

MENÚ DEGUSTACIÓN CON
LO MEJOR DE AQUÍ

TASTING MENU WITH THE
REGION'S FINEST

Aperitivos Matiz

Matiz appetizers

Buñuelos de feria con queso de cabra de Ronda,
parmesano, tartufo y anís

*Malaga´s special fritters with Ronda goat's cheese,
Parmesan, truffle and aniseed*

Oblea crujiente con tartar de atún rojo, polvo de maíz
frito y emulsiones de jalapeño y kimchie

*Crunchy wafer with bluefin tuna tartar, dust fried corn
and jalapeño pepper and kimchi emulsion*

Ajoblanco de almendra marcona tostada con
sardinas ahumadas, costrones de brioche en trufa blanca,
uvas moscatel de La Axarquía y huevas de arenque

*"Ajoblanco" Cold almond and garlic soup with
smoked sardines, sautéed brioche bread in white truffle,
La Axarquía Moscatel grapes and herring roe*

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

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

Cochinillo deshuesado con salsa de P.X. a la naranja
y canela, puré de manzana verde, chalotas osmotizadas
y emulsión de remolacha picante

*Boned suckling pig with P.X. sherry sauce with orange
and cinnamon, green apple purée, infused shallots
and spicy beetroot emulsion*

"Marengo y exquisito": bizcocho de cerveza negra
con frosting cremoso y tierra de Nutella

*"Marengo y exquisito": stout sponge cake
with Nutella powder and creamy frosting*

42€

*Este menú se servirá a mesa completa para un mejor
servicio y mayor experiencia para el comensal.

** This menu will be served to the whole table for a better
service and greater experience of the diners.*

15€

Maridaje de vinos malagueños - D.O. Sierras de Málaga
Malaga wine pairing

