz.es

