



Vieira curada en sal, pipirrana cítrica de alcachofas y aceite de oliva. (2016)	19,5 €
Gamba roja de Almeria, americana de sus cabezas y crispy. (2016)	1 und- 14,5 €
Nuestra interpretacion del salpicon de marisco... Navajas de buceo del mediterráneo andaluz. Percebes del atlántico y jugo de verduras. Quisquillas de la costa tropical andaluza, helado de pimiento rojo.	40 €
½ Bogavante azul, hojas y brotes de la costa, setas y jugo de sus cabezas. Sus pinzas a la meuniere de ají amarillo.	58 €
Carrillera de chivo malagueño, curry andaluz con espaguetis de arroz y coco. Espeto de chivo malagueño.	32 €
Magret de pato asado y reposado, remolachas encurtidas con anchoas y pistachos. (Recomendado para 2 personas. Tiempo de elaboración, 30 minutos).	79 €
Lubina reposada, emulsión de su grasa, gazpachuelo de chirclas con finas hierbas y trigo cocinado.Su ventresca a la brasa.	45 €
Steak-Tartar de ternera, consomé de vaca con tuétano y caviar.	48 €
Paletilla de cochinillo confitada-asada, su jugo y remojo malagueño para refrescar.	44 €
Lomo de ciervo cocinado a fuego lento, cremoso de chirivía y jugo de enebro.	39 €
Black Angus. Quinta Costilla de 1 kg cocinada y terminada en brasa. (Recomendado para 2 personas). Salsa Goulash, puré cremoso de patata, hojas tiernas y encurtidos.	92 €

IVA 10% incluido

Pan artesano, aperitivos, aceite de oliva y petits, 14,5 € por persona.



POSTRES

Chocolate negro guanaja

Toffe de haba tonka, ganache de chocolate con su bizcocho y su helado.

18 €

Mollete de Limon.

Piel de limón confitado, crema de limón, mantequilla de limón y streusel de limón con su helado.

18 €

Yogur y Albahaca.

Sobao de hiervas, crema de albahaca con yogur helado y sésamo negro.

18 €

Nuestra tarta de manzana.

Hojaldre invertido, crema de manzana caramelizada y helado de vainilla.

20€

Todos los postres son artesanos y elaborados en el restaurante
(sencillos pero no simples).

Recuerden que la paciencia es una gran virtud.

IVA 10% incluido

WWW.GRUPOBACKMARBELLA.COM



Cured scallop, pipirrana of citric artichokes and olive oil. (2016)	19,5 €
Red prawn from Almeria with its croquette. (2016)	1 unid - 14,5 €
Our interpretation of seafood salad...	
Razor clams from the Andalusian Mediterranean.	
Barnacle from the Andalusian Atlantic.	40 €
Consomme vegetable juice.	
Shrimps tartar from the tropical coast of Andalusian, red pepper ice cream.	
½ Blue lobster, leaves and shoots from the coast, mushrooms and juice from their heads. Meuniere claws.	58 €
Goat cheek from Málaga, andalusian curry with rice and coconut spaghetti. Malaga goat loin skewer.	32 €
Sea bass, emulsion of its fat, gazpachuelo of chirlas with fine herbs and Cooked wheat. Its belly on the grill.	45 €
Roasted and rested duck magret, pickled beets with anchovies and pistachios.(Recommended for 2 people. Preparation time, 30 minutes).	79 €
Roasted confit suckling pig shoulder, its juice, and orange and cod salad to refresh.	44 €
Slow cooked deer loin, creamy parsnip and juniper juice.	39 €
Beef steak-tartar, beef broth with marrow and caviar.	48 €
Roasted black angus beef rib. (Recommended for 2 people)	
Goulash sauce, creamy potato, roasted peppers, baby spinach and pickles.	92 €

10% VAT

Apetizers, home made bread, olive oil and petits, 14,5€ per person.



DESSERTS

Guanaja dark chocolate. Tonka bean toffee, chocolate ganache with its sponge cake and ice cream.

18 €

Lemon mollete. Candied lemon peel, lemon cream, lemon butter and lemon streusel with its ice cream.

18 €

Yogurt and basil. Herb sobao, basil cream with frozen yogurt and black sesame.

18 €

Our apple pie. Inverted puff pastry, caramelized apple cream and vanilla ice cream.

20€

All desserts are handmade and prepared in the restaurant (simple, but not simplistic). Remember that patience is a great virtue.

10% VAT included

WWW.GRUPOBACKMARBELLA.COM