

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*

- |   |    |
|---|----|
| Oblea crujiente con tartar de atún rojo, polvo de maíz frito y emulsiones de jalapeño y kimchie   | 12 |
| <i>Crunchy wafer with bluefin tuna tartar, dust fried corn and jalapeño pepper and kimchi emulsion</i>  |    |
| Ensaladilla rusa Matiz con mayonesa de arbequina y picual, ventresca y polvo de aceitunas   | 13 |
| <i>Russian salad with Arbequina and Picual olive oil mayonnaise, tuna belly and olive powder</i>  |    |
| Croquetas cremosas de jamón con velo de ibérico   | 9  |
| <i>Iberian ham croquettes topped with wafer thin Iberian serrano ham</i>  |    |
| Croquetas de presa ibérica de La Dehesa de los Monteros   | 10 |
| <i>La Dehesa de los Monteros Iberian presa (shoulder cut) pork croquettes</i>   |    |
| Patatas bravas en salsa de tomate natural con curry rojo, crema de coco y piparra   | 8  |
| <i>'Patatas bravas' (small roasted potatoes wedges) with red curry and natural tomato sauce, coconut cream and spicy peppers</i>                            |    |
|  Buñuelos de feria con queso de cabra de Ronda, parmesano, tartufo y anís | 10 |
| <i>Malaga´s special fritters with Ronda goat's cheese, Parmesan, truffle and aniseed</i>  |    |
| Mini brioche de carrillera ibérica con salsa de queso payoyo, jalapeños encurtidos y sésamo tostado   | 7  |
| <i>Iberian pork cheek mini brioche with Payoyo cheese sauce, pickled jalapeño peppers and toasted sesame seeds</i>  |    |
| Panipuri relleno de crema de pistachos y anguila ahumada  | 17 |
| <i>Panipuri filled with pistachio cream and smoked eel</i>  |    |

\* 2.5 por persona/per person

-  Ensalada de brotes tiernos con burrata y chutney de mango de La Axarquía 13  
*Sprout salad with burrata and mango chutney from La Axarquía*
-  Ensalada de tomates de temporada con pesto de perejil y rabanitos 15  
*Seasonal tomato salad with parsley pesto and radishes*
-  Tabla de presa ibérica de La Dehesa de los Monteros con vinagreta de dátiles, avellanas tostadas y queso de tetilla ahumado 21  
*Platter of Iberian pork shoulder from La Dehesa de los Monteros with smoked Galician "tetilla" cheese, hazelnuts and date vinaigrette*
-  Paletilla ibérica de La Dehesa de los Monteros (100g) con nuestro pan cristal, tomate y AOVE 26  
*Iberian ham from La Dehesa de los Monteros (100g) with our glass bread, tomato and EVOO*






# MATICES

DE INTENSIDAD | Marinados y reposados |



## TONES

OF INTENSITY

*Marinated and rested*

- Porra de zanahoria morada de Cuevas Bajas con berberechos, piparras dulces y pipas de calabaza 12  
*Cuevas Bajas purple carrot cold soup with cockles, sweet chilli peppers and pumpkin seeds*
-  Tartar de salmón con cítricos malagueños, aguacate de La Axarquía y coral de tinta 15  
*Salmon tartar with Malaga citrics, avocado from La Axarquía and squid ink tuile*
-  Boquerones victorianos con verduras encurtidas y licuado cítrico 16  
*Victorian anchovies with pickled vegetables and a citrus dressing*
-  Huevos rotos con gambones ahumados, yema curada en soja y lascas de foie 14  
*Fried "broken" eggs with smoked King prawns, egg yolk cured in soy sauce and shavings of foie*



- 
**Salteado de verduras con salsa de queso de cabra de Ronda** 15  
*Sautéed vegetables with Ronda goat's cheese*
- 
**Ñoquis con salsa carbonara de coco, piñones tostados, aceite de albahaca y salvia** 14  
*Gnocchi with coconut carbonara sauce, toasted pine nuts, basil and sage oil*
- Raviolis de vieiras y gambas con salsa holandesa de albahaca y caviar de Riofrío** 24  
*Scallop and prawn ravioli with a basil Hollandaise sauce and Riofrío caviar*
- Arroz marino de plancton con bacalao y berberechos al sarmiento** 22  
*Plankton rice dish with cod and cockles cooked over vine shoots*



# MATICES

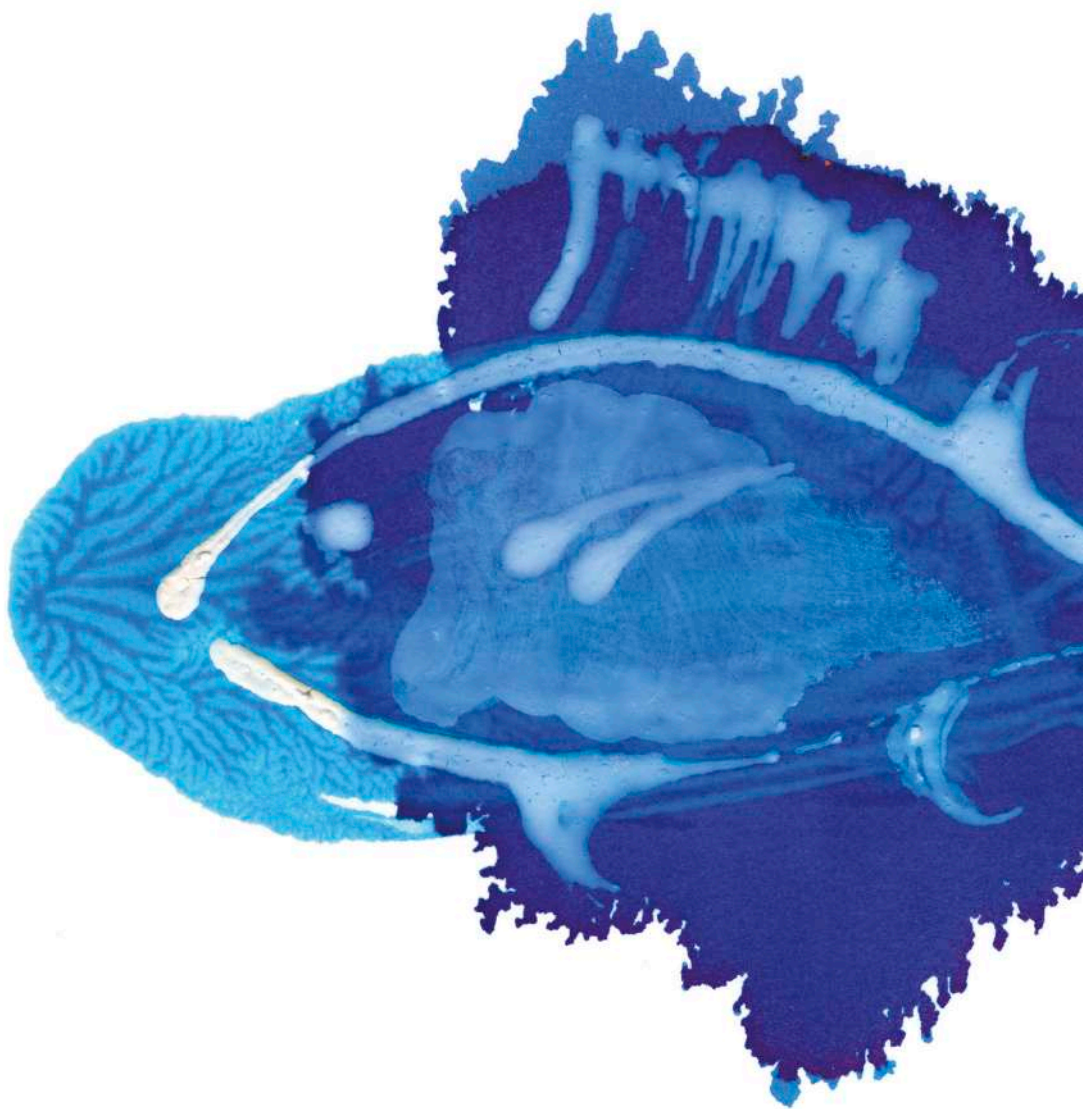
**DEL MAR** | De la lonja al paladar |

## TONES

OF THE SEA

*From the market to the plate*

- Lomo de corvina con cremoso de coliflor aromatizado con trufa blanca, espárragos y consomé ibérico 19  
*Sea bass fillet with cauliflower cream flavoured with white truffle, asparagus and an Iberian consommé*
- Salmonete a la parrilla con salsa de pintaraja y quinoa crujiente 29  
*Grilled red mullet with catshark sauce and crunchy quinoa*
- Ventresca de atún rojo en adobo con parmentier de AOVE y trigo especiado 24  
*Marinated bluefin tuna belly with EVOO parmentier mashed potatoes and spiced wheat*




# 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 20  
*Grilled Malaga-style goat cannelloni with its truffled juices  
and portobello*
-  Lomo de vaca Simmental con nuestras patatas especiadas  
y pimientos de Padrón 32  
*Simmental beef tenderloin with our spiced potatoes  
and Padrón peppers*
-  Presa ibérica lacada con cremoso de patata violeta,  
cebollas encurtidas en P.X. y calabacín baby ahumado 23  
*Glazed Iberian presa (shoulder cut) pork with mashed  
violet potatoes, onions pickled in Pedro Ximénez  
sherry and smoked baby courgettes*

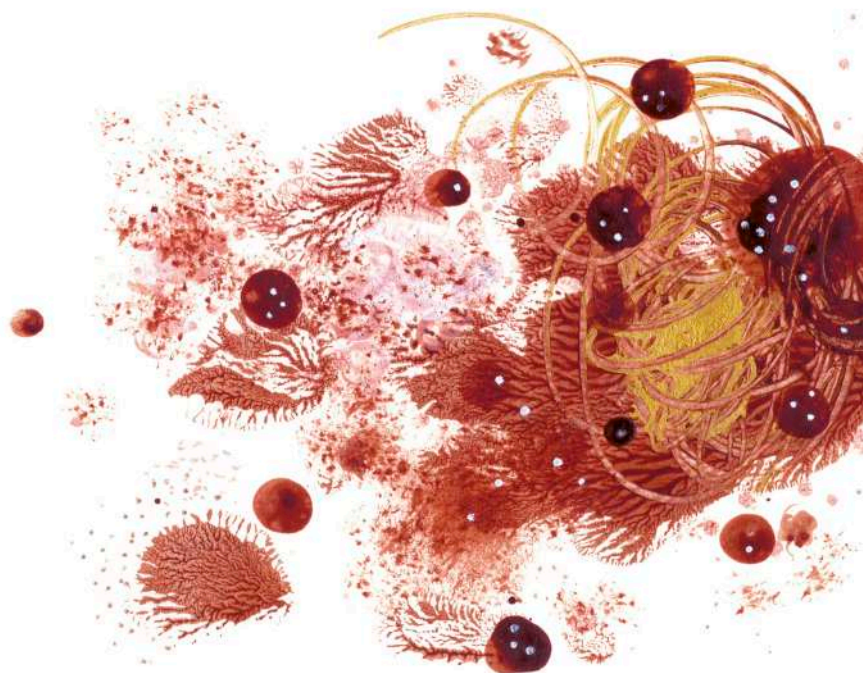


# MATICES

## DULCES

### TONES OF SWEETNESS

- Tarta de queso payoyo con chantillí de vainilla 8  
*Payoyo cheesecake with vanilla Chantilly cream*
- “Marengo y exquisito”: bizcocho de cerveza negra 8  
con frosting cremoso y tierra de Nutella  
*“Marengo y exquisito”: stout sponge cake with Nutella powder  
and creamy frosting*
- Torrija de pan brioche caramelizada con infusión de leche merengada, 8  
galleta rota, praliné de avellana y helado de mandarina  
*Caramelised brioche French toast with an infusion of meringue milk,  
biscuit crumble, hazelnut praline and mandarin ice cream*
- Cre moso de chocolate blanco y limón verde de Álora, 8  
sorbete de manzana verde y granizado de albahaca  
*White chocolate and green lemon cream (made from lemons  
from Álora), green apple sorbet and basil slush*
-  Selección de frutas de temporada recién cortadas 8  
*Selection of freshly-cut seasonal fruits*
- We love chocolate: diferentes texturas de chocolate 9  
*We love chocolate: different chocolate textures*
- Pregunte al equipo de sala por nuestros postres sin gluten, 9  
sin lactosa y veganos  
*Ask our staff about our gluten-free, lactose-free and vegan desserts*







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*