

MENÚ “MATICES DE SABOR”
UN VIAJE POR EL RECETARIO
MALAGUEÑO

“TONES OF FLAVOUR” MENU
A JOURNEY THROUGH
MÁLAGA’S COOKBOOK

Ensaladilla rusa MATIZ con centollo, verduras encurtidas y
huevas de salmón

*MATIZ Russian salad with spider crab, pickled vegetables
and salmon roe*

Porra antequerana. Tiradito de corvina aliñado con huevo de
codorniz y brotes de albahaca

*Porra antequerana soup. Corvina tiradito (raw fish salad)
with quail’s eggs and basil shoots*

Chipirones a la malagueña rellenos de sus patitas y un jugo
reducido de sus interiores con pan tostado

*Malaga-style grilled baby squid stuffed with squid tentacles
and a squid reduction with toasted bread*

Carrilleras de cerdo ibérico al estilo de Alozaina guisadas
con canela y clavo, su “majao”, parmentier de patata y queso
de cabra con fritada de verduras y un toque picante

*Iberian pork cheeks, stewed Alozaina-style with cinnamon
and cloves, with majao, Parmentier potatoes and goat’s
cheese fried with vegetables and a touch of spice*

Torrija de pan brioche caramelizada, nougatine, espuma de
avellana, helado de canela y crema inglesa

*Caramelised brioche French toast, brittle, hazelnut foam,
cinnamon ice cream and custard*

39€

Agua, cerveza o vino incluido
Mineral water, beer or wine included

*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.*

