

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\*.*

*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\*.*

# MATICES

**DE AQUÍ** | Matices malagueños y mediterráneos para compartir |

## OUR TONES

*Tones of Malaga and the Mediterranean to share*

	Ensaladilla rusa Matiz con mayonesa de arbequina y picual, ventresca y polvo de aceitunas	11
	<i>Russian salad with Arbequina and Picual olive oil mayonnaise, tuna belly and olive powder</i>	
	Croquetas cremosas de jamón con velo de ibérico	7
	<i>Iberian ham croquettes topped with wafer thin Iberian serrano ham</i>	
	Croquetas de puchero con emulsión de hierbabuena	7
	<i>“Puchero” stew croquettes with mint emulsion</i>	
	Mini brioche de carrillera ibérica con salsa de queso payoyo, jalapeños encurtidos y sésamo tostado	6
	<i>Iberian pork cheek mini brioche with Payoyo cheese sauce, pickled Jalapeño peppers and toasted sesame seeds</i>	
	Buñuelos de feria con queso de cabra de Ronda, parmesano, tartufo y anís	8
	<i>Malaga’s special fritters with Ronda goat’s cheese, Parmesan, truffle and aniseed</i>	
	Tabla de presa ibérica de La Dehesa de los Monteros con vinagreta de dátiles, avellanas tostadas y queso de tetilla ahumado	19
	<i>Platter of Iberian pork shoulder from La Dehesa de los Monteros with smoked Galician “tetilla” cheese, hazelnuts and date vinaigrette</i>	
	Jamón ibérico 100% bellota con pan cristal, tomate y AOVE	25
	<i>100% acorn-fed Iberian ham with glass bread, tomato and EVOO</i>	

\* 1.5 por persona/per person

# MATICES DE LA TIERRA

TONES  
OF THE EARTH

-   Ensalada veggie de kale con aguacate, mijo y zanahoria morada de Cuevas Bajas 8  
*Veggie salad with kale, avocado, millet and purple carrots from Cuevas Bajas*
-  Ensalada de brotes tiernos con burrata y chutney de mango de La Axarquía 11  
*Sprout salad with burrata and mango chutney from La Axarquía*
-   Salteado de verduras con salsa de queso de cabra de Ronda 14  
*Sautéed vegetables with Ronda goat's cheese*
-   Arroz cremoso de verduras socarradas y boletus con lascas de parmesano y portobellos laminados 14  
*Creamy rice with seared vegetables and Boletus with Parmesan shavings and sliced Portobello mushrooms*
-   Crema saludable con verduras de temporada 7  
*Healthy cream with seasonal vegetables*




# MATICES

DE INTENSIDAD | Marinados y reposados |

## TONES

OF INTENSITY

*Marinated and rested*

-  Carpaccio de ternera con toppings de hierbas aromáticas, tartufo, rúcula baby y lascas de parmesano 11  
*Veal carpaccio topped with aromatic herbs, truffle, baby rocket and Parmesan shavings*
- Gambones al “pil pil” con curry andaluz y pan vapor 14  
*“Pil pil” King prawns with Andalusian curry and steamed bread*
-  Tartar de salmón con cítricos malagueños, aguacate de La Axarquía y coral de tinta 12  
*Salmon tartar with Malaga citrics, avocado from La Axarquía and squid ink tuile*
-  Vieiras glaseadas con boletus, aire de sésamo picante y flor de ajo 14  
*Glazed scallops with Boletus, spicy sesame foam and garlic flowers*






# MATICES

DE CALOR | Salteados y mezclados |

## TONES

OF HEAT

*Sautéed and combined*

-  Nuestra versión del puchero con caldo corto de gallina, pringá y huevo de codorniz a baja temperatura 9  
*Our version of slow-cooked “puchero” stew with chicken court-bouillon, “pringá” and quail egg*
-  Huevos rotos con gambones ahumados, yema curada en soja y lascas de foie 11  
*Fried “broken” eggs with smoked King prawns, egg yolk cured in soy sauce and shavings of foie*
- Raviolis de rabo de toro con salsa de foie, lascas de roast beef, brotes de rúcula y huevas de lumpo 16  
*Oxtail ravioli with foie sauce, shavings of roast beef, rocket sprouts and lumpfish roe*
-  Tagliatelle vegetales con aceite de chili rojo, cherry infusionados en vainilla, albahaca fresca y burrata aromatizada en trufa blanca 12  
*Vegetable tagliatelle with red chilli oil, cherry tomatoes infused in vanilla, fresh basil and burrata cheese perfumed with white truffle*



# MATICES

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

## TONES

OF THE SEA

*From the market to the plate*

Pulpo asado con quinoa roja socarrada, verduras,  
salsa de tinta y mojo 15

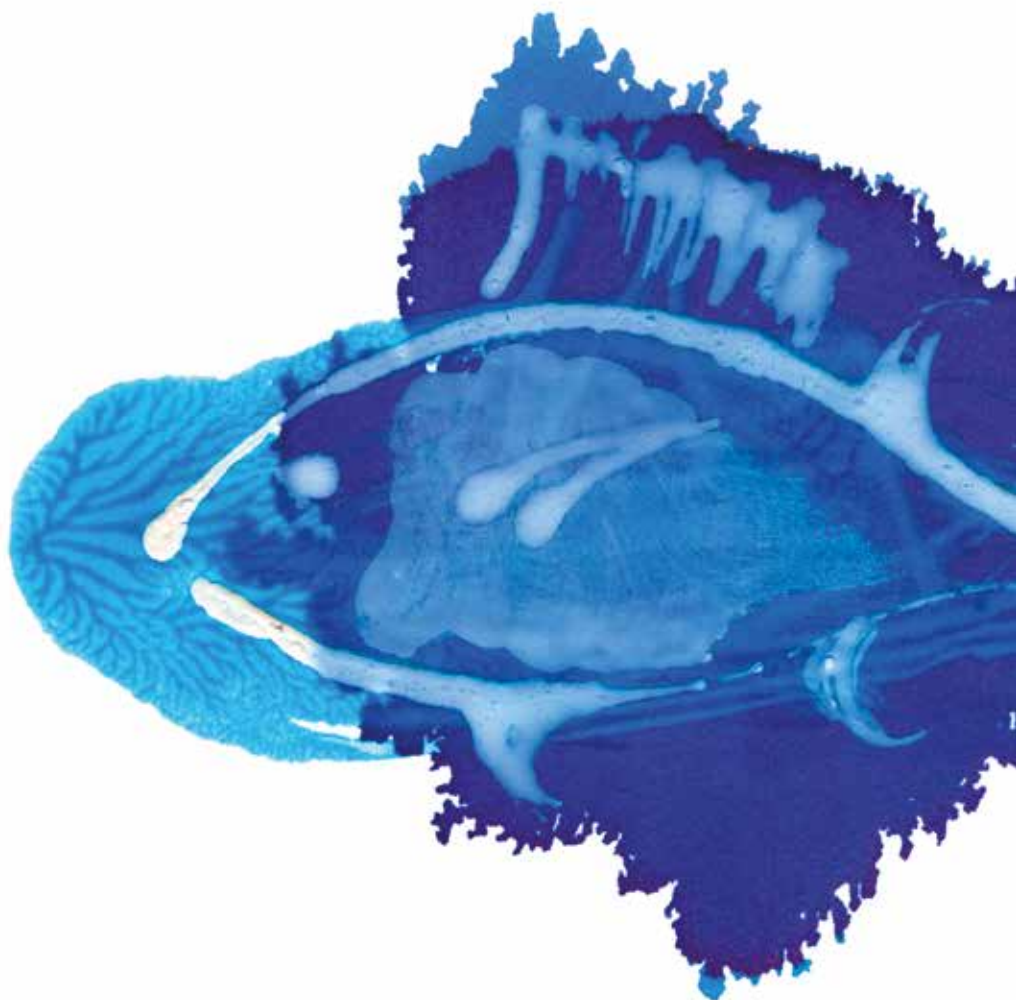
*Roasted octopus with seared red quinoa, vegetables,  
ink and mojo sauce*

Ventresca de atún rojo en adobo con parmentier de AOVE  
y trigo especiado 23

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

Lubina en salsa verde de albahaca con verduras gratinadas,  
salsa holandesa y huevas de trucha maceradas en vino malagueño 20

*Sea bass in green basil sauce with gratin vegetables, hollandaise  
sauce and trout roe macerated in Malaga wine*





# MATICES

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

## TONES

OF FIRE


*From the land to the flames*

Canelón de chivo malagueño gratinado  
con portobello laminado y su jugo trufado 17

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

 Lomo de vaca a la parrilla con pastel de patata, piquillos  
y emulsión de ajo negro 28

*Grilled sirloin with potato pie, piquillo peppers  
and black garlic emulsion*

 Cochinitillo deshuesado con salsa de P.X. a la naranja  
y canela, puré de manzana verde, chalotas osmotizadas  
y emulsión de remolacha picante 19

*Boned suckling pig with P.X. sherry sauce with orange  
and cinnamon, green apple purée, infused shallots  
and spicy beetroot emulsion*



# MATICES

## DULCES

### TONES OF SWEETNESS

Tarta de queso payoyo con chantillí de vainilla  
y compota de frutos rojos 7

*Payoyo cheesecake with vanilla Chantilly cream  
and red berry compote*

“Marengo y exquisito”: bizcocho de cerveza negra  
con frosting cremoso y tierra de Nutella 7

*“Marengo y exquisito”: stout sponge cake with Nutella powder  
and creamy frosting*

Torrija de pan brioche caramelizada con crema inglesa,  
galleta rota, praliné de avellana y helado de canela 7

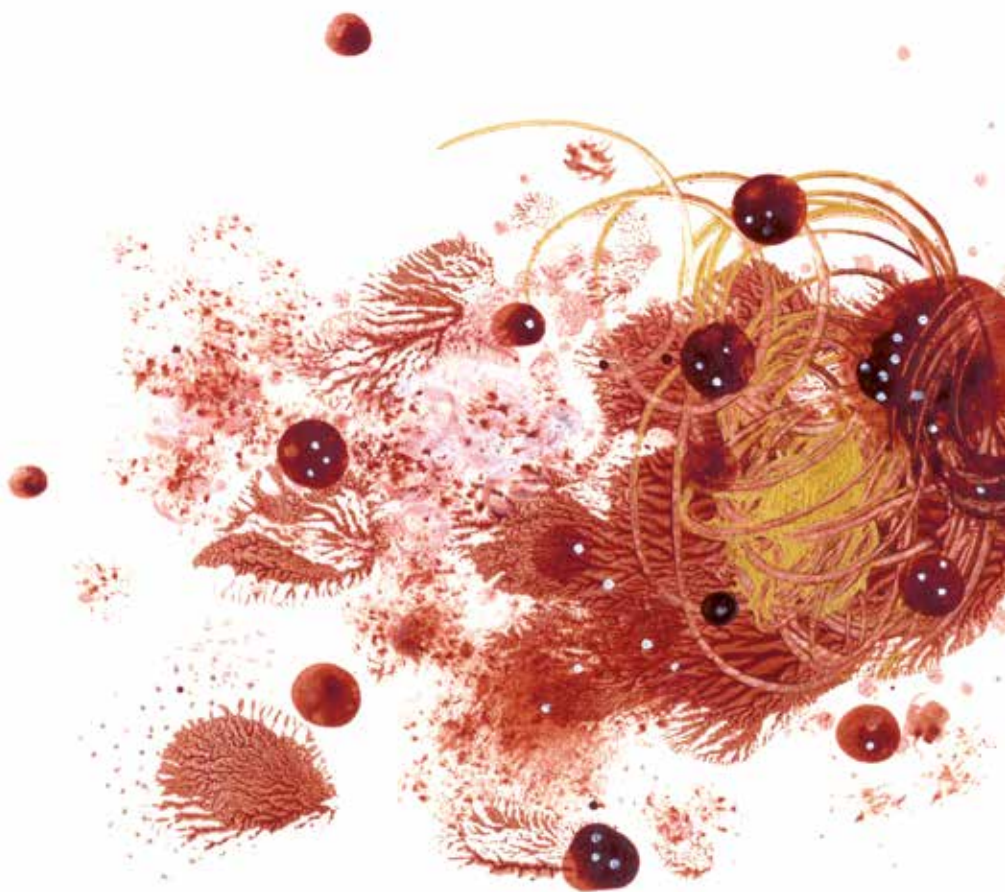
*French toast of caramelised brioche, English custard,  
crumbled biscuits, hazelnut praline and cinnamon ice cream*

 Selección de frutas de temporada recién cortadas 7

 *Selection of freshly-cut seasonal fruits*

We love chocolate: diferentes texturas de chocolate 8

*We love chocolate: different chocolate 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*