

VIEIRA CURADA EN SAL, 1 UND - 6,25 €
pipirrana cítrica de alcachofas y aceite de oliva

GAZPACHO AMARILLO 7,90 €
cremoso, aguacate asado, quisquillas y
aceite de cayena.

CHICLE -FOIE MICUIT, 4 UND - 7 €
escabeche de perdíz y pistacho
caramelizado.

CENTOLLA DE MARBELLA, 8 €
humush y su jugo al Jerez.

BUÑUELOS, 1 UND - 3,40 €
de queso payoyo, pisto de verduras y huevo.

CERDO DE CASTAÑA, 7 €
jugo tostado de rodaballo y piparras.

CARABINERO 4 UND- 18,50 €
con su croqueta, americana de sus cabezas
y crispy.

LUBINA SOASADA, 15 €
aliño de lima y soja, wakame y nori.

RIN-RAN, 7,50 €
de rabo de toro, hierbabuena y cebolleta
fresca.

BERENJENA ASADA , 6,50 €
miel, yogurt en adobillo con mojama y
almendras fritas.

VENTRESCA DE ATÚN, 8,50 €
boloñesa de su piel y albahaca..

CALAMAR SOLDADO DE ESTEPONA 6 €
meloso de su tinta y limón confitado.

BACK EXTREME BURGER, 8,50 €
de lomo alto de ternera (60 gr.).

TARTAR DE TERNERA, 18,50 €
solomillo de rentita, virutas de foie ahumado y
regaña.

PALETILLA DE CHIVO, 29 €
asado y deshuesado servido con risotto
vegetal de coliflor.

Postres

ARROZ CON LECHE 6 €
con vainilla y frutos rojos.

COMTESSA DE LIMÓN, 6,50 €
crema de limón con su yogurt y mantequilla.

CHOCOLATE GUANAJA, 7,75 €
naranja, albahaca y yogurt.

MENU BACK 2020

7 PASOS 48€ POR PERSONA
(BEBIDA NO INCLUIDA)

MENU GRAND BACK 2020

9 PASOS 55€ POR PERSONA
(BEBIDA NO INCLUIDA)

NO SE SERVIRAN MENUS DESDE 15:00 EN
ALMUERZOS Y LAS 22:00 EN CENAS

PAN ARTESANO Y APERITIVOS 2,20 €

DE 13:30 A 15:30 / DE 19:30 A 22:30
C/ PABLO CASALS Nº8 MARBELLA

BACK
TAPAS BAR & RESTAURANT 

