



19/

BACK Marbella

Unscheinbar, fast schon versteckt liegt das Back in einer Querstraße vor der Strandpromenade Marbellas. Innen knallt's dafür gewaltig. Der wilde Stilmix aus Leder, Holz, buntem Gedeck und viel Farbe an den Wänden spiegelt sich auch auf den Tellern wieder. Chef David Olivas kombiniert frisch und frech die Küchen Japans, Frankreichs und Spaniens und serviert ungewöhnlich, aber ganz hervorragend schmeckende Tapas und Hauptgerichte. So wie einen krossen Taco mit würzig-warmem, sous-vide gegartem Ibérico-Schwein, einem Hauch von perfekt ausbalancierter Currysauce und japanischer Minze mit Fenchel-Kick. Auch die Weine können was. *Alexandra Kilian*

Fingerfood de luxe:
Die Krokette von der Riesengarnele
werden von ebendieser getoppt

Chef David Olivas und Maitre Fabián Villar sind nach gemeinsamer Vergangenheit bei Sterne-Koch Dani García „Back“ again. Mit exzellentem Service und starker Fusionsküche.

BACK Calle Pablo Casals 8
Tel. +34/951-55 00 45
täglich 13.30–24 Uhr
www.backrestaurante.com

PREISE Tapas ab 2,80 Euro,
Hauptgerichte ab 14,50 Euro

■ ■ ■ ■ ■ 2 BEATS
(lässig & kreativ)

