

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

Tartaleta de boquerón victorianos con verduras encurtidas y licuado cítrico

Victorian anchovies tartlet with pickled vegetables and a citrus dressing

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

Croqueta cremosa de picaña de ternera madurada con emulsión de trufa

Aged beef croquette topped with black truffle emulsion

Milhoja de pasta brick, foie micuit, manzana verde, anguila y polvo de boletus

Brick pasta millefeuille, foie micuit, green apple, eel and boletus powder

Quisquillas de La Caleta de Vélez con verduras encurtidas y aliño de ajís

La Caleta de Vélez shrimps with pickled vegetables and chili pepper dressing

Vieira con salsa fresca de mango de La Axarquía y crujiente de papada ibérica

Scallop with fresh mango sauce from La Axarquía and crispy Iberian dewlap

Solomillo de ternera con cremoso de coliflor y trufa blanca, salsa de chalotas y polenta tostada al parmesano

Beef sirloin with creamy cauliflower and white truffle, shallot sauce and toasted cornflour and parmesan

Prepostre: Espuma refrescante de limón con ralladura de cítricos

Pre-dessert: refreshing lemon foam with citrus zest

Falso donut: Mouse de chocolate blanco y fresas naturales, helado y sopa fría de fruta de la pasión

Fake donut: White chocolate mousse and natural strawberries, ice cream and cold passion fruit soup

We love chocolate: diferentes texturas de chocolate

We love chocolate: different chocolate textures

62€

*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.

22€

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

