



Feria de Málaga

MENÚ DEGUSTACIÓN

VIERNES 12
NOCHE DE
LOS FUEGOS

TASTING MENU

FRIDAY 12TH
FIREWORKS
NIGHT



restaurantematiz.es

MENÚ NOCHE DE LOS FUEGOS

Cóctel aperitivo Matiz

Ostra, manzana verde y
bombón herbáceo

Mini mollete de tartar de ventresca de atún,
salsa picante y rúcula baby

Risotto de ajo negro, queso payoyo y aceite
de trufa blanca

Lomo de pez San Pedro a la menier con
huevas de arenque y pak choi salteado

Presas ibéricas, espuma de patata
trufada y AOVE, parrillada de
espárragos verdes

Frutos rojos, helado de yogurt y
queso de cabra



BODEGA KMO



La Raspa, D.O. Sierras de Málaga
Doradilla y moscatel

La Hiedra, D.O. Sierras de Málaga
Syrah y garnacha

Agua mineral, cerveza, refrescos y
una copa incluidos

Una vez finalizada la cena, subiremos a la
terrace The TOP para disfrutar de los fuegos
artificiales y la copa

Música en vivo durante la cena en El Patio de
MATIZ y posteriormente en la terraza The TOP

80 €

(IVA incluido)

FIREWORKS NIGHT MENU

Matiz cocktail aperitif

Oyster with green apple and
herbaceous bonbon

Tuna belly tartar 'mollete', homemade spicy
sauce and baby ocket salad

Black garlic risotto with payoyo cheese and
white truffle oil

John dory fish loin in a meuniere sauce with
herring roes and sautéed pak choi

Iberian presa cut with truffled potato foam,
extra virgin olive oil and grilled
green asparagus

Red berries with yogurt ice cream
and goat's cheese



OUR WINE CELLAR



La Raspa, D.O. Sierras de Málaga
Doradilla and moscatel

La Hiedra, D.O. Sierras de Málaga
Syrah and garnacha

Mineral water, beer, soft drinks
and drink included

Includes a drink and view of the fireworks
from our rooftop The TOP

Live music during dinner on the Patio of
MATIZ and later on the terrace of The TOP
after the fireworks

80 €

(VAT included)