



estd.2022

GASTROBAR

Specialidades MataMata – Platos Principales

MataMata Specialiteiten – Hoofdgerechten

Entrecot de Salamanca 300 gramos <i>"dry-aged" entrecote uit Salamanca 300 gram</i>	37.50
Medallón de ternera con reducción de vino dulce de Malaga <i>Kogelbiefstuk met een zoete Malaga-wijnreductie</i>	26.50
Picanton en dos cocciones: Muslo confitado, pechuga a baja temperatura y dauphinois. <i>Duo van kip, kippenborstfilet en drumstick met eigen jus en Dauphinois</i>	24.50
Arroz meloso de setas con crujiente de queso Manchego V <i>Romige rijst van paddenstoelen en krokante Manchego kaas.</i>	22.00
Pescado del día <i>Vis van de dag</i>	26.75
Cerdo Ibérico a la brasa con mojo Canario <i>Gegrild Iberisch Varkensvlees met Canarische Mojo-Saus</i>	27.50
Costilla de ternera a bajo temperatura con salsa Español y verduras <i>Langzaam gegaarde runder short-rib met Spaanse saus en groenten</i>	29.50
Pulpo a la brasa, salsa romesco y Parmentier de patata Y Mojo <i>Gegrilde octopus, Romesco saus en aardappel-Parmentier met Mojo</i>	30.50
Lomo de jabalí a baja temperatura con calabaza en texturas manzana verde y reducciones de su jugo <i>Op lage temperatuur gegaarde wild zwijn-lende met pompoen in verschillende texturen, groene appel en een reductie van eigen jus</i>	29.50