

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  
*Crunchy wafer with bluefin tuna tartar, dust fried corn and jalapeño pepper and kimchi emulsion*
-  Ensaladilla rusa Matiz con mayonesa de arbequina y picual, ventresca y polvo de aceitunas 13  
*Russian salad with Arbequina and Picual olive oil mayonnaise, tuna belly and olive powder*
- Croquetas cremosas de jamón con velo de ibérico 9  
*Iberian ham croquettes topped with wafer thin Iberian serrano ham*
-  Buñuelos de feria con queso de cabra de Ronda, parmesano, tartufo y anís 10  
*Malaga's special fritters with Ronda goat's cheese, Parmesan, truffle and aniseed*
- Mini brioche de carrillera ibérica con salsa de queso payoyo, jalapeños encurtidos y sésamo tostado 7/u  
*Iberian pork cheek mini brioche with Payoyo cheese sauce, pickled jalapeño peppers and toasted sesame seeds*
- Mini brioche de atún rojo, salsa de jalapeños dulce y cebolla roja frita 7/u  
*Bluefin tuna brioche, sweet jalapeño pepper sauce and fried red onion*
- Mollete de pan bao con láminas de ventresca de atún rojo, manteca colorá, cereza negra y hoja de shiso 5/u  
*Bao bun with slivers of red tuna belly, red lard, black cherry and shiso leaf*
-  Gilda de anchoa, piparra y aceituna con picada de tomate huevo de toro 4,5/u  
*Anchovy, chilli pepper and olive cocktail stick with chopped huevo de toro tomato*

\* 2.5 por persona/per person

 Apto celíacos / Suitable for coeliacs

 Apto vegetarianos / Suitable for vegetarians

	Ostra Guillaudeau nº2, raifort, dados de manzana verde y codium <i>Gillardeau nº2 oysters, horseradish, diced green apple and codium seaweed</i>	7/u
 	Ensalada de tomates de temporada con aliño de pimiento asado al carbón y crema de ajo <i>Seasonal tomato salad with charcoal roasted pepper dressing and a garlic cream</i>	12
	Caviar de Riofrío tradicional Osetra, 15 gramos, con brioche tostado y crema agria <i>Traditional Riofrío Ossetra caviar, 15 grams, with toasted brioche and sour cream</i>	68
	Tabla de lomo ibérico selección Dehesa de los Monteros con vinagreta de dátiles y avellanas tostadas <i>Platter of Iberian fore-loin from La Dehesa de los Monteros, hazelnuts and date vinaigrette</i>	21
	Paletilla ibérica (100g) con nuestro pan cristal, tomate y AOVE <i>Iberian ham (100g) with our glass bread, tomato and EVOO</i>	26
	Salchichón de chivo lechal malagueño con ralladura de lima <i>Malagan suckling goat sausage with lime zest</i>	13
	Porra de zanahoria morada de Cuevas Bajas con berberechos, piparras dulces y pipas de calabaza <i>Cuevas Bajas purple carrot cold soup with cockles, sweet chilli peppers and pumpkin seeds</i>	12
	Boquerones victorinos con verduras encurtidas y licuado cítrico <i>Victorian anchovies with pickled vegetables and a citrus dressing</i>	16
	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
 	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



# MATICES

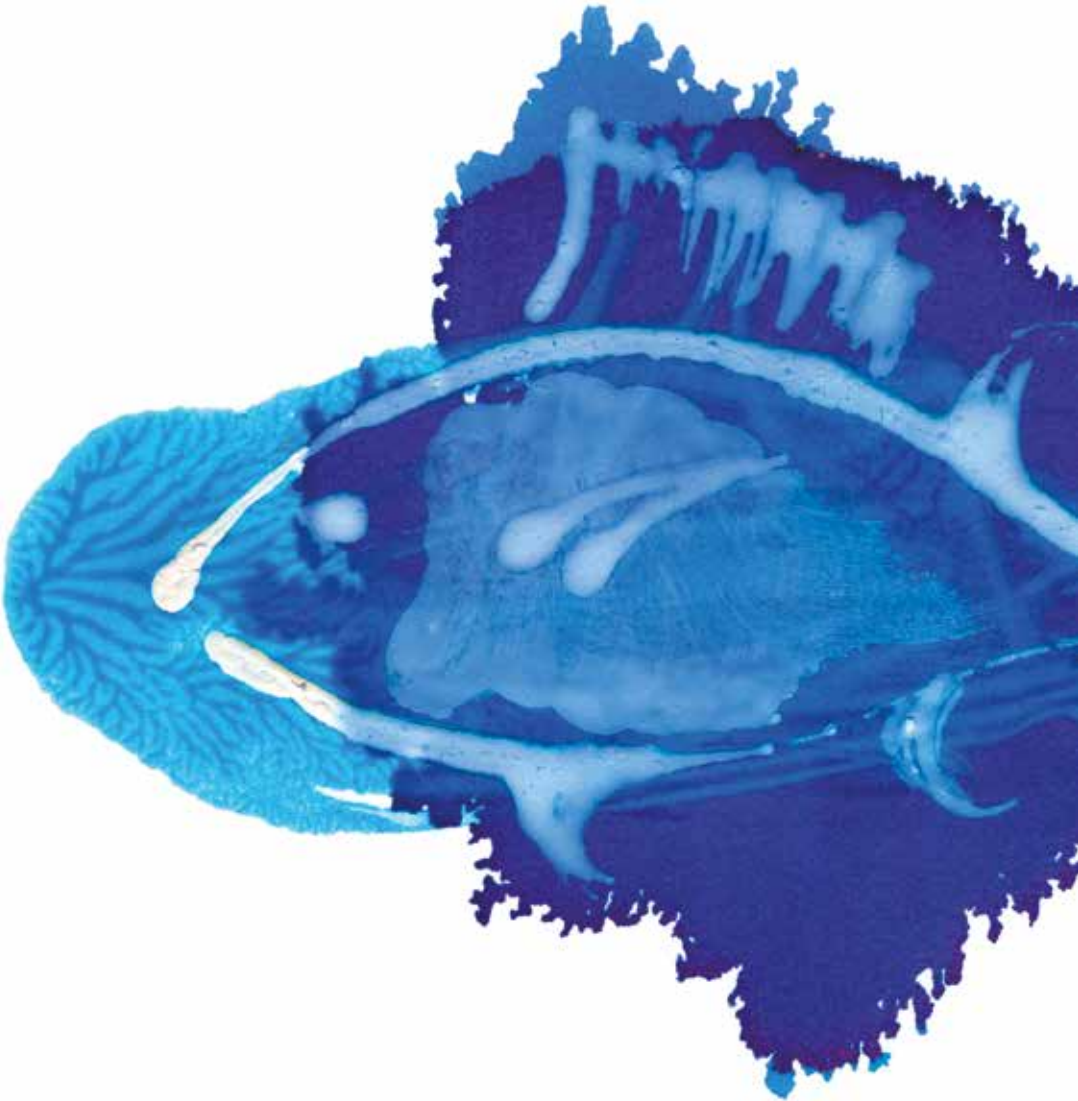
**DEL MAR** | De la lonja al paladar

## TONES

OF THE SEA

| From the market to the plate

-  Lomo de corvina ahumada con consomé aromatizado, espuma de la huerta y guiso de mini shitakes 19  
*Smoked sea bass loin with flavoured consommé, kitchen garden foam and a mini shiitake stew*
- 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 escabechada con puré cítrico y verduras de temporada 26  
*Marinated Bluefin tuna belly with citrus puree and seasonal vegetables*






# 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 24  
*Grilled Malaga-style goat cannelloni with its truffled juices  
and portobello*
-  Lomo de vaca Simmental con nuestras patatas especiadas  
y pimientos de Padrón 35  
*Short loin Simmental beef fillet with our spiced potatoes  
and Padrón peppers*
-  Solomillo de ternera con cremoso de coliflor y trufa blanca,  
salsa de chalotas y polenta tostada al parmesano 29  
*Beef sirloin with creamy cauliflower and white truffle, shallot sauce and  
toasted cornflour and parmesan*
-  Magret de pato ligeramente ahumado con compota de peras  
y zanahorias baby en escabeche de ají amarillo 28  
*Lightly smoked duck magret with pear compote and baby carrots  
in a yellow pepper marinade*



# 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*
- Falso donut: Mouse de chocolate blanco y fresas naturales, 8  
helado y sopa fría de fruta de la pasión  
*Fake donut: White chocolate mousse and natural strawberries, ice cream  
and cold passion fruit soup*
-  Selección de frutas de temporada recién cortadas 8  
 *Selection of freshly-cut seasonal fruits*
- We love chocolate: diferentes texturas de chocolate 10  
*We love chocolate: different chocolate textures*
- Pregunte al equipo de sala por nuestros postres sin gluten, 10  
sin lactosa y veganos  
*Ask our staff about our gluten-free, lactose-free and vegan desserts*



Comprometidos con la sostenibilidad: si no puedes terminar tu plato, podemos prepararlo para que te lo lleves a casa.

*Committed to sustainability: if you can't finish your dish, we can prepare it for you to take home.*



