

# jardines de la mata

*La Mata Restaurante*

*bienvenidos welcome*

## [entrantes] [starters]

Mix para picar, rollito de queso de cabra y confitura de tomate, autentica ensalada Rusa, lagrimas de calamar picante y croquetas del chef) | 22€  
*Mix to snack, goat cheese and tomato jam roll, authentic Russian salad, spicy squid tears and chef's croquettes) | 22€*

Tabla de quesos ecológicos de Km.0 | 17€ Media tabla | 10€  
*Ecological cheese board from Km.0 | €17 half table | 10€*

Carpaccio de buey, queso parmesano y rúcula | 12€  
*Beef carpaccio, parmesan cheese and arugula | 12€*

Ensalada templada de queso de cabra con frutos secos | 13€  
*Warm goat cheese salad with nuts | 13€*

Ensalada de burrata, pesto y tomates seco | 15€  
*Burrata, pesto and dried tomato salad | 15€*

Espárragos blancos de Navarra con mayonesa de cítricos | 11€  
*White asparagus from Navarra with citrus mayonnaise | 11€*

Nuestro fundido de 3 quesos con AOVE y orégano | 12€  
*Our 3-cheese melt with EVOO and oregano | 12€*

Huevos rotos trufados con Jamón Ibérico | 14€  
*Scrambled eggs truffled with Iberian Ham | 14€*

Bomba de rabo vacuno tradicional (90gr.aprox) | 8€  
*Traditional beef tail pump (90gr.approx) | 8€*

Tabla de embutidos locales 14€ Media tabla | 9€  
*Table of local sausages €14 Half table | 9€*

Parrillada de verduras de la huerta (vegano) | 12€  
*Grilled vegetables from the garden (vegan) | 12€*

SINGULAR'S POTATOES, rellenas de sobrasada | 8€  
*SINGULAR'S POTATOES, stuffed with sobrassada | 8€*

[ a r r o c e s ] [ r i c e ]

Paella valenciana (Pollo, conejo y verduras) | 16€  
*Paella Valencia (Chicken, rabbit and vegetables) | 16€*

Arroz del señolet | 19€  
*Señolet rice | 19€*

Paella de foie, boletus y alcachofas | 22€  
*Paella with foie, boletus and artichokes | 22€*

Paella de secreto iberico y ajos tiernos | 19€  
*Paella with Iberian secret and tender garlic | 19€*

Paella de pulpo y langostinos | 21€  
*Octopus and prawn paella | 21€*

[ c a r n e s ] [ m e a t s ]

Carrillera de ibérico deshuesada confitada con su guarnición | 17€  
*Candied boneless Iberian cheek with its garnish | 17€*

Solomillo de ternera a la brasa con su guarnición 24€ medio solomillo | 14€  
*Grilled beef tenderloin with its garnish | 24€ Half tenderloin | 14€*

Secreto ibérico confitado con reducción de Pedro Ximénez | 18€  
*Confit Iberian secret with Pedro Ximénez reduction | 18€*

Codorniz rellena de foie y manzana | 15€  
*Quail stuffed with foie and apple | 15€*

Torre de rabo de toro a la plancha con sus pimientos asados | 16€  
*Grilled oxtail tower with roasted peppers | 16€*

[ p e s c a d o s ] [ f i s h e s ]

Canelón XL de rape y gambas gratinado | 15€  
*XL anglerfish and prawn cannelloni au gratin | 15€*

Cocochas de bacalao al Pil-Pil con sus verduritas y patata horneada | 22€  
*Pil-Pil cod cheeks with vegetables and baked potato | 22€*

Tartar de salmón, aguacate y tomate | 18€  
*Salmon, avocado and tomato tartare | 18€*

Pulpo a la brasa con parmentier de patata aromatizada con eneldo | 24€  
*Grilled octopus with potato parmentier flavored with dill | 24€*

[postre] [dessert]

Carpaccio de piña con escamas de lima (vegano) | 6€  
*Pineapple carpaccio with lime flakes (vegan) | 6€*

Buñuelos de tiramisú con dulce de leche y frambuesas | 8€  
*Tiramisu fritters with dulce de leche and raspberries | 8€*

Tarta de queso casera con mermelada de zarza mora | 7€  
*Homemade cheesecake with blackberry jam | 7€*

Sorbete de mandarina con un toque de vodka | 6€  
*Tangerine sorbet with a touch of vodka | 6€*

Canelones de membrillo y requesón | 6€  
*Quince and cottage cheese cannelloni | 6€*

Vilero (Helado de turrón con chocolate caliente) | 6€  
*Vilero (nougat ice cream with hot chocolate) | 6€*

| **bodega**  
*wines*

t i n t o s | *r e d*

Chinchilla roble 2018, D.O. Sierra de Málaga 18€ | copa 2.50€  
Abadía Retuerta Selección Especial 2017, D.O. Castilla y León 49€  
Emilio Moro 2018, D.O. Ribera del Duero 35€  
Venta las Vacas 2019, D.O. Ribera del Duero 26€ | copa 3€  
Vizcarra Senda del Oro 2019, D.O. Ribera del Duero 21€  
La Locomotora Tempranillo 2018, D.O. Rioja 38€  
Sierra Cantabria Crianza 2017, D.O. Rioja 21€ | copa 3€  
Palacios Remondo Finca La Montesa 2018, D.O. Rioja 25€  
Predicador 2019, D.O. Rioja 42€  
Juan Gil Plata, D.O. Jumilla 28€  
Detrás de la casa Monastrell 2015, D.O. Yecla 26€

b l a n c o | *w h i t e*

Toro Albalá dos Claveles 2020, D.O. Montilla Moriles 16€ | copa 2.50€  
Fenomenal Sauvignon Blanc 2020, D.O. Rueda 21€ | copa 3€  
El perro verde 2020, D.O. Rueda 26€  
Arcan Albariño 2018, D.O. Rias Baixas 29€  
O Luar Do Sil Godello 2020, D.O. Valdeorras 23€

r o s a d o s | *r o s e*

Castillo de Monjardín Rosado de Lágrima 2020, D.O. Navarra 12€ | copa 2€  
Castaño Rosado 2020, D.O. Yecla 18€

e s p u m o s o s | *s p a r k l i n g*

Aire Brut Nature 2017, Cava 25€ | copa 3.50€  
Aire Rosé Brut Nature 2019, Cava 25€ | copa 3.50€  
Roger de Flo, Cava 18€  
Delamotte, Champagne 69€  
Veuve Clicquot Brut, Champagne 88€

*bebidas*  
*drinks*

*g i n e b r a s*

Singular's Premium Gin 12€  
Martin Miller's 14€  
Seagrams 9€  
Bombay sapphire 10€  
Puerto de indias 9€  
Beefeater 8€  
Tanqueray 10€

*r o n*

Brugal añejo 9€  
Barcelo añejo 9€  
Bacardi 8€  
Cacique 9€

*w h i s k y*

Black Label 10€  
Ballatines 8€  
J&B 7€  
Macallan 12 12€  
Jack Daniels 10€  
Red Label 8€

*v o d k a*

Absolut 9€  
Belvedere 13€

*c e r v e z a / b e e r*

Singular's Ipa 4€  
Singular's Ale 4€  
Turia 3€  
Estrella Damm 3,50€  
Voll Damm 3,80€  
Caña 3€  
Pinta 4,90€

**cócteles**  
*cocktails*

**MOJITO**

Ron, lima, azúcar, hierbabuena, Sprite

**CAIPIRINHA**

Cachaça, lima, azúcar, hierbabuena, Sprite

**SAN FRANCISCO**

Ron, ginebra, tequila, zumo piña, zumo naranja, zumo melocotón, Granadina

**BLOODY MARY**

Vodka, zumo de tomate, zumo limón, tabasco, salsa Perrins, sal y pimienta

**TEQUILA SUNRISE**

Tequila, zumo naranja, Granadina

**NEGRINI**

Ginerba, Campari, vermout rojo

**KIR ROYAL**

Cava, creme de cassis

**KIR**

Vino blanco, creme de cassis

**PIÑA COLADA**

zumo de piña, Bacardi, Malibu y batida de coco

**DAIQUIRI**

fresa, zumo de lima, Bacardi, sirope de fresa

**COSMOPOLITAN**

triple seco, zumo de Granadina y Vodka

**DESTORNILLADOR**

Vodka, zumo de naranja

**ESPRESSO MARTINI**

Vodka, café espresso, Tía María, azúcar

**APEROL SPRITZ**

Aperol, zumo naranja, agua con gas, cava.

**BELLINI**

Cava, zumo de melocotón.

**BACARDI COCTEL,**

Ron blanco, zumo limón, Granadina

**precio *price***

*9€ / 6€ sin alcohol*

*9€ / 6€ without alcohol*