

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.*

MATICES

DE AQUÍ

Matizes malagueños y mediterráneos para compartir

OUR TONES

Tones of Malaga and the Mediterranean to share

- | | | |
|--|--|----|
|  | Ensaladilla rusa con tartar de atún, bearnesa y aceituna aloreña
<i>Russian salad with tuna tartare, Béarnaise sauce and Aloreña olives</i> | 11 |
|  | Cata de quesos con AOVE´s en texturas
<i>Cheese tasting with EVOOs in textures</i> | 14 |
|  | Buñuelos de Feria con tartufata, parmesano, queso de Ronda y anís
<i>Fair fritters with tartufata, parmesan, Ronda cheese and anise</i> | 8 |
|  | Tabla de presa de cerdo ibérico 100% bellota con rúcula, queso, dátiles y vinagreta
<i>100% Acorn-fed Iberian pork shoulder platter with rocket, cheese, dates and vinaigrette</i> | 19 |
| | Croquetas de tapioca con langostinos, alioli y ceviche
<i>Tapioca croquettes with king prawns, alioli and ceviche</i> | 8 |
| | Croquetas cremosas de jamón ibérico, fritas en aceite de oliva virgen extra
<i>Iberian ham croquettes, fried in extra virgin olive oil</i> | 7 |
| | Jamón ibérico 100% bellota, pan de cristal, tomate y hojiblanca
<i>100% acorn-fed Iberian ham, glass bread, tomato and hojiblanca EVOO</i> | 24 |

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.*

Mollete antequerano MATIZ con jamón ibérico,
huevo de codorniz y queso Payoyo

3

*MATIZ Mollete from Antequera with Iberian ham,
quail egg and Payoyo cheese*

Langostinos crujientes, salsa tentsuyu de
tomate agripicante y nabo daikon

14

*Crispy king prawns, tentsuyu sauce of hot
and sour tomato and daikon radish*



MATICES DE LA TIERRA

TONES
OF THE EARTH

-  Ensalada veggie con kale, aguacate, mijo y pesto 8
 *Veggie salad with kale, avocado, millet and pesto*
-  Salteado de verduras con crema tibia de queso de cabra de Ronda 14
 *Sautéed vegetables with warm cream of Ronda cheese*
- Guiso de setas de temporada, alubias y especias morunas 14
Seasonal mushroom stew, beans and North African spices



MATICES

DE INTENSIDAD | Marinados y reposados |

TONES

OF INTENSITY

Marinated and rested

Carpaccio de salmón ahumado al momento, con tártara y manzana	12
<i>Smoked salmon carpaccio with tartare and apple</i>	
Gambones al “pilpil” con curry andaluz y pan vapor	9
<i>Prawns al pil pil with Andalusian curry and steamed bread</i>	
Tartar de vieiras con granadas, migas marineras y lima	15
<i>Scallop tartare with pomegranate, seafood breadcrumbs and lime</i>	
Taquitos de salmón marinados, blinis de naranja, vinagreta japo y encurtidos	9
<i>Marinated salmon cubes, orange blinis, Japanese vinaigrette and pickles</i>	



Apto celíacos / Suitable for coeliacs



Apto vegetarianos / Suitable for vegetarians

MATICES

DE SUAVIDAD

TONES
OF SMOOTHNESS

 Vichyssoise de AOVE con vainilla, guisantes y yema curada 9
 *EVOO Vichyssoise with vanilla, peas and cured yolk*

Huevo negro frito en hojiblanca, fideos soba, 8
caldo de umami y algas
*Black egg fried in hojiblanca EVOO, soba noodles,
umami and seaweed soup*

 Crema saludable con verduras de temporada 7
 *Healthy cream with seasonal vegetables*



MATICES

DE CALOR | Salteados y mezclados |

TONES

OF HEAT

Sautéed and combined

	Arroz campero de presa ibérica, verduras de temporada y holandesa	14
	<i>Country rice with Iberian shoulder, seasonal vegetables and Hollandaise sauce</i>	
	Huevos revueltos con bacalao, cebolla de Coín, ajetes y espuma de azafrán	11
	<i>Scrambled eggs with cod, Coín onion, green garlic shoots and saffron foam</i>	
	Raviolis de ternera con crema de foie, roast beef y huevas de lumpo	12
	<i>Beef raviolis with foie cream, roast beef and lump eggs</i>	
 	Lasaña de verduras con pasta de arroz, setas de temporada y algas	14
	<i>Vegetable lasagne with rice noodles, seasonal mushrooms and seaweed</i>	



Apto celíacos / Suitable for coeliacs



Apto vegetarianos / Suitable for vegetarians

MATICES

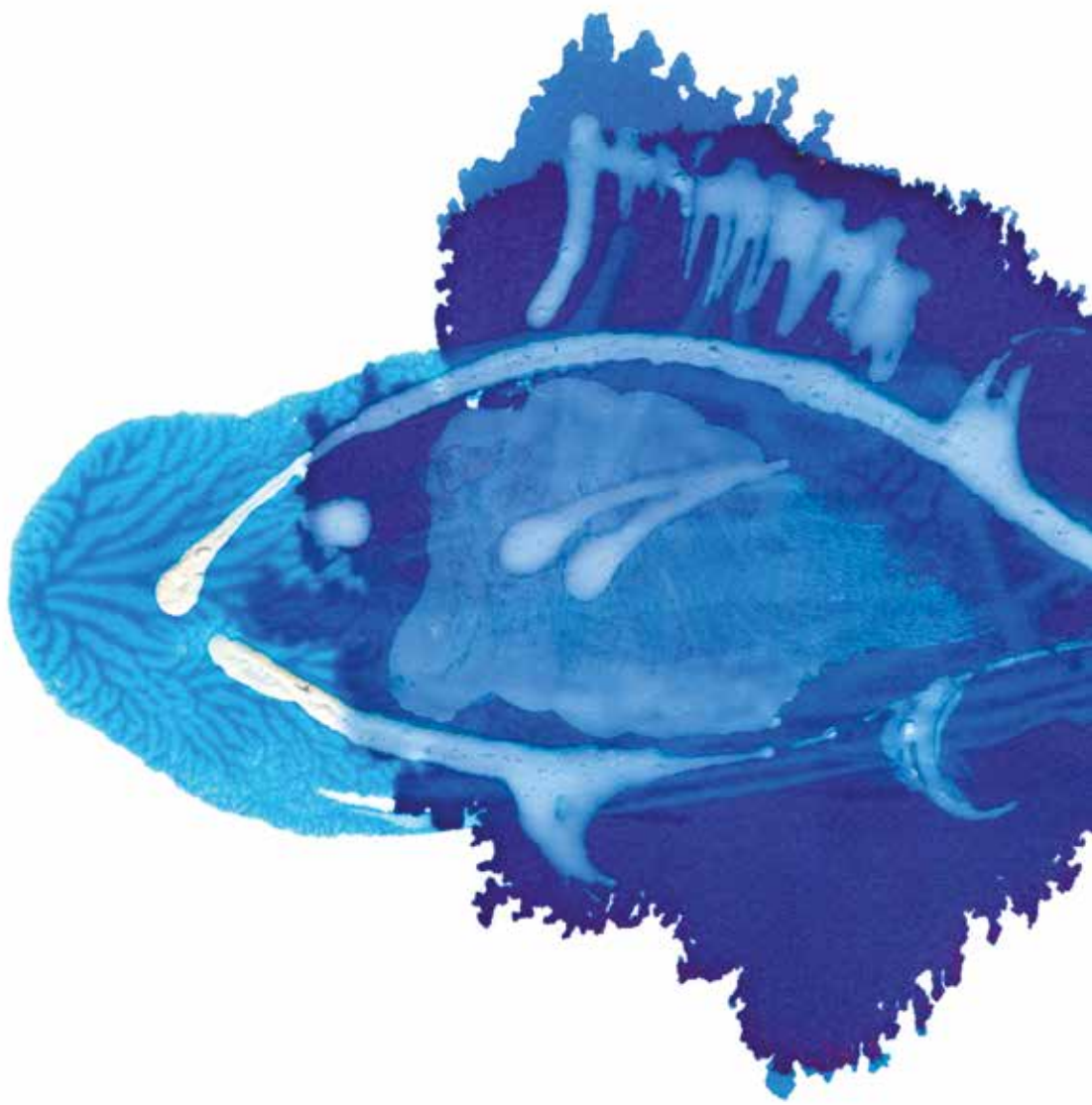
DEL MAR | De la lonja al paladar |

TONES

OF THE SEA

From the market to the plate

Pulpo asado, quinoa socarrada, mojo y tinta	14
<i>Roasted octopus, Socarrada quinoa, mojo sauce and ink</i>	
Atún en adobo con patata parmentine y trigo	18
<i>Marinated tuna with Parmentine potato and wheat</i>	
Corvina con bullabesa de mejillones, azafrán y almendras	19
<i>Croaker with bouillabaisse with mussels, saffron and almonds</i>	
Bacalao con gazpachuelo malagueño en espuma, buñuelo y guiso de mar y montaña	18
<i>Cod with foam of gazpachuelo from Malaga, fritter and sea and mountain stew</i>	



Apto celíacos / *Suitable for coeliacs*



Apto vegetarianos / *Suitable for vegetarians*

MATICES

DE LUMBRE | De la tierra
sobre las brasas |

TONES OF FIRE

From the land to the flames

Pluma ibérica al ajillo, dumplings de verdura y gambas
y jugo de 5 especias 17
*Iberian pork belly in garlic, vegetables and prawns dumplings
and 5 spice jus*

 Solomillo de vaca con cremoso de naranja y zanahoria,
ceps y Pedro Ximénez 25
*Beef sirloin with creamy orange and carrot,
mushrooms and Pedro Ximénez*

 Lomo de vaca a la piedra con patatas rustidas, piquillo
y ajo negro 26
*Hot stone cooked beef loin with roasted potatoes, piquillo peppers
and black garlic*

Canelones de chivo malagueño gratinado, su jugo trufado
y portobello 14
*Grilled Malaga-style goat cannelloni with its truffled juices
and portobello*



Apto celíacos / *Suitable for coeliacs*



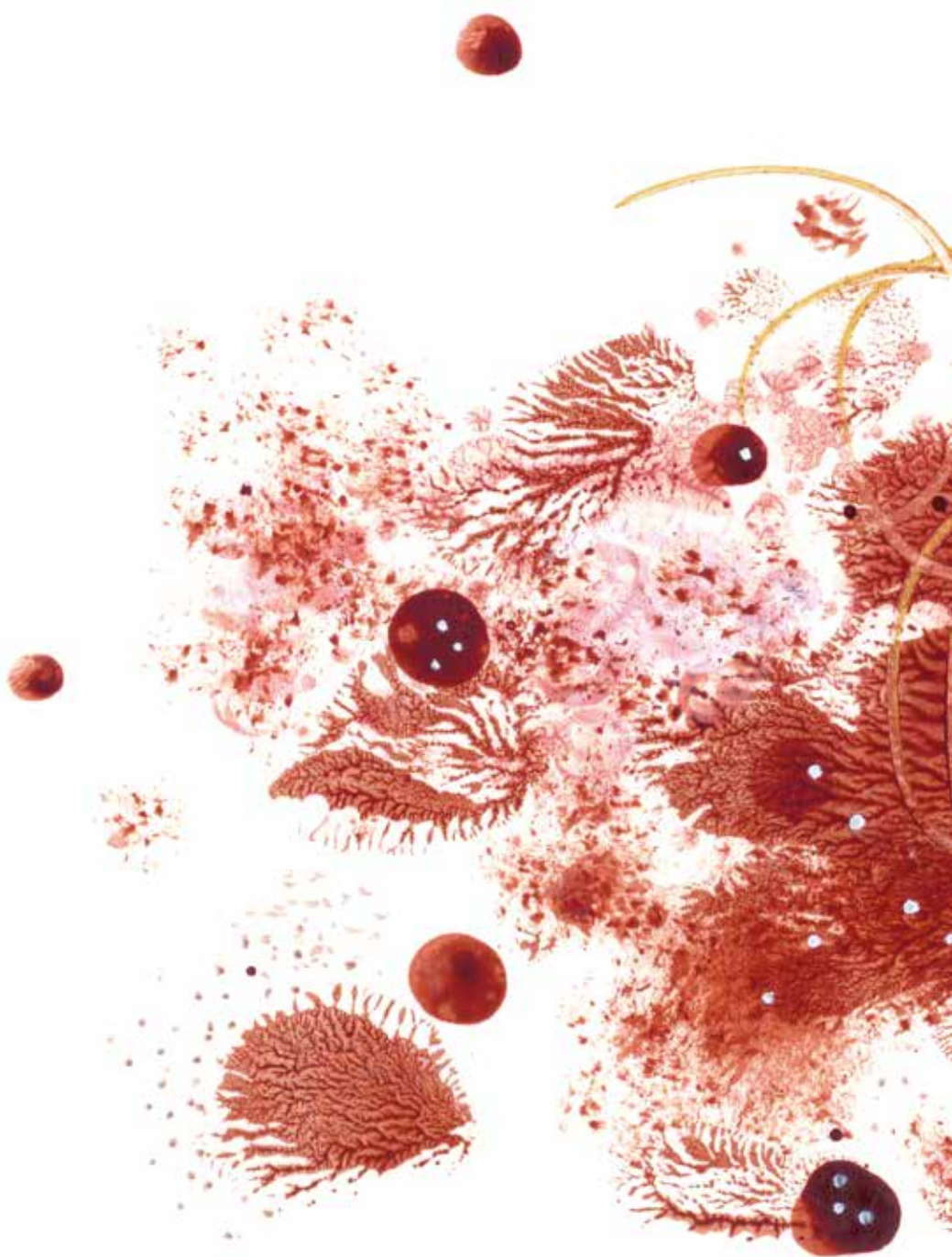
Apto vegetarianos / *Suitable for vegetarians*

MATICES

DULCES

TONES
OF SWEETNESS

	Torrija de pan brioche caramelizada, crema inglesa y helado de canela	7
	<i>French toast of caramelised brioche, English custard and cinnamon ice cream</i>	
	Milhojas de caramelo salado y toffee de plátano	7
	<i>Mille-feuille with salted caramel and banana toffee</i>	
	Cheesecake en espuma con frutos rojos y mermelada de verdial	7
	<i>Cheesecake foam with red berries and verdial compote</i>	
	We love chocolate, 5 elaboraciones de chocolate	7
	<i>We love chocolate, 5 chocolate creations</i>	
	Selección de frutas de temporada recién cortadas	7
	<i>Selection of freshly-cut seasonal fruits</i>	
	Cata de quesos con AOVE'S en texturas	14
	<i>Cheese tasting with EVOOs in textures</i>	



Apto celíacos / *Suitable for coeliacs*



Apto vegetarianos / *Suitable for vegetarians*



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

