

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

