

Gastronomía de Lujo & Experiencia Selecta

L'EXCLUSIVE



LØV
MARBELLA

El lugar más privado, donde tú lo ves todo
y nadie te ve... pero saben que estás.

CRUDO RAW BAR

Dragon Roll LOV

Langostino crujiente, aguacate brûlé, kimchee mayo & eel sauce.

42 €

Salmon Aburi Roll

Salmón ahumado, queso crema, aguacate & mango chili dulce.

38 €

Snow Crab Roll

Snow crab premium, japanese mayo, pepino, aguacate & caviar.

44 €

Vegetarian Roll

Aguacate, pepino, zanahoria & espárragos frescos.

32 €

SASHIMI & NIGIRI

Sashimi de Atún Bluefin

Pieza única premium.

32 €

Vieira y Caviar Oscietra

2 Piezas.

38 €

Sashimi de Salmón Salvaje

Salmón noruego de primera calidad.

28 €

Atún Maguro Premium

2 Piezas.

24 €

Sashimi de Vieira

Scallop de excelencia.

44 €

Wagyu A5 Aburi & Trufa

Flameado en salsa, trufa rallada, ponzu cítrico de precisión.

76 €

DELICIAS DEL MAR

Tartar de Atún Rojo Salvaje 42 €
Crujiente de arroz y nori, aliño cítrico del chef, crema de aguacate.

Ostras Gillardeau N°2 48 €
6 piezas frescas, granizado de champagne, limón perlado & mignonette.

Caviar Oscietra Imperial 145 €
30 gr — Blinis tibios, crema ligera de ricotta & cebollino fresco.

Caviar Beluga Supremo 290 €
50 gr — Blinis tibios, crema ligera de ricotta & cebollino fresco.

Tiradito de Pez Limón 45 €
Leche de tigre nikkei, maracuyá & ají amarillo de Perú.

Gyozas de Carabineros Rojo 85 €
Rellena de carabineros, coronada de caviar oscietra & emulsión.

Gambas Tigre a la Llama 42 €
Salsa bangkok, emulsión picante de coco, lima kaffir & cilantro.

Lubina Imperial Champagne 62 €
Lomo de lubina salvaje, beurre blanc de champagne & couscous.

LUJOS DE LA TIERRA

Foie Gras Mi-Cuit du Chef 40 €
Brioche tostado artesanal, sal Maldon & compota de temporada.

Tacos de Wagyu Mediterráneo 42 €
Ternera wagyu A5, salsa Mikonos de aceitunas, cebolla encurtida.

Pizza Tartufata di Lusso 42 €
Crema trufada, mozzarella fior di latte & trufa negra fresca.

PASTAS FRESCAS

Linguini al Tartufo Nero

Pasta fresca artesanal, salsa noisette & trufa negra de Piamonte.

48 €

Linguini Nero & Carabinero

Espagueti negro, carabinero a la plancha & bisque cremosa.

64 €

CARNES SELECTAS

Entrecôte Gallega Premium

Maduración selecta de 45 días, cocción al fuego.

56 €

Solomillo de Ternera Grillée

Jugos reducidos, sal ahumada & mantequilla Café de París.

60 €

ACOMPañAMIENTOS

Patatas Fritas LOV

Corte artesanal, parmesano rallado & romero silvestre.

15 €

Edamame Spicy

Salsa picante equilibrada.

16 €

Puré Robuchon

Con trufa negra de Piamonte.

18 €

Boniato con Miso

Yuzu & sésamo negro.

15€

POSTRES

Coulant de Chocolate Grand Cru

Corazón líquido, helado artesanal de vainilla de Tahití

19 €

Plato XL de Frutas Frescas

Selección diaria de mercado — Para 3-4 personas

58 €

Horario: 21:00 – 04:00 h

Consumo mínimo por cliente: 500 €