

# MATIZ

## MATIZ ELEGIDO ENTRE LOS 100 MEJORES RESTAURANTES DE ESPAÑA SEGÚN EL RANKING 2021 DE EL TENEDOR

**MATIZ se afianza como el mejor restaurante de Málaga centro según el ranking y se posiciona entre los 5 mejores restaurantes de Andalucía**



Pablo Molina, Chef de MATIZ, y Hugo García, Maître y Sommelier.

**Por primera vez, MATIZ entra en el ranking de los 100 mejores restaurantes de España posicionándose como el único restaurante de Málaga centro y el 5º de Andalucía compartiendo lista con grandes restaurantes gastronómicos y estrellas Michelin.**

Cada año, El Tenedor (ahora TheFork) elabora un listado de los 100 restaurantes mejor valorados por sus clientes en base a la puntuación otorgada a cada restaurante, opiniones y reseñas, el número de reservas realizadas y visitas de miles de usuarios que utilizan diariamente la página.

*“Estamos muy agradecidos a todos los clientes que nos han visitado durante este año. Con este reconocimiento nos dan fuerza para seguir trabajando, mejorando día a día y seguir disfrutando de lo que más nos gusta hacer. El 2022 arranca fuerte en MATIZ con la llegada de la trufa negra, que por primera vez acompañará a nuestros grandes clásicos y a los platos creados especialmente para ella. Muy pronto os podremos desvelar más novedades de este año con las que podréis disfrutar de MATIZ con nosotros”, comenta Myriam Ortiz, directora del restaurante.*

**La cocina de MATIZ**, liderada por el **Chef Pablo Molina**, destaca por ser una **cocina de base tradicional mediterránea** malagueña llevada a nuestros días. Una cocina muy de Málaga, con **producto KMO** donde se pueden encontrar platos con **ingredientes tan autóctonos** como los buñuelos de feria con queso de cabra de Ronda, la tabla de presa ibérica de La Dehesa de los Monteros, los raviolis de rabo de toro o la oblea crujiente de tartar de atún rojo, entre otros.

# M A T I Z



Raviolis de rabo de toro.



Oblea crujiente con tartar de atún rojo.

Además, su plato estrella es un **plato acabado en mesa**, el **canelón de chivo malagueño gratinado con portobello laminado y su jugo trufado** que sin duda no dejará a nadie indiferente. Con la elaboración acabada en mesa, el cliente podrá disfrutar de una **experiencia única más allá de la gastronomía**.



El canelón de chivo malagueño, acabado en mesa.

Siguiendo esta misma línea de producto KMO, la **carta de vinos**, elaborada por el **maître y sommelier Hugo García**, apuesta por los **vinos malagueños** con D.O. Sierras de Málaga.

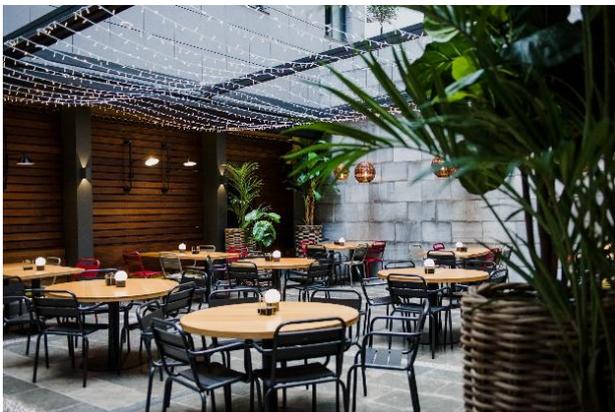
El restaurante ofrece un **menú degustación con sus platos estrella**, toda una experiencia gastronómica que el cliente podrá completar con un **maridaje de vinos malagueños** seleccionado especialmente para realzar la experiencia.

# M A T I Z

Y para los amantes de las sobremesas, MATIZ ofrece una **carta de coctelería** para alargar esos mediodías o noches con tu mejor compañía.



El restaurante ofrece diferentes espacios, una **terrazza en calle Bolsa** y entrada del mismo restaurante perfecta para las mañanas soleadas, el **interior del restaurante**, un espacio que se adapta a cualquier hora del día con una propuesta versátil y adecuada a cada momento, y el **patio**, una **terrazza exterior** que se convierte en un oasis en pleno centro de la ciudad donde las horas pasan sin darte cuenta.



Patio de Matiz.



Interior de Matiz.

# M A T I Z

## **RESTAURANTE MATIZ**

C/ Bolsa, 14 Málaga

restaurantematiz.es

+34 952 579 673

[reservas@restaurantematiz.es](mailto:reservas@restaurantematiz.es)

Instagram: [@restaurantematiz](https://www.instagram.com/restaurantematiz)

Facebook: [@restaurantematiz](https://www.facebook.com/restaurantematiz)

## **Para más información de prensa:**

MATIZ

Ana Reina, Brand Manager

[areina@galleryhoteles.com](mailto:areina@galleryhoteles.com)

+34 93 272 19 91

María Cortés, Marketing Executive

[marketingml@galleryhoteles.com](mailto:marketingml@galleryhoteles.com)

+34 661 175 262