

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** | Matices malagueños y mediterráneos para compartir |

## OUR TONES

*Tones of Malaga and the Mediterranean to share*

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

Ensalada de tomates de temporada, pesto de perejil y  
costrones acidulados 10  
*Seasonal tomato salad, parsley pesto and soft sour croutons*



# MATICES

**DE INTENSIDAD** | Marinados y reposados |

## TONES

OF INTENSITY

*Marinated and rested*

Gambones al “pilpil” con curry andaluz y pan vapor 14

*Prawns al pil pil with Andalusian curry and steamed bread*





Taquitos de salmón marinados, blinis de naranja,  
vinagreta japo y encurtidos 9

*Marinated salmon cubes, orange blinis, Japanese vinaigrette  
and pickles*

# MATICES

## DE SUAVIDAD

## TONES OF SMOOTHNESS

-   Gazpacho de mango de la Axarquía, yemas de erizo, cilantro y huevas de lumpo 12  
*Axarquía mango gazpacho with sea urchins, coriander and lumpfish roe*
-   Crema saludable con verduras de temporada 7  
*Healthy cream with seasonal vegetables*
- Porra antequerana de remolacha con carpaccio de gambón y emulsión de aguacate picante 12  
*'Porra Antequerana' Beetroot cold creamy soup with king prawn carpaccio and spicy avocado emulsion*





# MATICES

**DE CALOR** | Salteados y mezclados |

## TONES

OF HEAT

*Sautéed and combined*

- |   |  |    |
|---|--|----|
|  | <b>Arroz con pulpos y emulsión de yuzu</b><br><i>Rice with baby octopus and a yuzu emulsion</i>  | 14 |
|  | <b>Huevos revueltos con bacalao, cebolla de Coín, ajetes y espuma de azafrán</b><br><i>Scrambled eggs with cod, Coín onion, green garlic shoots and saffron foam</i> | 11 |
|   | <b>Raviolis de ternera con crema de foie, roast beef y huevas de lumpo</b><br><i>Beef raviolis with foie cream, roast beef and lump eggs</i>                         | 14 |

# MATICES

**DEL MAR** | De la lonja al paladar |

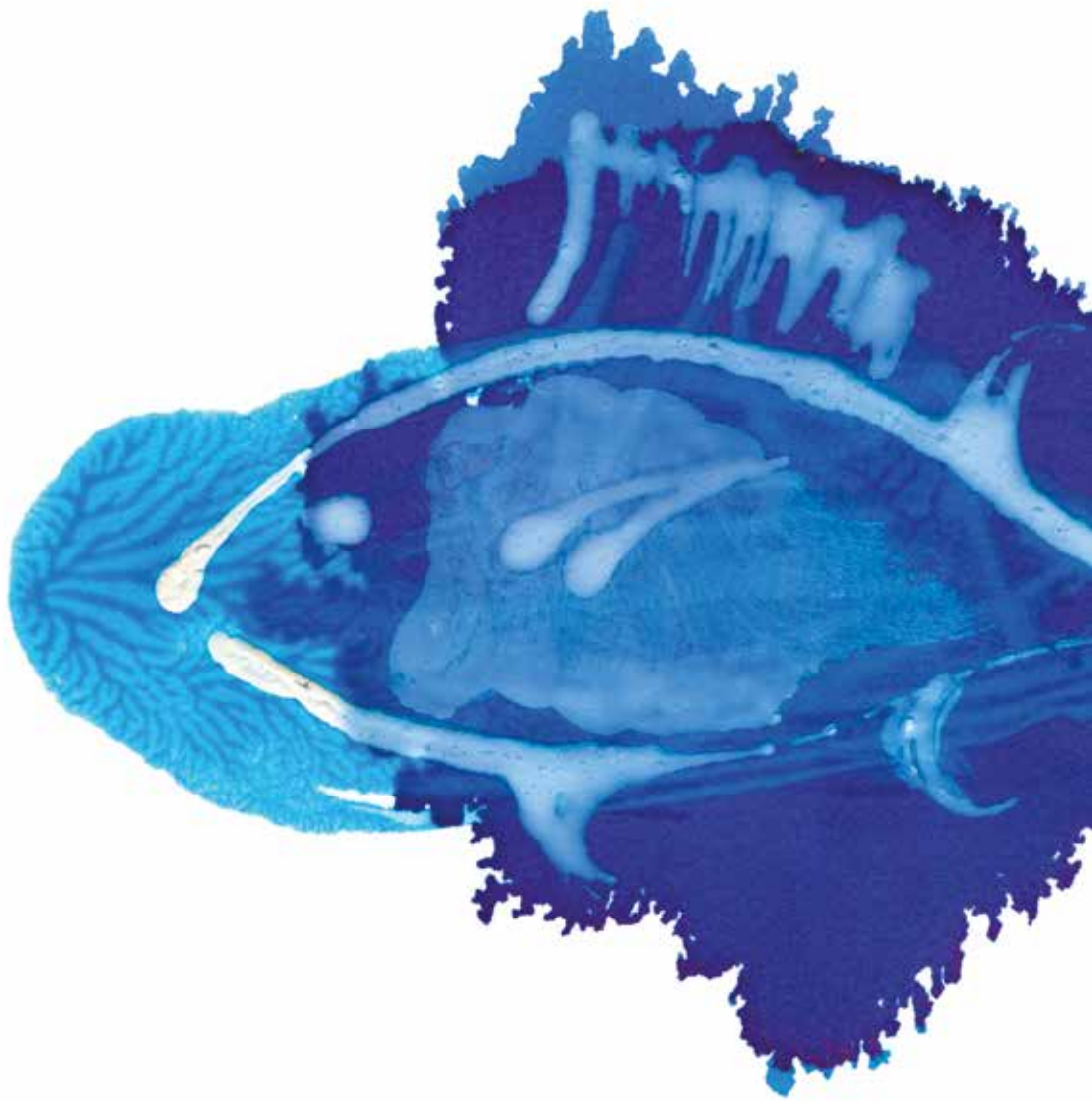
## TONES

OF THE SEA

*From the market to the plate*

- Pulpo asado, quinoa socarrada, mojo y tinta 14  
*Roasted octopus, Socarrada quinoa, mojo sauce and ink*
- Atún en adobo con patata parmentine y trigo 18  
*Marinated tuna with Parmentine potato and wheat*
- Bacalao con gazpachuelo malagueño en espuma, buñuelo y guiso de mar y montaña 18  
*Cod with foam of gazpachuelo from Malaga, fritter and sea and mountain stew*







# MATICES

**DE LUMBRE** | De la tierra  
sobre las brasas |

## TONES

OF FIRE

*From the land to the flames*






-  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*

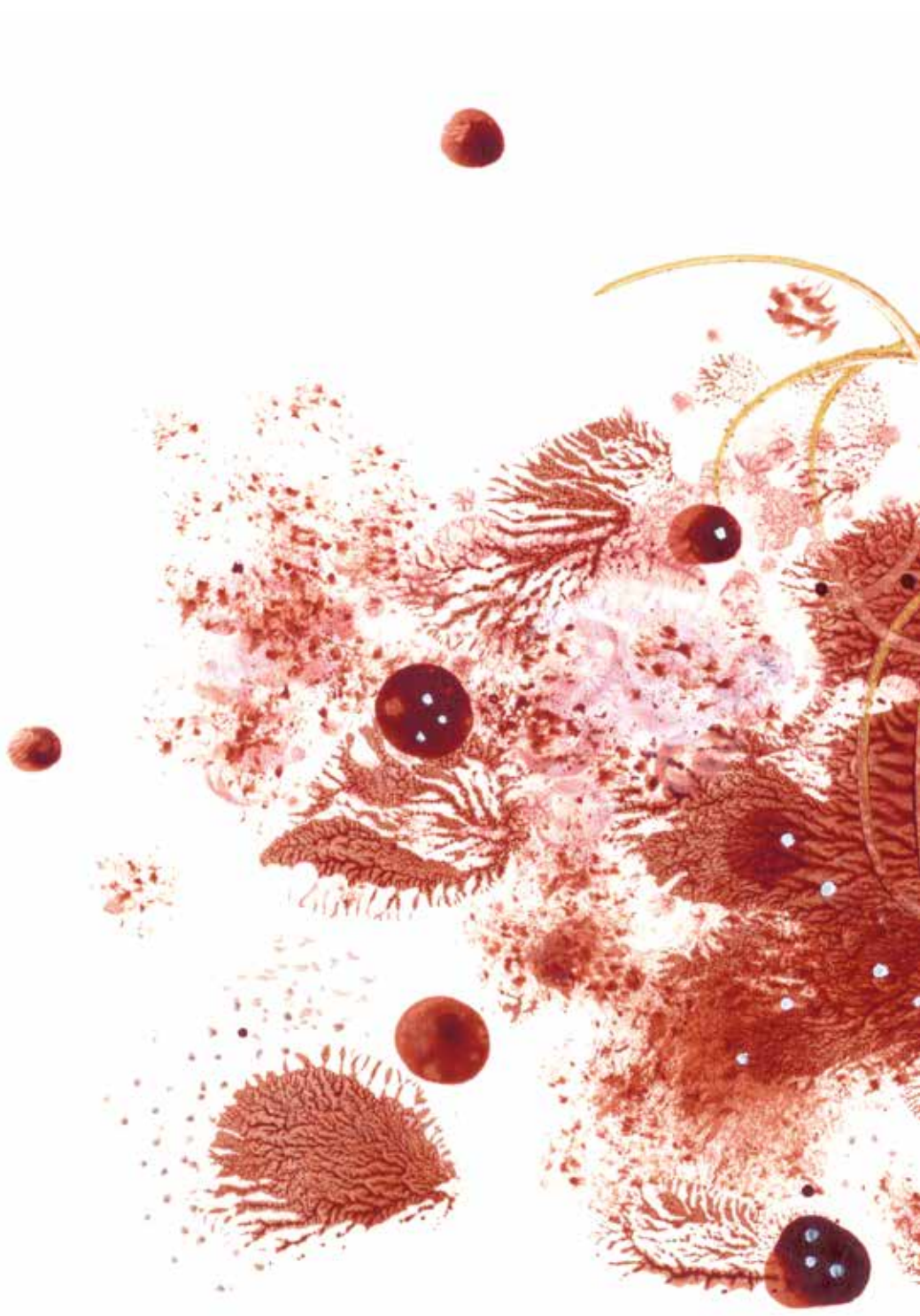


# MATICES

## DULCES

### TONES OF SWEETNESS

-  Torrija de pan brioche caramelizada, crema inglesa y helado de canela 7  
*French toast of caramelised brioche, English custard and cinnamon ice cream*
-  Cheesecake con frutos rojos y mermelada de verdial 7  
*Cheesecake with red berries and verdial compote*
-  We love chocolate, 5 elaboraciones de chocolate 7  
*We love chocolate, 5 chocolate creations*
-  Selección de frutas de temporada recién cortadas 7  
*Selection of freshly-cut seasonal fruits*
-  Cata de quesos con AOVE'S en texturas 14  
*Cheese tasting with EVOOs in textures*





M A T I Z

C/ Bolsa, 14, Málaga

[restaurantematiz.es](http://restaurantematiz.es)

Los precios de esta carta están expresados en euros.

*The prices of this menu are expressed in Euros.*

IVA incluido

*VAT included*



