Back! . Bocados de Alta Cocina

Back!

Si vas a **Back!** y de antemano conoces a David, Fabian o Eva, ya sabes que vas a disfrutar y mucho.

Si vas a **Back!** y no sabes que las tapas, platos o copas que allí vas a tomar

condensan la experiencia y la técnica de muchos años de estudio, aprendizaje y trabajo, junto a los mejores en el mapa culinario español; entonces prepárate para una grata sorpresa.

David Olivas

La primera vez que vi a **David Olivas**, que en su día fuera cocinero **Premio Joven Promesa,** era ya jefe de cocina de los fogones del Calima de Dani García. Serio y muy profesional lo recuerdo dando forma, con gran maestría, a los platos que Dani nos explicaba en algunas de las máster class a las que tuve ocasión de asistir.

Pero fue siendo un adolescente, cuando este chef jienense inició su andadura profesional en el restaurante **La Estación** de Úbeda. Tras cuatro años en el mismo, decidió continuar su aprendizaje en La Escuela de Hostelería La Laguna, en Baeza (Jaén), completando currículum junto a **Martín Berasategui**, de quien recibe una sólida formación, a la que sumará la participación en distintos seminarios y cursos sobre Enología y Análisis Sensorial, Protocolo, Nutrición y Dietética, además de otros específicos sobre setas y quesos.

Por esa trayectoria constante y su talento, a día de hoy, David está considerado como uno de los mejores chefs de Andalucía.

Fabián Villar

De Fabián Villar conocía su reputación. Con él compartí mesa de trabajo en el networking de la primera edición de la MarbellaAllStars y descubrí entonces que era la otra mitad de **Back!**, ese nuevo restaurante Marbellí al que tantas ganas tenía de ir.

Técnico Superior en Restauración (IES LA Rosaleda, Málaga), titulado como Sumiller por el Hotel Escuela Bellamar (Marbella) y como Técnico Superior en Vitivinicultura por el IES Las Viñas (Manilva).
Se convierte en Mejor Sumiller Joven de Andalucía 2011, recibe el reconocimiento de Excelencia Educativa en 2012 y se alza como **Mejor Sumiller de Andalucía-Málaga-Costa del Sol 2014,** quedando, ese mismo año además, como 5ºClasificado en el concurso Nacional de Sumilleres y finalista por

Andalucía en Nariz de Oro.

Un curriculum de infarto para este rondeño que, hasta antes de lanzarse a la aventura de abrir su propio negocio junto a David, era nada menos que el Jefe de Sumilleres del Grupo **Trocadero** Restaurantes.

Eva

De la mano de ambos, **Eva Martínez.** Algecireña, licenciada en administración y dirección de empresas por la universidad de Cádiz, que hizo de su pasión por la repostería el motor de su vida.

Pasó de crear maravillosas mesas dulces y compartir excelentes recetas en su blog **Concdecake** (con el que nos dejaba boquiabiertos a sus seguidores), a convertirse en alumna primero y al poco en jefa de partida en la elaboración de los postres, del nuevo restaurante Dani Garcia del **Hotel Puente Romano;** pero no sin antes formarse, en la escuela de Estudios Superiores Abiertos de Hostelería.

David, conocedor de su talento, contó con ella para conformar la plantilla de su nueva aventura. Una aventura a la que Eva no dudó en sumarse, para, como ella misma dice: “cocinar de verdad y no ser una mera reproductora de recetas”.

Con Eva tuve la suerte de asistir a un par de aquellos cursos que organizaba Dani y supe, desde el principio, que ella llegaría lejos en el mundo de la gastronomía.

Back!

Cuando **David y Fabián** unen sus destinos y crean **Back!**, hay algo que nos queda muy claro: son un **tándem perfecto**, porque en ellos se aúna lo mejor del trabajo en cocina, con lo mejor del trabajo en sala; ése binomio por el que cualquier restaurador que se precie mataría, ya que en él radica la clave del éxito.

Si además sumamos una coctelería de alto nivel y una excelente bodega, creada con mimo y pensada para ensalzar sus deliciosos platos, no es de extrañar entonces que, con tan sólo dos años de vida, el que en 2016 se consideró el bar-restaurante que supuso la apertura del año en la localidad malagueña, hoy se consolide y brille con luz propia en el escenario de la Alta Gastronomía de

Marbella.

En su **web** se definen como:

“Un nuevo concepto de restaurante en Marbella. Cocina de ayer y hoy con toques viajeros”.

Donde “Cocina, bodega y barra se unen en un establecimiento divertido, versátil, acogedor, en el que la barra tiene tanta presencia como la sala. En el que cada cual puede ubicarse a su manera: degustando un vino, tomando una tapa o gozando de un aperitivo en la barra; cenando en la sala o almorzando en la terracita”.

“Un lugar de encuentro, un sitio en el que detenerse, un establecimiento creado desde la pasión y dirigido a aquellos que aman comer y beber rico a precios amables. Sin más ”.

“En Back! tratamos de estar siempre a la última, con ingredientes variados y exóticos, sabores únicos y platos visualmente sorprendentes”.

”También podremos aconsejarte para que la unión de todos los elementos sea para ti una gratificante experiencia”.

“Nuestra cocina es una mezcla de juventud, talento, ilusión, ganas y mucha valentía”.

Juventud, talento, ilusión, ganas y valentía que proyectan a lo grande.

Experiencia Back!

Y por fin acudí a mi postergada cita con ellos y lo hice de la mano de **Maria Asenjo** (socia fundadora del movimiento **Marbella All Stars**, al que Back! pertenece), en una noche inolvidable para el paladar.

Una noche en la que he tuve la oportunidad de probar buena parte de las creaciones de la nueva Carta 2018 con la que están arrasando.

Bocados con especial protagonismo del sabor de los productos de cercanía de Málaga, en presentaciones y texturas innovadoras, de los que aquí os dejo una muestra gráfica.

Pinceladas del Menú 2018

“Gazpacho Andaluz a nuestra manera”

El tradicional plato andaluz, servido en una textura de mousse muy original. Perfecto preparándonos el paladar para la fiesta que se avecinaba.

“Chicle-foie Micuit con pistacho“

Un bocado sedoso pero intenso. Realmente delicioso, sobre todo, si como a mí te

apasiona el foiè.

“Corteza crujiente con Ragout de Mejillón”

Ingredientes sencillos convertidos en algo realmente sorprendente.

“Vieira curada en sal cítrica y pipirrana de alcachofa”

Una elaboración magistral; un plato lleno de técnica al alcance de muy pocos.

Excelente.

“Quisquillas con tomate y sus cabezas fritas“

Brutal combinación de texturas y sabores, donde el de la quisquilla era sin duda el protagonista. De diez.

El Pan y el AOVE

Un potente y rico aceite antequerano de variedad picual, hizo que en segundos desaparecieran las primorosas hogazas de pan.

“Croquetas de Carabineros” y “Ajoblanco templado con sardina al espeto”

Crujientes, cremosas, apetitosas, untuosas y visualmente escandalosas; fabulosas en definitiva. Unas croquetas cubiertas de carabinero y acompañadas de sus cabezas, que generaban una autentica explosión de sabor en la boca.

Estuvieron seguidas de un original Ajoblanco, homenaje al espeto tradicional malagueño.

“Taco-Tapa de cerdo ibérico”

Latinoamerica, Oriente y nuestra España, concentrados en un Snack con un toque picante que invitaba a más.

“Chopitos en su jugo con Manteca colorá”

Una coqueta y golosa versión de un mar y montaña de lo más malagueño.

“Panecillo de yema y Guisito en salsa verde de Pescados Azules”

Otra bomba en el paladar, al mezclar este guiso gelatinoso con la yema y el pan aún calientes.

“Raya de Marbella con Adobo frito”

De nuevo la tradición renovada, convirtiendo uno de los platos más tradicionales de la cocina local, en un bocado exquisito con mucho sabor a Málaga.

“Merluza Envuelta en espinacas esparragadas”

Un plato sabroso, con una jugosa merluza combinada a la perfección con la

verdura y la salsa.

«Chivo malagueño asado con risotto de coliflor y avellanas»

Propuesta de carne kilómetro cero. Un plato generoso en matices, con una técnica de ejecución perfecta. Extraordinario.

Y para finalizar, dos postres. Elaborados con todo primor por las manos de Eva, que condensó en ellos una clase magistral de repostería.

“Limón, limón, limón” y ”Naranja, Azafrán y Almendras”

Tres veces Limón o Limón al cubo, en una deliciosa y refinada versión cítrica de la clásica tarta helada.

Le siguió un tierno bizcochito de almendras, bañado y cubierto con naranja en diferentes texturas.

Ambos pusieron el broche de oro.

La cena estuvo excepcionalmente maridada con los vinos de **Acontia**, por la mismísima **Maite Geijo**, sumiller, enóloga y directora técnica de **Bodegas Liba y**

Deleite

Una mujer llena de carisma y sabiduría, que nos hilvanó a sus caldos, con juegos de maderas e historias de uvas, campos y vida y que consiguió hacer de la velada, una noche realmente mágica.

Me resta sólo decir que Back! está muy bien ubicado en una zona tranquila de Marbella, en la calle Pablo Casals, 8 y que los Costasoleños somos unos suertudos. Pues nosotros, "clientes" reconvertidos, según las teorías de la nueva era del marqueting digital, en **"buscadores de experiencias"**, os aseguro que en Back! tenemos muy cerca de casa, una imprescindible dentro de las culinarias.

Si estás o vas por la costa del sol, no puedes dejar de visitarles.

Seguro que vuelves.

Inicio