

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*

Tartar de salmón con cítricos malagueños,
aguacate de La Axarquía y coral de tinta

*Salmon tartar with Malaga citrics, avocado from
La Axarquía and squid ink tuile*

Nuestra versión del puchero con caldo corto de gallina,
pringá y huevo de codorniz a baja temperatura

*Our version of slow-cooked "puchero" stew with
chicken court-bouillon, "pringá" and quail egg*

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

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

Canelón de chivo malagueño gratinado con
portobello laminado y su jugo trufado

*Grilled Malaga-style goat cannelloni with
its truffled juices and portobello*

"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*

39€

*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

