



# COCKTAILS DE AUTOR

## SIGNATURE COCKTAILS

MEDITERRÁNEO	10
Gin, lima, naranja, albahaca, soda <i>Gin, lime, orange, basil, soda water</i>	
DRY MATIZ	10
Gin, vermut blanco, aceitunas aloreñas <i>Gin, dry white vermouth, aloreñas 's olives</i>	
PICASSO	11
Tequila, pomelo, agave, sal picante casera <i>Tequila, grapefruit, agave, homemade spicy salt</i>	
SPICY SANTA-RITA	10
Tequila, jalapeños, cítricos malagueños <i>Tequila, jalapeños, Malaga citrus</i>	
BRISA	11
Vodka de vainilla, fruta de la pasión, cava, cítricos malagueños <i>Vanilla vodka, passion fruit, sparkling wine, Málaga citrus</i>	
VIENTOS DE PONIENTE	11
Ron, zumos tropicales, miel de Frigiliana <i>Rum, tropical juices, Frigiliana 's honey</i>	
MÁLAGA-THAI	11
Pajarete, ron tostado, orgeat, lima <i>Sherry, toasted rum, orgeat, lime</i>	
ME ESPRESSO MARTINI	10
Vodka, vainilla, café, licor de café <i>Vodka, vanilla, coffee, coffee liquor</i>	
PINK LADY	10
Ginebra, granadina casera, lima <i>Gin, homemade grenadine, lime</i>	

## LA HORA DEL APERITIVO

### APERITIF TIME

#### VERMUT BLANCO / WHITE VERMOUTH

Lustau blanco (Fino y Moscatel de Jerez)	5
Petroni (Albariño)	
Lustau Dry (Manzanilla y Palomino)	

#### VERMUT ROJO / RED VERMOUTH

Antakira (Moscatel de Alejandría)	5
Casa de Guardia (Pedro Ximénez)	
Ventura 27 (Moscatel de Alejandría y Pedro Ximénez)	
Quitapenas (Pedro Ximénez)	
Lustau rojo (Amontillado y Pedro Ximénez)	

## EL SERVICIO PERFECTO

### THE PERFECT SERVE

Pregunte a nuestro equipo por nuestras referencias de ginebra, ron, vodka, whisky, tequila y otros combinados... desde 10

*Ask our team for our long drinks references such as gin, rum, vodka, whisky, tequila and other long drinks...* from 10

# MATICES

## PARA PICAR

### SHARING TONES

---

Degustación de AOVES y pan artesano <i>EVOO and artisan bread tasting session</i>	2,5
Ensaladilla rusa Matiz con mayonesa de arbequina y picual, ventresca y polvo de aceitunas <i>Russian salad with Arbequina and Picual olive oil mayonnaise, tuna belly and olive powder</i>	13
Boquerones victorianos con verduras encurtidas y licuado cítrico <i>Victorian anchovies with pickled vegetables and a citrus dressing</i>	16
Tabla de presa ibérica de La Dehesa de los Monteros con vinagreta de dátiles, avellanas tostadas y queso de tetilla ahumado <i>Platter of Iberian pork shoulder from La Dehesa de los Monteros with smoked Galician "tetilla" cheese, hazelnuts and date vinaigrette</i>	21
Gilda de anchoa, piparra y aceituna con picada de tomate huevo de toro <i>Anchovy, chilli pepper and olive cocktail stick with chopped huevo de toro tomato</i>	4,5 / u
Croquetas cremosas de jamón con velo de ibérico <i>Iberian ham croquettes topped with wafer thin Iberian serrano ham</i>	9
Buñuelos de feria con queso de cabra de Ronda, parmesano, tartufo y anís <i>Málaga´s special fritters with Ronda goat's cheese, Parmesan, truffle and aniseed</i>	10
Huevos rotos con gambones ahumados, yema curada en soja y lascas de foie <i>Fried "broken" eggs with smoked King prawns, egg yolk cured in soy sauce and shavings of foie</i>	14
Mini brioche de carrillera ibérica con salsa de queso payoyo, jalapeños encurtidos y sésamo tostado <i>Iberian pork cheek mini brioche with Payoyo cheese sauce, pickled jalapeño peppers and toasted sesame seeds</i>	7 / u
Mollete de pan bao con láminas de ventresca de atún rojo, manteca colorá, cereza negra y hoja de shiso <i>Bao bun with slivers of red tuna belly, red lard, black cherry and shiso leaf</i>	5 / u
Lomo de vaca Simmental con nuestras patatas especiadas y pimientos de Padrón <i>Simmental beef tenderloin with our spiced potatoes and Padrón peppers</i>	32
Torrija de pan brioche caramelizada con infusión de leche merengada, galleta rota y helado de mandarina <i>Caramelised brioche French toast with an infusion of meringue milk, biscuit crumble and mandarin ice cream</i>	8
"Marengo y exquisito": bizcocho de cerveza negra con frosting cremoso y tierra de Nutella <i>"Marengo y exquisito": stout sponge cake with Nutella powder and creamy frosting</i>	8

## NUESTRO BAR

### OUR BAR

Refrescos <i>Soft drinks</i>	3,5
Agua mineral con/sin gas 500cl <i>Still/sparkling water</i>	3
Agua mineral con/sin gas 1l <i>Still/sparkling water</i>	4
Tinto de verano <i>Red wine spritzer</i>	4
Sangría Matiz <i>Traditional sangría</i>	6

## VINO A COPAS

### GLASS OF WINE

Vino de la casa: blanco, tinto, rosado o espumoso <i>House wine: white, red, rosé or sparkling</i>	3,8
Vino de Málaga: blanco, tinto o generoso <i>Málaga wine: white, red or fortified</i>	4,2
Vino dulce Málaga <i>Málaga Sweet wine</i>	4,2

## LA CERVECERA

### THE BREWERY

#### DE TIRO DRAFT BEER

Caña <i>Small</i>	3,5
Copa <i>Medium</i>	4
Pinta <i>Pint</i>	5

#### DE BOTELLA BY BOTTLE

Victoria	3,5
Victoria 00	3,5
Free Damm 00 tostada	3,5
Victoria Pasos Largos	3,5
Alhambra 1966	4
Daura (celíacos / <i>gluten free</i> )	4
Voll Damm doble malta	4
Brewdog Punk IPA	4
Coronita	4

## NUESTRA CAFETERÍA

### OUR COFFEE SHOP

Solo <i>Espresso</i>	2,5
Café con leche <i>White coffee</i>	3
Café con hielo <i>Iced coffee</i>	3
Té o infusiones <i>Tea´s</i>	3
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	3,5
Chocolate a la taza <i>Hot chocolate</i>	3,5
Café irlandés <i>Irish coffee</i>	6
Té americano <i>American tea</i>	6
*Café doble <i>Double shot</i>	+0,5

# MATICES

## SALADOS

### SAVOURY TONES

12 h a 19 h

El clásico sándwich mixto de dos alturas <i>Classic mixed two-layered sandwich</i>	8
Sándwich vegetal con emulsión de hoisin <i>Vegetable sandwich with hoisin sauce</i>	9
Sándwich MATIZ: pan integral con jamón cocido, pavo asado, bacon, huevo, queso cheddar, tomate, lechuga y mahonesa de mostaza <i>MATIZ sandwich: wholemeal bread with ham, roast turkey, bacon, egg, cheddar cheese, tomato, lettuce and mustard mayonnaise</i>	10
Hamburguesa MATIZ: 100% ternera, beicon, queso cheddar, tomate, lechuga, pepinillo y cebolla frita acompañada de patatas fritas con salsa picante <i>MATIZ 100% beef burger: bacon, cheddar cheese, tomato, lettuce, pickle, fried onion served with french fries with spicy sauce</i>	14
Baguette de ibérico de bellota con tomate rallado y aceite de oliva <i>Acorn-fed Iberian ham baguette with grated tomato and olive oil</i>	11

---

Todos nuestros sándwiches van acompañados de cortezas de maíz con guacamole.

*All our sandwiches are served with corn chips and guacamole.*

---

# MATICES

## DULCES

### SWEET TONES

12 h a 19 h

Croissant de mantequilla <i>Butter croissant</i>	3
Croissant de mantequilla con jamón ibérico de bellota <i>Butter croissant with acorn-fed Iberian ham</i>	6
Churritos en lazo (6 uds.) <i>Churro loops (6 pieces)</i>	5
Tarta de zanahoria <i>Carrot cake</i>	5
Brownie de chocolate templado con helado de chocolate blanco <i>Warm chocolate brownie with white chocolate ice cream</i>	7
Tarta de queso payoyo <i>Payoyo cheesecake</i>	8
Tarta inglesa de limón y merengue <i>English Lemon Pie</i>	5

---

Disponemos de bollería y cereales para celíacos.

*Pastries and cereals suitable for coeliacs are available.*

---

