

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*

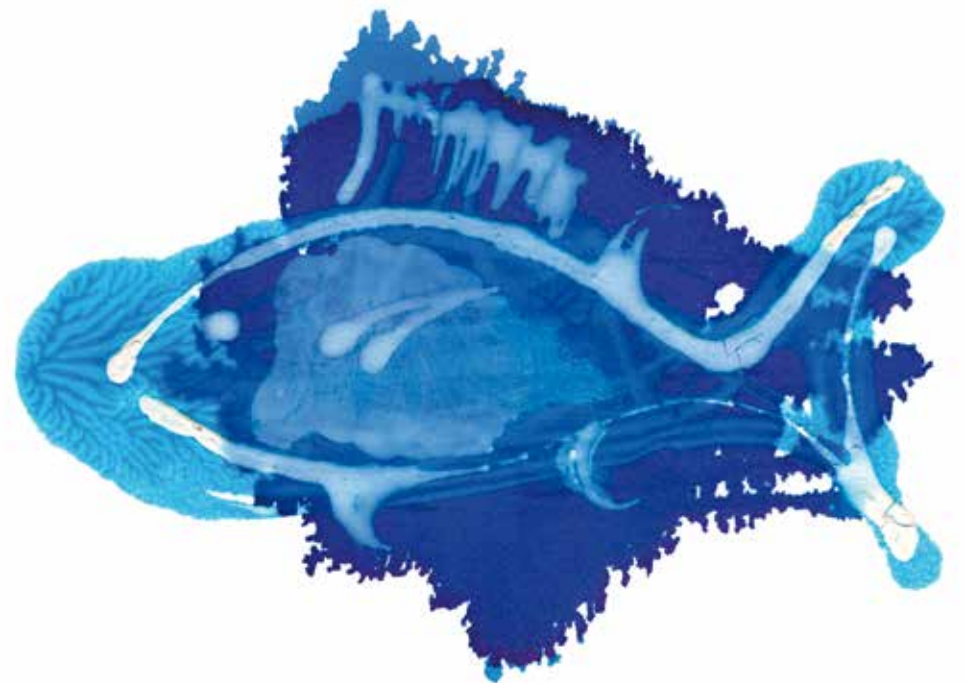
**Atún rojo de Almadraba de Barbate con su matiz**  
*“Almadraba de Barbate” bluefin tuna with its garnish*

 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](http://restaurantematiz.es)



