

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

Bocado de quisquillas de la Caleta de Vélez, cítricos,
papada ibérica y menta

Caleta de Vélez shrimp bite, citrus, Iberian pork jowl and mint

Tartaleta de boquerón victoriano con verduritas
encurtidas y licuado cítrico

*Victorian anchovies tartlet with pickled vegetables
and a citrus dressing*

Bao dorado con atún rojo de almadraba y emulsión de sésamo tostado

Golden bao bun with red almadraba tuna and toasted sesame emulsion

Milhoja de patata crujiente, bilbaína aromatizada, toque de
piparra y salsa brava ligeramente picante

*Crispy potato mille-feuille, aromatic Bilbao-style dressing, a touch of
piparra pepper and lightly spicy brava sauce*

Mazamorra andaluza con huevo de codorniz, uva fresca y pistacho
de Archidona garrapiñado

*Andalusian mazamorra with quail egg, fresh grapes and caramelized
pistachios from Archidona*

Ventresca de atún rojo, glaseado yodado y crudité de hinojo con
manzana Granny Smith

*Bluefin tuna belly with iodized glaze and fennel crudité with Granny
Smith apple*

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*

Limpiador: Granizado de albahaca y gel de limón del Guadalhorce

Palate cleanser: Basil granita with Guadalhorce lemon gel

Mango tropical de la Axarquía, sorbete de mango y Tajín, sopa de
mango, coco y lima

*Tropical mango from Axarquía, mango and Tajín sorbet, mango, coco-
nut and lime 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