

MATIZ
BAR

M A T I Z

BAR

VINO BLANCO



WHITE WINE

LA CHARLA

4,5

22

Verdejo

D.O. Rueda

CLOE

5,5

30

Chardonnay

D.O. Sierra de Málaga

LA RASPA

5

26

Moscatel y Doradilla

D.O. Sierra de Málaga

TERRAS GAUDA

5,5

32

Albariño, Caiño blanco y Loureiro

D.O. Rías Baixas

VINO TINTO

RED WINE

SEIS + SEIS

5,5

32

Syrah y Tempranillo

D.O. Sierra de Málaga

LUNARES

5

29

Garnacha y Syrah

D.O. Sierra de Málaga

PRUNO

5,5

29

Tempranillo

D.O. Ribera del Duero

POMAL 500

5

25

Tempranillo

D.O. Ca Rioja

CELESTE

4,5

24

Tempranillo

D.O. Ribera del Duero

VINO ROSADO

ROSÉ WINE

CASTILLO DE MONJARDÍN

4,5

22

Garnacha

D.O. Navarra

DULCES & GENEROSOS

SWEET & FORTIFIED WINES



PAJARETE DIMOBE

PX y Moscatel

D.O. Málaga

5

BF MAESTRO DULCE

Moscatel

D.O. Málaga

5,5

ZUMBRAL

Moscatel

D.O. Málaga

4,5

FINO ELECTRICO EN RAMA TORO ALBALÁ

Pedro Ximénez

D.O. Montilla Moriles

6

LUSTAU MANZANILLA PAPIRUSA

Palomino

D.O. Sanlúcar de Barrameda

5

LUSTAU AMONTILLADO ESCUADRILLA

Palomino

D.O. Jerez

6,5

LUSTAU PALO CORTADO PENÍNSULA

Palomino

D.O. Jerez

6

Pida a su camarero la carta de vinos para más referencias

Ask your waiter for the wine list for more options



M A T I Z

BAR

AOVES EVOOS

Degustación de AOVES y pan artesano 2,7
EVOOS and artisan bread tasting session

PARA PICAR | TO SHARE

-  **Tabla de lomo ibérico selección Dehesa de los Monteros con vinagreta de dátiles y avellanas tostadas** 22
Platter of Iberian fore-loin from La Dehesa de los Monteros, hazelnuts and date vinaigrette
-  **Salchichón de chivo lechal malagueño con ralladura de lima** 14
Malagan suckling goat sausage with lime zest
- Croquetas cremosas de jamón con velo de ibérico** 9
Iberian ham croquettes topped with wafer thin Iberian serrano ham
- 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
- 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
-  **Ensaladilla rusa Matiz con mayonesa de arbequina y picual, ventresca** 13
Russian salad with Arbequina and Picual olive oil mayonnaise, tuna belly
-  **Boquerones victorianos con verduras encurtidas y licuado cítrico** 18
Victorian anchovies with pickled vegetables and a citrus dressing
-  **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

Caviar Riofrío tradicional Osetra (15 g), con brioche tostado y crema agria 68
Traditional Riofrío Osetra caviar (15 g), served with toasted brioche and sour cream

 Buñuelos de feria con queso de cabra de Ronda, parmesano, tartufo y anís 12
Málaga´s special fritters with Ronda goat´s cheese, Parmesan, truffle and aniseed

 Huevos rotos con tartar de gambones, yema curada y lascas de foie 16
“Broken eggs” with king prawn tartare, cured egg yolk and foie gras shavings

Lomo de vaca Simmental madurado 35
Dry-aged Simmental beef sirloin

GUARNICIONES FRESCAS CON Matices Mediterráneos a Elección | A selection of fresh sides with Mediterranean nuances

  Patatas caseras especiadas 5
Homemade spiced potatoes

  Ensalada fresca con crudités de rabanitos 5
Fresh salad with radish crudités

  Pimientos de Padrón 5
Padrón peppers



Pregunte a nuestro equipo de sala por nuestras sugerencias de temporada
Ask our floor staff for our seasonal suggestions

M A T I Z

BAR

NUESTRA CAFETERÍA OUR COFFEE SHOP

Solo <i>Espresso</i>	2,5
Solo doble <i>Double shot</i>	3
Café con leche <i>White coffee</i>	3
Café con hielo <i>Iced coffee</i>	3,5
Té o infusiones <i>Tea´s</i>	3
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	3,5
Chocolate a la taza <i>Hot chocolate</i>	3,5
Café irlandés <i>Irish coffee</i>	7
Té americano <i>American tea</i>	6,5
Refrescos <i>Soft drinks</i>	3,5
Agua mineral con gas 0,5L <i>Sparkling mineral water 0.5L</i>	3
Agua mineral sin gas 0,5L <i>Still mineral water 0.5L</i>	3

LA HORA DEL APERITIVO APERITIF TIME

VERMUT BLANCO / *WHITE VERMOUTH* 6

LUSTAU BLANCO

Fino y Moscatel de Jerez

PETRONI

Albariño

LUSTAU DRY

Manzanilla y Palomino

VERMUT ROJO / *RED VERMOUTH* 6

FABIO COULLET

Moscatel de Alejandría

PETRONI ROJO

Albariño

LUSTAU ROJO

Amontillado y Pedro Ximénez

LA CERVECERA *THE BREWERY*

DE TIRO / *DRAFT BEER*

Caña <i>Small</i>	3,5
Pinta <i>Pint</i>	6

DE BOTELLA / *BY BOTTLE*

18/70 La Rubia	4,5
Heineken 0,0%	4,5
Amstel Oro 0,0% Tostada	4,5
Amstel Radler	4,5
Águila sin filtrar	4,5
Cruzcampo sin gluten (celíacos / <i>gluten free</i>)	4,5
Heineken	4,5
Paulaner Weissbier 1/2	6,5
Victoria 10	5
Sol	4,5

M A T I Z

BAR

COCKTAILS DE AUTOR

SIGNATURE COCKTAILS

Cada cóctel conecta la parte más local, histórica y cultural de nuestra Málaga, combinando productos malagueños con las técnicas más vanguardistas del momento.

En Catalonia Molina lario hemos mezclado el alma y la tradición llevando la mixología a la máxima expresión ofreciendo una experiencia líquida con cada sorbo de nuestra Málaga.

Each cocktail connects with the most local, historical, and cultural side of our Málaga, combining Málaga products with the most cutting-edge techniques of the moment.

At Catalonia Molina Lario, we have blended soul and tradition, taking mixology to its highest expression and offering a liquid experience with every sip of our Málaga.

MALAGUITA (Amargo y refrescante / Bitter and refreshing) 12

Vermut de Málaga, amaro y soda de pomelo

Málaga vermut, amaro and grapefruit soda

PICASSO (Refrescante y con bajo contenido de alcohol / Refreshing and low alcohol) 14

Licor de flor de Saúco, vino Malagueño Moscatel y soda de sandía

Elderflower liqueur, Málaga sweet wine and watermelon soda

PONIENTE (Tropical y especiado / Tropical and spicy) 14

Ron Dominicano, plátano, lima y espuma de coco

Dominican rum, banana, lime and coconut foam

LARIOS SOUR (Fresco y herbal / Fresh and herbal) 13

Ginebra, cordial de yuzu, cointreau y aceite de albahaca

Gin, yuzu cordial, cointreau and basil oil

BANDERA (Ácido y complejo / Sour and complex) 12

Whisky Bourbon, brandy, azúcar, lima y clara de huevo

Bourbon whisky, brandy, sugar, lime and white egg

TERRAL (Picante y cítrico / Spicy and citrusy) 13

Tequila, licor de chipotles ahumado y lima

Tequila, smoke chipotles liqueur and lime

PISCO STAR (Cremoso y dulce / Creamy and sweet) 13

Pisco, fruta de la pasión, zumo de piña y lima

Pisco, passion fruit, pineapple juice and lime

SIN ALCOHOL NON-ALCOHOL

OCASO SPRITZ (Fresco y cítrico / Fresh and citrusy)	12
Cava rosado sin alcohol, Martini floreale 0,0 y soda	
<i>Rose sparkling wine, Martini floreale 0,0 and soda</i>	
CARIBE MIX (Dulce y tropical / Sweet and tropical)	11
Fruta de la pasión, orgeat y zumo de piña	
<i>Passion fruit, orgeat, pineapple juice</i>	

BEBIDAS VERANIEGAS SUMMER DRINKS

Sangría tradicional	9
<i>Traditional sangria</i>	
Aperol spritz	10
<i>Aperol, cava y soda</i>	
Limoncello spritz	9
<i>Limoncello, cava y soda</i>	
Tinto de verano	6
<i>Red wine spritzer</i>	
Limonada clásica	6
<i>Classic lemonade</i>	

M A T I Z

BAR

MATICES SALADOS SAVOURY TONES

12 H A 19 H

El clásico sándwich mixto de dos alturas 12
Classic mixed two-layered sandwich

Sándwich Club MATIZ: jamón cocido, pollo braseado, 18
bacon, huevo, queso cheddar, tomate, lechuga y
mayonesa de mostaza
*MATIZ Club sandwich: cooked ham, braised chicken,
bacon, egg, cheddar cheese, tomato, lettuce and mustard-
mayonnaise*

Hamburguesa MATIZ: 100% ternera, bacon, queso cheddar, 21
tomate, lechuga, pepinillo y cebolla frita acompañada de
patatas fritas con mayonesa de kimchi
*MATIZ 100% beef burger: bacon, cheddar cheese, tomato,
lettuce, pickle, fried onion served with french fries with
kimchi mayonnaise*

Todos nuestros sándwiches van acompañados de cortezas de
maíz con guacamole

All our sandwiches are served with corn chips and guacamole

MATICES DULCES

SWEET TONES

12 H A 19 H

Croissant de mantequilla 4
Butter croissant

Churritos en lazo (6 uds.) 5
Churro loops (6 pieces)

Tarta de zanahoria 7
Carrot cake

Brownie de chocolate templado con helado de chocolate blanco 7
Warm chocolate brownie with white chocolate ice cream

 Tarta de queso payoyo 8
Payoyo cheesecake

Torrija de pan brioche caramelizada con infusión de leche merengada, galleta rota y helado de mandarina 8
Caramelised brioche French toast with an infusion of meringue milk, biscuit crumble and mandarin ice cream

M A T I Z

BAR

LICORES & DESTILADOS *LIQUEURS & SPIRITS*

GIN TONIC

Seagram's	12
Beefeater	12
Beefeater Pink	12
Bombay Sapphire	13
Larios	12
Larios 12	13
Tanqueray	12
Tanqueray Ten	15
Gin Mare	13
Martin Millers	14
Bulldog	13
Hendrick's	15
Brockman's	15
Roku	13
Nordés	13
Nº3	14
Monkey 47	18

RON

Barceló Carta Blanca	12
Barceló Añejo	12
Brugal Añejo	12
Havana 7 años	12
Matusalem Añejo	13
Diplomático Reserva	17
Zacapa 23	19
Legendario	12
Kraken	15
Flor de Caña 12 años	15

VODKA

Absolut	12
Belvedere	15
Grey Goose	16
Ketel One	14

WHISKY

Ballantine's	12
Cutty Sark	12
Johnnie Walker Red	12
Johnnie Walker Black	14
Monkey shoulder	14
White Label	12
Glenfidich 12	16
Laghproug 10	17
Lagavulin 8	18
Macallan 12	18
Talisker Storm	17
Jameson	12
Jack Daniel	13
Bulleit Bourbon	14
Bulleit Rye	14
Maker Marks	14
Hibiki	24



LICORES

Baileys		7,5
Pacharán		7
Limoncello		7
Jägermeister		8
Orujos		7
Amaretto Disaronno		8

TEQUILA

Tequila Jalisco	12	6
Tequila Herradura Reposado	15	9
Tequila Patrón Silver	15,5	9
Tequila Curado Espadín	14	8
Mezcal 100 Conejos Espadín	14	9

BRANDY

Cardenal Mendoza		14
Larios 1866		21
Carlos 1		13

OTROS / OTHERS

Pisco Demonio de los Andes		12
Cachaza Leblon		13
Pastis		12
Amaro Montenegro		12
Fernet Branca		12

