

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
- 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
- Ostra Guillardau nº2, raifort, dados de manzana verde y codium 7/u
Gillardeau nº2 oysters, horseradish, diced green apple and codium seaweed






* 2.5 por persona/per person



Apto celíacos / Suitable for coeliacs



Apto vegetarianos / Suitable for vegetarians

- 
Ensalada de tomates de temporada 12
con aliño de pimiento asado al carbón y crema de ajo
Seasonal tomato salad with charcoal roasted pepper dressing and a garlic cream
- Caviar de Riofrío tradicional Osetra, 15 gramos,** 68
con brioche tostado y crema agria
Traditional Riofrío Ossetra caviar, 15 grams, with toasted brioche and sour cream
- 
Tabla de presa ibérica de La Dehesa de los Monteros con 21
vinagreta de dátiles, avellanas tostadas y queso de tetilla ahumado
Platter of Iberian pork shoulder from La Dehesa de los Monteros smoked Galician "tetilla" cheese, hazelnuts and date vinaigrette
- 
Paletilla ibérica (100g) con nuestro pan cristal, tomate y AOVE 26
Iberian ham (100g) with our glass bread, tomato and EVOO
- 
Salchichón de chivo lechal malagueño con ralladura de lima 13
Malagan suckling goat sausage with lime zest
- 
Mojama de atún rojo con almendra Marcona frita y AOVE 11
Salt-cured bluefin tuna mojama with fried Marcona almond and EVOO








MATICES

DE INTENSIDAD | Marinados y reposados






TONES

OF INTENSITY

| *Marinated and rested*

-  Porra de zanahoria morada de Cuevas Bajas con berberechos, piparras dulces y pipas de calabaza 12
Cuevas Bajas purple carrot cold soup with cockles, sweet chilli peppers and pumpkin seeds
- Sopa fría de tomates asados con sardinas curadas, mini mazorcas de maíz y tomates cherry deshidratados 10
Cold roast tomato soup with cured sardines, baby corn and dried cherry tomatoes
-  Crema fría de chirivía con quisquillas de La Caleta de Vélez y caviar de AOVE Finca La Tortaita 11
Cold cream of parsnip with prawns from La Caleta de Vélez and Finca La Tortaita extra virgin olive oil caviar
-  Ajoblanco de almendra marcona y anacardos con granizado de perejil y ventresca adobada con chile suave y sésamo negro 12
Chilled Marcona almond and cashew nut soup with parsley shaved ice and tuna belly marinated with mild chilli and black sesame seeds
-  Boquerones victorianos con verduras encurtidas y licuado cítrico 16
Victorian anchovies with pickled vegetables and a citrus dressing
-  Huevos rotos con gambones ahumados, yema curada en soja y lascas de foie 14
Fried "broken" eggs with smoked King prawns, egg yolk cured in soy sauce and shavings of foie



-  **Salteado de verduras con salsa de queso de cabra de Ronda** 16
Sautéed vegetables with Ronda goat's cheese
-  **Ñoquis con salsa carbonara de coco, piñones tostados, aceite de albahaca y salvia** 15
 *Gnocchi with coconut carbonara sauce, toasted pine nuts, basil and sage oil*
- Raviolis de vieiras y gambas con salsa holandesa de albahaca y caviar de Riofrío** 24
Scallop and prawn ravioli with a basil Hollandaise sauce and Riofrío caviar
-  **Arroz negro con anguila, gamba roja y mojo de sus cabezas** 21
Black rice with eel, red prawn and "mojo" sauce made from the prawn heads
-  **Flor de picaña de ternera madurada, caviar de trufa negra, lascas de parmesano y pétalo de alcaparras** 20
Aged beef rump cap, black truffle caviar, shavings of Parmesan cheese and caper petals





MATICES

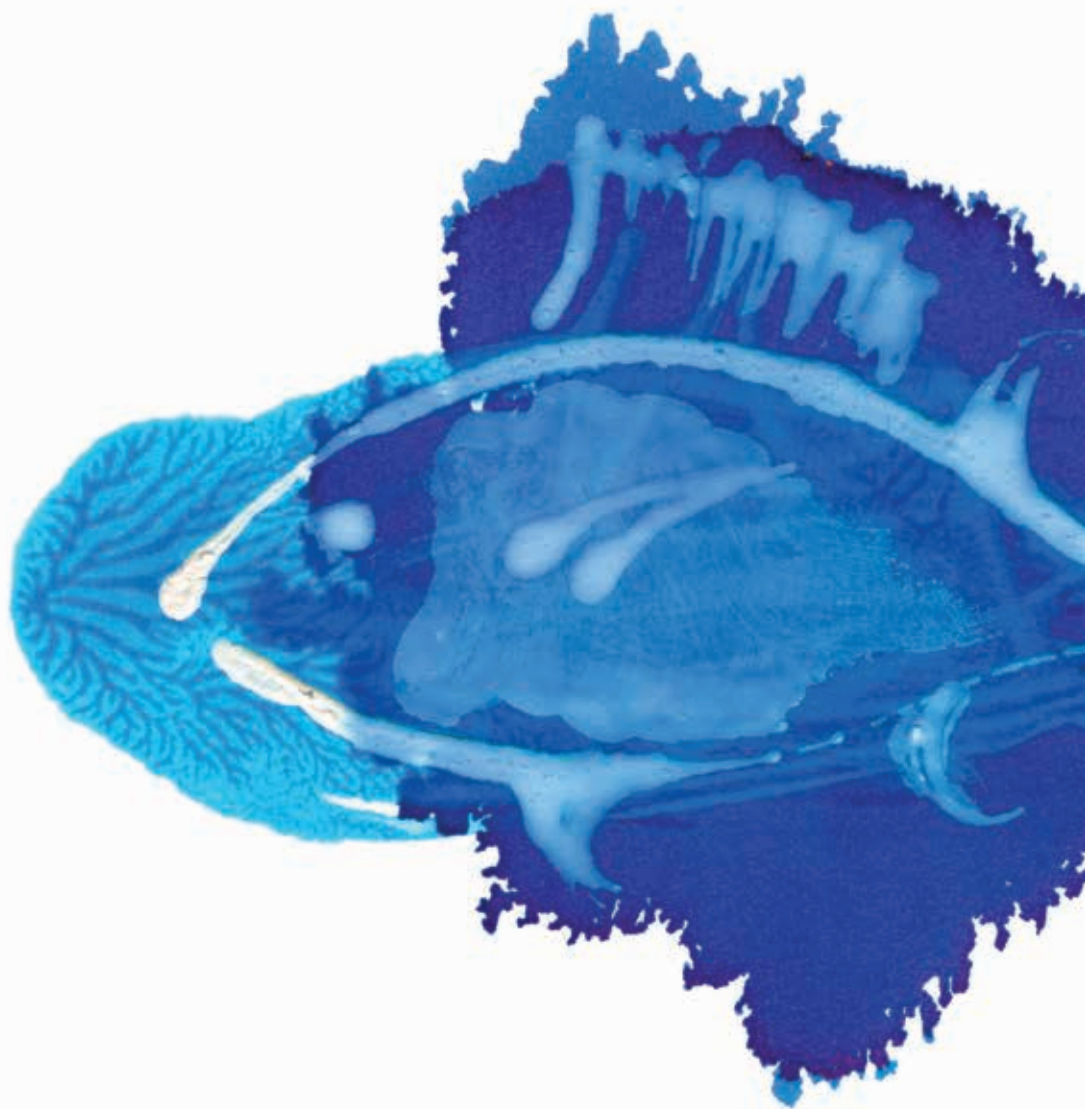
DEL MAR | De la lonja al paladar

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 con verduras escabechadas y salsa demi-glace de sus propias espinas 27
Bluefin tuna belly with pickled vegetables and demi-glace sauce made from the tuna bones stock






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 ibérico de bellota con crema ligera de berenjena y tupinambo, espárragos con brotes de romero y salsa tostada de miel de caña 22
Acorn-fed Iberian sirloin steak with light aubergine and Jerusalem artichoke cream, asparagus with rosemary shoots and a toasted molasses sauce
-  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*
- Cre moso de chocolate blanco y limón verde de Álora, 8
sorbete de manzana verde y granizado de albahaca
*White chocolate and green lemon cream (made from lemons
from Álora), green apple sorbet and basil slush*
-  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
-  Postre Matiz: nuestro postre cítrico con chocolate blanco 8
y vainilla de Madagascar inspirado en el genio malagueño Picasso
*Matiz dessert: our citrus dessert with white chocolate
and Madagascar vanilla inspired by the Málaga genius Picasso*
- 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





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