

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 | 13 |
| | <i>Russian salad with Arbequina and Picual olive oil mayonnaise, tuna belly</i> | |
| | Croquetas cremosas de jamón con velo de ibérico | 9 |
| | <i>Iberian ham croquettes topped with wafer thin Iberian serrano ham</i> | |
|  | Buñuelos de feria con queso de cabra de Ronda, parmesano, tartufo y anís | 12 |
| | <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> | |
| | Mini brioche de atún rojo, salsa de jalapeños dulce y cebolla roja frita | 7/u |
| | <i>Bluefin tuna brioche, sweet jalapeño pepper sauce and fried red onion</i> | |
|  | 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> | |
|  | Ostra Guillardau nº2, raifort, dados de manzana verde y codium | 7/u |
| | <i>Gillardeau nº2 oysters, horseradish, diced green apple and codium seaweed</i> | |

* 2.7 por persona/per person

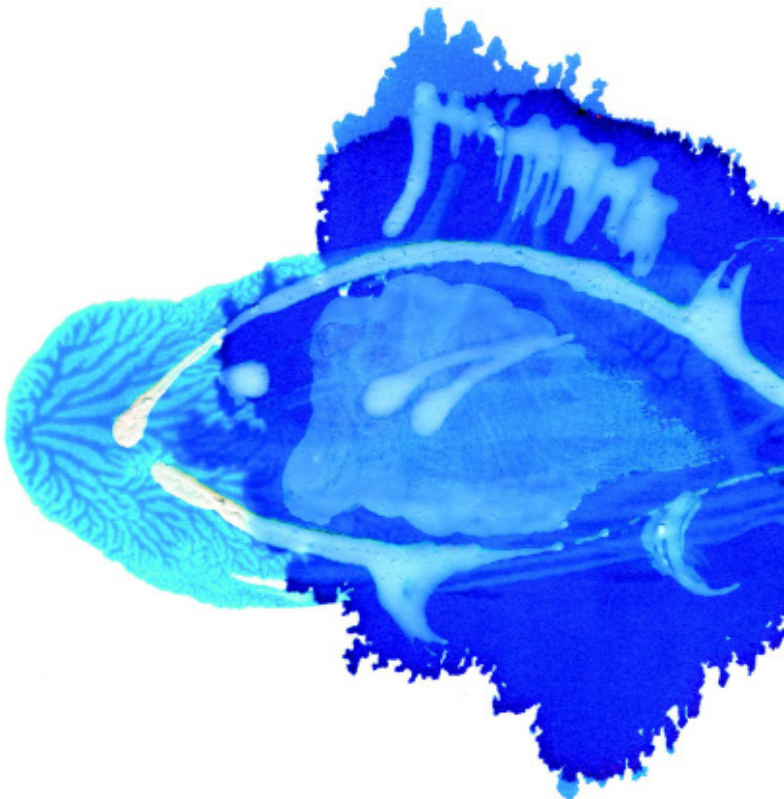


Apto celíacos / Suitable for coeliacs



Apto vegetarianos / Suitable for vegetarians

	Pez limón con jugo cítrico ligeramente picante, hierbas frescas y vegetales tiernos <i>Amberjack with lightly spicy citrus jus, fresh herbs, and tender vegetables</i>	14
	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 Riofrio 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>	22
	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>	14



	Mazamorra andaluza con huevo de codorniz, uva fresca y garrapiñado de pistacho de Archidona <i>Andalusian mazamorra (cold almond soup) with quail egg, fresh grapes, and caramelized pistachios from Archidona</i>	12
	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 victorianos con verduras encurtidas y licuado cítrico <i>Victorian anchovies with pickled vegetables and a citrus dressing</i>	18
	Huevos rotos con tartar de gambones, yema curada y lascas de foie <i>“Broken eggs” with king prawn tartare, cured egg yolk and foie gras shavings</i>	16
 	Salteado de verduras con salsa de queso de cabra de Ronda <i>Sautéed vegetables with Ronda goat’s cheese</i>	18
	Milhojas de patata crujiente, bilbaína aromatizada, toque de piparras y salsa brava ligeramente picante <i>Crispy potato mille-feuille, aromatic Bilbao-style dressing, a touch of piparra peppers, and lightly spicy brava sauce</i>	12
	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>	15



MATICES

DEL MAR | De la lonja al paladar

TONES

OF THE SEA

| From the market to the plate

	Vieiras con salsa fresca de mango de la Axarquía, huevas osmotizadas en amontillado y migas crujientes de papada ibérica curada	18
	<i>Scallops with fresh mango sauce from La Axarquía, sherry-infused roe, and crispy crumbs of cured Iberian pork jowl</i>	
	Lomo de corvina con pilpil natural de su colágeno y clorofila de guisantes y menta	19
	<i>Corvina loin with natural pil-pil (collagen emulsion) and pea and mint chlorophyll</i>	
	Rodaballo nacarado con beurre blanc de alcaparras y bulbo de pak choi acidulado	27
	<i>Pearl-cooked turbot with caper beurre blanc and lightly pickled pak choi stem</i>	
	Salmonete a la parrilla con salsa de pintarroja, quinoa crujiente y calabaza con mantequilla tostada de estragón	29
	<i>Grilled red mullet with a catshark sauce, crunchy quinoa and pumpkin with toasted tarragon butter</i>	
	Ventresca de atún rojo con glaseado yodado crudités de hinojo con manzanas Granny Smith	29
	<i>Bluefin tuna belly with iodized glaze and fennel crudités with Granny Smith apple</i>	



Apto celíacos / Suitable for coeliacs



Apto vegetarianos / Suitable for vegetarians

MATICES

DE LUMBRE | De la tierra
sobre las brasas

TONES OF FIRE

From the land to the flames

	Steak tartar con tuétano asado, aliño clásico y patatas crujientes	24
	<i>Steak tartare with roasted bone marrow, classic dressing, and crispy potatoes</i>	
	Canelón de chivo malagueño gratinado con portobello laminado y su jugo trufado	28
	<i>Grilled Malaga-style goat cannelloni with its truffled juices and portobello</i>	
	Solomillo ibérico de bellota con pesto de albahaca fresca, reducción aromática y dados de patata crujiente	24
	<i>Iberian acorn-fed pork tenderloin with fresh basil pesto, aromatic reduction, and crispy potato cubes</i>	
	Solomillo de ternera con cremoso de coliflor y trufa blanca, salsa de chalotas y polenta tostada al parmesano	29
	<i>Beef sirloin with creamy cauliflower and white truffle, shallot sauce and toasted cornflour and parmesan</i>	
	Magret de pato ligeramente ahumado con compota de peras y zanahorias baby en escabeche de ají amarillo	28
	<i>Lightly smoked duck magret with pear compote and baby carrots in a yellow pepper marinade</i>	
	Lomo bajo de vaca Simmental madurado	35
	<i>Dry-aged Simmental beef sirloin</i>	
	Lomo alto con hueso madurado 600gr	62
	<i>Dry-aged bone-in ribeye (600 g)</i>	

GUARNICIONES FRESCAS CON MATICES MEDITERRÁNEOS A ELECCIÓN

A selection of fresh sides with
Mediterranean nuances

	Patatas caseras especiadas	5
	<i>Homemade spiced potatoes</i>	
	Ensalada fresca con crudités de rabanitos	5
	<i>Fresh salad with radish crudités</i>	
	Pimientos de Padrón	5
	<i>Padrón peppers</i>	

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 9
We love chocolate: different chocolate textures
- Pregunte al equipo de sala por nuestros postres sin gluten, 9
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.



Apto celíacos / Suitable for coeliacs



Apto vegetarianos / Suitable for vegetarians



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