



Feria de Málaga

MENÚ DEGUSTACIÓN

16 DE AGOSTO
NOCHE DE
LOS FUEGOS

TASTING MENU

16TH AUGUST
FIREWORKS
NIGHT



restaurantematiz.es

MENÚ NOCHE DE LOS FUEGOS

Cóctel Matiz junto a una degustación de pan casero, sales y AOVE exclusivo de olivos centenarios Finca La Tortaita

Aperitivos

Tartaleta de gamba blanca y pollo crujiente con AOVE de jalapeños rojos

Panipuri con crema de pistachos de Archidona, albahaca y anguila ahumada

Buñuelo de pingá con polvo de hierbabuena

Entremeses

Quisquillas de La Caleta con sopa fría de chirivía y coco

Porra de zanahoria morada de Cuevas Bajas con láminas de ventresca de atún rojo adobado, piparras y pipas de calabaza tostada

Principales

Corvina al horno con puré de coliflor y chocolate blanco coronado con caviar de Riofrío

Lingote de carrillera de ternera con carpaccio de portobellos, cremoso de lentejas rojas y salsa trufada

Limpiador

Lima limón y vino malagueño Cartojal

Postres

Postre Matiz: nuestro postre cítrico con chocolate blanco y vainilla de Madagascar

Tartaleta de café con chantillí de queso crema y cacao acompañado de helado de café

Bodega KM0

Cloe, D.O. Sierras de Málaga
Chardonnay

Huerto de la Condesa, D.O. Sierras de Málaga
Syrah y garnacha

Agua mineral, cerveza, refrescos y una copa incluidos

Una vez finalizada la cena, subiremos a La Terraza Molina Lario 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 Molina Lario

95 €

IVA incluido

FIREWORKS NIGHT MENU

Matiz cocktail together with a sample of homemade bread, salts and exclusive EVOO made from hundred-year-old Finca La Tortaita olive trees

Appetisers

White prawn and crispy chicken tartlet with red jalapeño pepper EVOO

Panipuri with cream of Archidona pistachios, basil and smoked eel

“Pringá” fritter with powdered mint

Starters

La Caleta shrimp with cold parsnip and coconut soup

Cuevas Bajas purple carrot fritter with slivers of marinated red tuna belly, Basque chilli peppers and toasted pumpkin seeds

Main courses

Oven-baked sea bass with white chocolate and cauliflower purée crowned with Riofrío caviar

Veal cheek fillet with portobello mushroom carpaccio, creamy red lentils and truffled sauce

Palate cleanser

Lemon-lime and Cartojal wine from Málaga

Desserts

Matiz dessert: our citrus fruit dessert with white chocolate and Madagascan vanilla

Coffee tartlet with cream cheese and cocoa Chantilly cream with coffee ice cream

KM0 Wine Cellar

Cloe, D.O. Sierras de Málaga
Chardonnay

Huerto de la Condesa, D.O. Sierras de Málaga
Shiraz and grenache

Mineral water, beer, soft drinks and a long drink included

Once the dinner has ended, we will go to La Terraza Molina Lario rooftop to enjoy the fireworks and a drink
Live music during dinner on the Patio of Matiz and afterwards on La Terraza Molina Lario

95 €

VAT included