

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*

Oblea crujiente con tartar de atún rojo, polvo de maíz  
frito y emulsiones de jalapeño y kimchie

*Crunchy wafer with bluefin tuna tartar, dust fried corn  
and jalapeño pepper and kimchi emulsion*

Risotto de setas: rebozuelos, trompeta negra y  
trompeta amarilla con foie aromatizado en  
trufa blanca y vino amontillado

*Mushroom risotto: chanterelle, black trumpet and  
yellow trumpet with foie aromatised in  
white truffle and amontillado wine*

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

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

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

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

“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*

47€

\*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.*

17€

Maridaje de vinos malagueños - D.O. Sierras de Málaga  
*Malaga wine pairing*

