

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 con emulsión de manzana Granny Smith	10
<i>La Dehesa de los Monteros Iberian pork croquettes with a Granny Smith apple emulsion</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/u
<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

	Gilda de anchoa, piparra y aceituna con picada de tomate huevo de toro	4,5 / u
	<i>Anchovy, chilli pepper and olive cocktail stick with chopped huevo de toro tomato</i>	
	Ensalada de salmón marinado con huevas aromatizadas en vino Trasañejo, rabanito crujiente y espuma cítrica	16
	<i>Marinated salmon salad with roe flavoured in Trasañejo wine, crunchy radish and a citrus foam</i>	
	Ensalada de tomates de temporada con aliño de pimiento asado al carbón y crema de ajo	12
	<i>Seasonal tomato salad with charcoal roasted pepper dressing and a garlic cream</i>	
	Caviar de Riofrío tradicional Osetra, 15 gramos, con brioche tostado y crema agria	68
	<i>Traditional Riofrio Ossetra caviar, 15 grams, with toasted brioche and sour cream</i>	
	Tabla de presa ibérica de La Dehesa de los Monteros con vinagreta de dátiles, avellanas tostadas y queso de tetilla ahumado	21
	<i>Platter of Iberian pork shoulder from La Dehesa de los Monteros with smoked Galician “tetilla” cheese, hazelnuts and date vinaigrette</i>	
	Paletilla ibérica de La Dehesa de los Monteros (100g) con nuestro pan cristal, tomate y AOVE	26
	<i>Iberian ham from La Dehesa de los Monteros (100g) with our glass bread, tomato and EVOO</i>	
	Salchichón de chivo lechal malagueño con ralladura de lima	13
	<i>Malagan suckling goat sausage with lime zest</i>	
	Mojama de atún rojo con almendra Marcona frita y AOVE	11
	<i>Salt-cured bluefin tuna mojama with fried Marcona almond and EVOO</i>	



MATICES

DE INTENSIDAD | Marinados y reposados |

TONES

OF INTENSITY

Marinated and rested

Porra de zanahoria morada de Cuevas Bajas con berberechos, 12
piparras dulces y pipas de calabaza

*Cuevas Bajas purple carrot cold soup with cockles, sweet chilli
peppers and pumpkin seeds*

Gazpacho verde de agua de tomate, dados de atún rojo 16
y papada ibérica de la Dehesa de los Monteros

*Green gazpacho with tomato water, diced bluefin tuna
and Dehesa de los Monteros Iberian jowl bacon*

Sopa fría de raifort con caballa levemente ahumada y aceite herbáceo 12
Cold horseradish soup with lightly smoked mackerel and herb oil

Ⓐ Ajolí blanco de perejil, almendra marcona y anacardo 12
con uvas moscatel y manzana verde

*Ajolí blanco cold soup made from parsley, Marcona almonds
and cashew nuts, garlic with Muscat grapes and green apple*

Ⓑ 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 14
y lascas de foie

*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 <i>Sautéed vegetables with Ronda goat's cheese</i>	16
⌚	Ñoquis con salsa carbonara de coco, piñones tostados, aceite de albahaca y salvia <i>Gnocchi with coconut carbonara sauce, toasted pine nuts, basil and sage oil</i>	15
	Raviolis de vieiras y gambas con salsa holandesa de albahaca y caviar de Riofrío <i>Scallop and prawn ravioli with a basil Hollandaise sauce and Riofrío caviar</i>	24
⌚	Arroz cremoso de gambas y vieiras con espárragos verdes y queso de cabra payoya <i>Creamy prawn and scallop rice with green asparagus and Payoya goat's cheese</i>	19
	Vieira curada con crudités de verduritas de temporada y aliño vegetal afrutado <i>Cured scallop with seasonal vegetable crudités and a fruity vegetable dressing</i>	8/u
⌚	Menestra fría de verduras, tallos de temporada y hojas verdes en su propio aliño <i>Cold mixed-vegetable stew, seasonal stems and green leaves its own dressing</i>	14
	Tartaletas de sesada de chivo lechal malagueño con manzana verde, piñones y brotes frescos <i>Malagan suckling goat's brain tartlets with green apple, pine nuts and fresh shoots</i>	10



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, edamame y consomé ibérico

19

*Croaker fillet with cauliflower cream flavoured with white truffle,
edamame and an Iberian consommé*

Salmonete a la parrilla con salsa de pintarroja, quinoa crujiente
y calabaza con mantequilla tostada de estragón

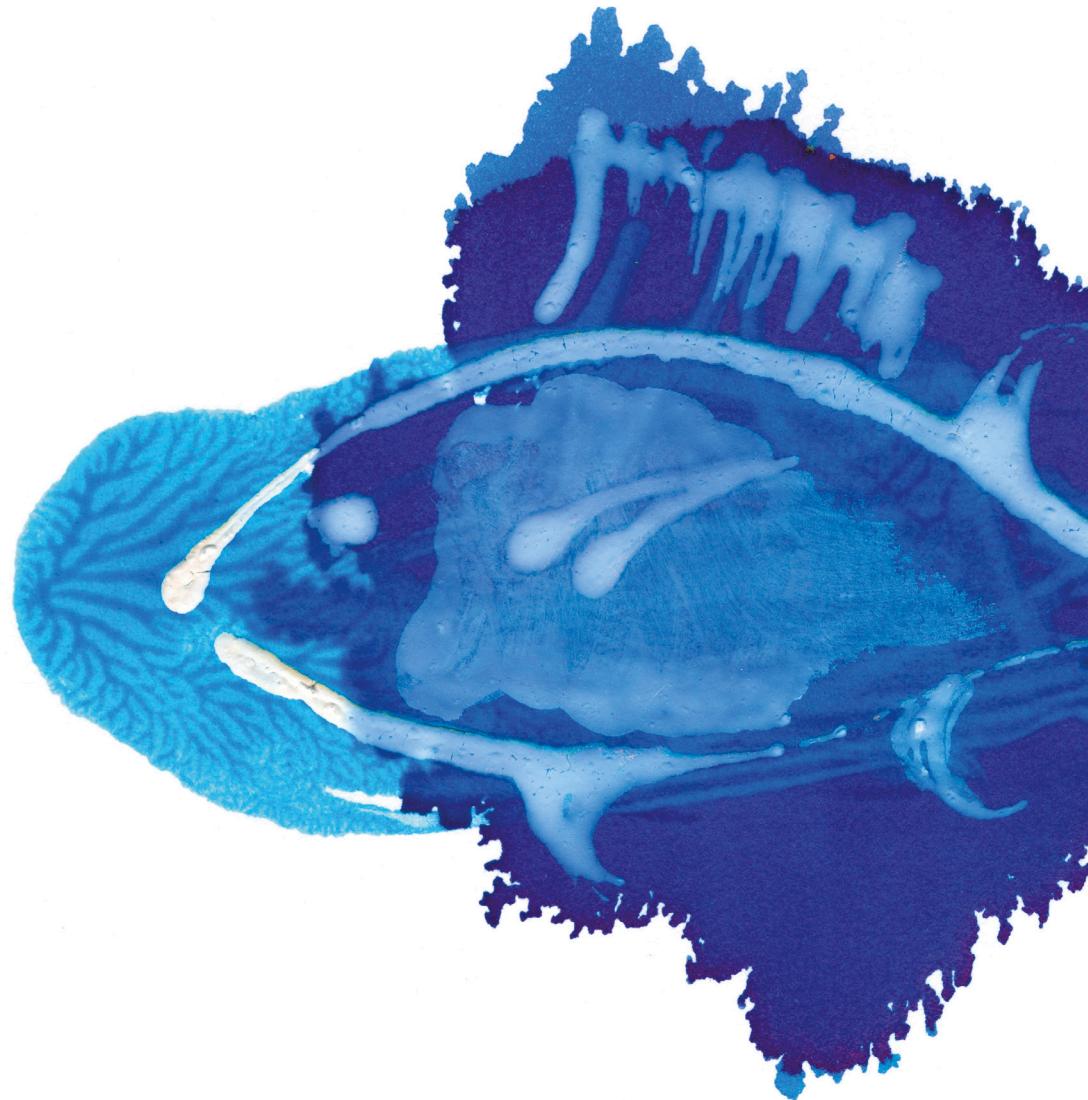
29

*Grilled red mullet with a catshark sauce, crunchy quinoa
and pumpkin with toasted tarragon butter*

 Ventresca de atún rojo con verduras escabechadas
y salsa demi-glace de sus propias espinas

27

*Bluefin tuna belly with pickled vegetables and demi-glace sauce
made from the tuna bones stock*



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

22

*Grilled Malaga-style goat cannelloni with its truffled juices
and portobello*

 Lomo de vaca Simmental con nuestras patatas especiadas
y pimientos de Padrón

32

*Short loin Simmental beef fillet with our spiced potatoes
and Padrón peppers*

 Presa ibérica lacada con cremoso de patata violeta,
cebollitas encurtidas en P.X. y calabacín baby ahumado

25

*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 y helado de mandarina

Caramelised brioche French toast with an infusion of meringue milk,
biscuit crumble and mandarin ice cream

Cremoso de chocolate blanco y limón verde de Álora, 8
sorbete de manzana verde y granizado de albahaca

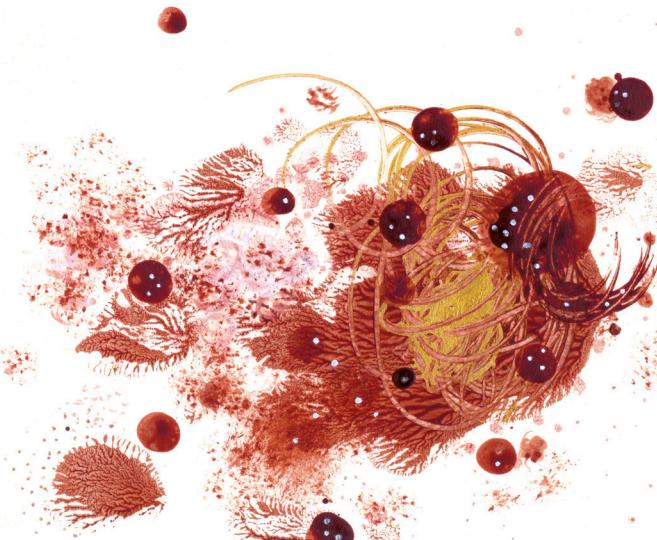
White chocolate and green lemon cream (made from lemons
from Álora), green apple sorbet and basil slush

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

Postre Matiz: nuestro postre cítrico con chocolate blanco
y vainilla de Madagascar inspirado en el genio malagueño Picasso 8
Matiz dessert: our citrus dessert with white chocolate
and Madagascar vanilla inspired by the Málaga genius Picasso

Pregunte al equipo de sala por nuestros postres sin gluten,
sin lactosa y veganos 9
Ask our staff about our gluten-free, lactose-free and vegan desserts





M A T I Z

C/ Bolsa, 14, Málaga

restaurantematiz.es

Los precios de esta carta están expresados en euros.
The prices of this menu are expressed in Euros.

IVA incluido
VAT included