

MENU DEGUSTACIÓN “MATICES” “TONES” TASTING MENU

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

Matiz appetizers with a tasting of homemade bread, salts and exclusive EVOO from centenary olive trees Finca La Tortaita

Crema fría de chirivía con quisquillas de La Caleta de Vélez y caviar de AOVE

Cold cream of parsnip with prawns from La Caleta de Vélez and extra virgin olive oil caviar

Mollete de pan bao con láminas de ventresca de atún rojo, manteca colorá, cereza negra y hoja de shiso

Bao bun with slivers of red tuna belly, red lard, black cherry and shiso leaf

Croquetas cremosas de jamón con velo de ibérico

Iberian ham croquettes topped with wafer thin Iberian serrano ham

Flor de picaña de ternera madurada, caviar de trufa negra, lascas de parmesano y pétalo de alcaparras

Aged beef rump cap, black truffle caviar, shavings of Parmesan cheese and caper petals

Ajoblanco de almendra marcona y anacardos con granizado de perejil y ventresca adobada con chile suave y sésamo negro

Chilled Marcona almond and cashew nut soup with parsley shaved ice and tuna belly marinated with mild chilli and black sesame seeds

Lomo de corvina ahumada con consomé aromatizado, espuma de la huerta y guiso de mini shitakes

Smoked sea bass loin with flavoured consommé, kitchen garden foam and a mini shiitake stew

Solomillo ibérico de bellota con crema ligera de berenjena y tupinambo, espárragos con brotes de romero y salsa tostada de miel de caña

Acorn-fed Iberian fillet steak with light aubergine and Jerusalem artichoke cream, asparagus with rosemary shoots and a toasted molasses sauce

Prepostre: Lima-limón y menta

Pre-dessert: Lemon-lime and mint

“Marengo y exquisito”: bizcocho de cerveza negra con frosting cremoso y tierra de Nutella

“Marengo y exquisito”: stout sponge cake with Nutella powder and creamy frosting

Postre Matiz: nuestro postre cítrico conchocolate blanco y vainilla de Madagascar

Matiz dessert: our citrus dessert with white chocolate and Madagascar vanilla

59€

*Este menú se servirá a mesa completa para un mejor servicio y mayor experiencia para el comensal.

* This menu will be served to the whole table for a better service and greater experience of the diners.

20€

Maridaje de vinos malagueños - D.O. Sierras de Málaga
Malaga wine pairing

