

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 tones.
Like our cuisine.
Mediterranean cuisine reinvented
with a fresh, modern style.*

Antes de empezar, nuestro equipo de sala le deleitará con una degustación de AOVES y pan artesano. Un matiz que hará la espera irresistiblemente deliciosa.*




Before you start, our dining room team will delight you with an EVOO and artisan bread tasting session. A tone that will make the wait irresistibly delicious.*

MATICES

DE AQUÍ | Matices malagueños y mediterráneos para compartir |

OUR TONES

Tones of Malaga and the Mediterranean to share

- | | | |
|--|---|----|
| | Oblea crujiente con tartar de atún rojo, polvo de maíz frito y emulsiones de jalapeño y kimchie
<i>Crunchy wafer with bluefin tuna tartar, dust fried corn and jalapeño pepper and kimchi emulsion</i> | 10 |
| | Ensaladilla rusa Matiz con mayonesa de arbequina y picual, ventresca y polvo de aceitunas
<i>Russian salad with Arbequina and Picual olive oil mayonnaise, tuna belly and olive powder</i> | 11 |
| | Croquetas cremosas de jamón con velo de ibérico
<i>Iberian ham croquettes topped with wafer thin Iberian serrano ham</i> | 7 |
| | Croquetas de puchero con emulsión de hierbabuena
<i>“Puchero” stew croquettes with mint emulsion</i> | 7 |
| | Mini brioche de carrillera ibérica con salsa de queso payoyo, jalapeños encurtidos y sésamo tostado
<i>Iberian pork cheek mini brioche with Payoyo cheese sauce, pickled Jalapeño peppers and toasted sesame seeds</i> | 6 |
|  | Buñuelos de feria con queso de cabra de Ronda, parmesano, trufa y anís
<i>Malaga’s special fritters with Ronda goat’s cheese, Parmesan, truffle and aniseed</i> | 8 |
|  | Tabla de presa ibérica de La Dehesa de los Monteros con vinagreta de dátiles, avellanas tostadas y queso de tetilla ahumado
<i>Platter of Iberian pork shoulder from La Dehesa de los Monteros with smoked Galician “tetilla” cheese, hazelnuts and date vinaigrette</i> | 19 |
|  | Jamón ibérico 100% bellota con pan cristal, tomate y AOVE
<i>100% acorn-fed Iberian ham with glass bread, tomato and EVOO</i> | 25 |

* 1.5 por persona/per person

MATICES DE LA TIERRA

TONES
OF THE EARTH

- Ensalada de tomates de temporada con pesto de perejil, rabanitos crujientes y costrones acidulados 8
Seasonal tomatoes salad, parsley pesto, crunchy radish and soft sour croutons
- 🌱 Ensalada de brotes tiernos con burrata y chutney de mango de La Axarquía 11
Sprout salad with burrata and mango chutney from La Axarquía
- 🌿 Salteado de verduras con salsa de queso de cabra de Ronda 14
🌱 *Sautéed vegetables with Ronda goat's cheese*





MATICES

DE INTENSIDAD | Marinados y reposados |

TONES

OF INTENSITY

Marinated and rested

- Gazpacho de melocotón ácido con tartar de orejones y tomate seco, crema de queso fresco y huevo de codorniz a baja temperatura 11
“Peach Gazpacho” Cold tomato and peach soup with dried apricot and tomato tartar, cream cheese and quail egg
- Ajoblanco de almendra marcona tostada con sardinas ahumadas, costrones de brioche en trufa blanca, uvas moscatel de La Axarquía y huevas de arenque 14
“Ajoblanco” Cold almond and garlic soup with smoked sardines, sautéed brioche bread in white truffle, La Axarquía Moscatel grapes and herring roe
- Gambones al “pil pil” con curry andaluz y pan vapor 14
“Pil pil” King prawns with Andalusian curry and steamed bread
-  Tartar de salmón con cítricos malagueños, aguacate de La Axarquía y coral de tinta 12
Salmon tartar with Malaga citrics, avocado from La Axarquía and squid ink tuile
-  Vieiras glaseadas con boletus, aire de sésamo picante y flor de ajo 14
Glazed scallops with Boletus, spicy sesame foam and garlic flowers





MATICES

DE CALOR | Salteados y mezclados |

TONES

OF HEAT

Sautéed and combined

-  Huevos rotos con gambones ahumados, yema curada en soja y lascas de foie 11
Fried "broken" eggs with smoked King prawns, egg yolk cured in soy sauce and shavings of foie
- Raviolis de rabo de toro con salsa de foie, lascas de roast beef, brotes de rúcula y huevas de lumpo 16
Oxtail ravioli with foie sauce, shavings of roast beef, rocket sprouts and lumpfish roe
-  Tagliatelle vegetales con aceite de chili rojo, cherry infusionados en vainilla, albahaca fresca y burrata aromatizada en trufa blanca 12
Vegetable tagliatelle with red chilli oil, cherry tomatoes infused in vanilla, fresh basil and burrata cheese perfumed with white truffle



MATICES

DEL MAR | De la lonja al paladar |

TONES

OF THE SEA

From the market to the plate

Pulpo asado con quinoa roja socarrada, verduras,
salsa de tinta y mojo 15

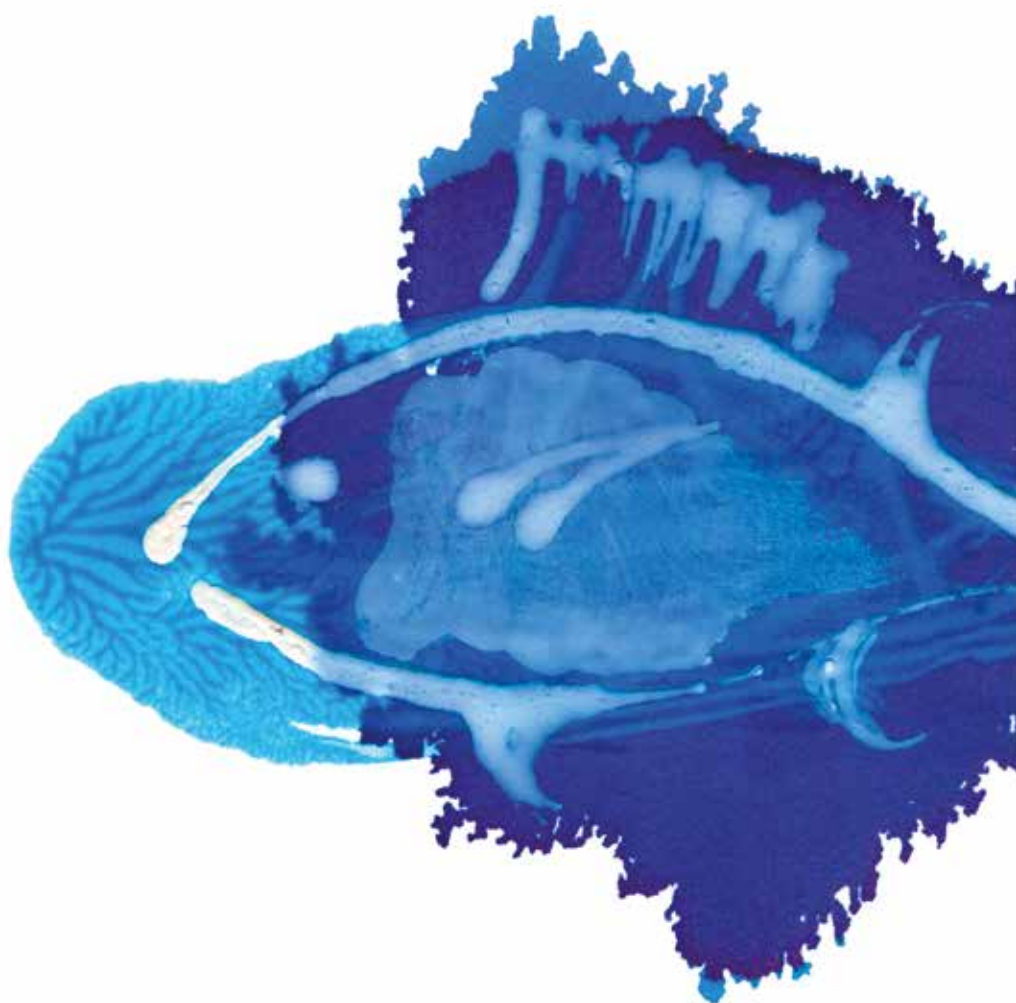
*Roasted octopus with seared red quinoa, vegetables,
ink and mojo sauce*

Ventresca de atún rojo en adobo con parmentier de AOVE
y trigo especiado 23

*Marinated bluefin tuna belly with EVOO parmentier mashed potatoes
and spiced wheat*

Lubina en salsa verde de albahaca con verduras gratinadas,
salsa holandesa y huevas de trucha maceradas en vino malagueño 20

*Sea bass in green basil sauce with gratin vegetables, hollandaise
sauce and trout roe macerated in Malaga wine*





MATICES

DE LUMBRE | De la tierra
sobre las brasas |

TONES

OF FIRE

From the land to the flames

- Canelón de chivo malagueño gratinado
con portobello laminado y su jugo trufado 17
*Grilled Malaga-style goat cannelloni with its truffled juices
and portobello*
-  Lomo de vaca a la parrilla con pastel de patata, piquillos
y emulsión de ajo negro 28
*Grilled sirloin with potato pie, piquillo peppers
and black garlic emulsion*
-  Cochinillo deshuesado con salsa de P.X. a la naranja
y canela, puré de manzana verde, chalotas osmotizadas
y emulsión de remolacha picante 19
*Boned suckling pig with P.X. sherry sauce with orange
and cinnamon, green apple purée, infused shallots
and spicy beetroot emulsion*



MATICES

DULCES

TONES OF SWEETNESS

Tarta de queso payoyo con chantillí de vainilla y compota de frutos rojos 7

Payoyo cheesecake with vanilla Chantilly cream and red berry compote

“Marengo y exquisito”: bizcocho de cerveza negra con frosting cremoso y tierra de Nutella 7

“Marengo y exquisito”: stout sponge cake with Nutella powder and creamy frosting

Torrija de pan brioche caramelizada con infusión de leche merengada, galleta rota, praliné de avellana y helado de vainilla Bourbon 7

French toast of caramelised brioche, meringued milk, crumbled biscuits, hazelnut praline and vanilla Bourbon ice cream

 Selección de frutas de temporada recién cortadas 7

Selection of freshly-cut seasonal fruits

We love chocolate: diferentes texturas de chocolate 8

We love chocolate: different chocolate textures





M A T I Z

C/ Bolsa, 14, Málaga

restaurantematiz.es

Los precios de esta carta están expresados en euros.
The prices of this menu are expressed in Euros.

IVA incluido
VAT included