

M E N U



LØV
MARBELLA

SUSHI RAW BAR

Dragon Roll LOV 42 €
Langostino crujiente, Topping de aguacate brûlé y Kimchee Mayo & Eel Sauce.

Snow Crab Roll 44 €
Snow Crab, Japanese Mayo, Cucumber, Avocado & Orange Masago.

Salmon Aburi Roll 38 €
Salmon, Cream Cheese, Avocado, Sweet Chili Mango Sauce.

Vegetarian Roll 32 €
Avocado, Cucumber, Carrot & Asparagus.

Tartar de Atun Rojo, Crujiente de Arroz y Nori 42 €
Atún premium, aliño cítrico del chef, Crema de Aguacate y Sésamo Tostado.

Ostras Gillaudeau N°2 • 6 piezas 48€
Servidas con Granizado de Champagne, Limón perlado y Mignonette.

Caviar Oscietra o Beluga 145 € / 290 €
Blinis tibios, crema ligera de ricotta y cebollino fresco. (Lata de 30 gr / 50 gr)

Sashimi

Atun 32 €

Salmon 28 €

Scallops 44 €

Nigiri *(2 Piezas)*

Salmon Sake 18 €

Salmon Aburi 20 €

Atun Maguro 24 €

Ventresca Atun Aburi 26 €

Scallops Aburi 28 €

ENTRADAS

Calientes

Focaccia Bianca Cremosa

24 €

Mozzarella fundente, Queso cremoso italiano y Aceite de Romero.

Tacos de Wagyu Mediterráneo

42 €

Ternera wagyu, Salsa "Mikonos", Cebolla encurtida y Hierbas frescas.

Bao de Ebi Fry & Soft Crab

36 €

Pan bao al Vapor, Gambas crujientes, Cangrejo soft shell y Mayo spicy.

Gyozas Artesanales • 6 piezas

36 €

Selección de Pollo, Gambas y Verduras salteadas al wok.

Alcachofas Grill alla Carbonara

31 €

Crema Pecorino, Guanciale crujiente y Pimienta negra recién molida.

Gambones al Fuego Thai

42 €

Emulsión picante de Coco, Lima kaffir y Cilantro fresco.

Frías

Jardín de Tomates del Mediterráneo

24 €

Tomates en Diferentes texturas, sorbete de albahaca y aceite verde. (Vegano)

Avocat Brûlé, Yuzu & Sésamo

26 €

Aguacate flameado, vinagreta japonesa de yuzu y Crujiente de Semillas. (Vegano)

Foie-Gras Mi-Cuit del Chef

40 €

Brioche tostado, sal Maldon y Compota de Temporada.

Caesar Romaine LOV

33 €

Cogollos romanos, Pollo crispy marinado, Parmesano curado y Dressing clásico.

Burrata di Puglia & Higos Frescos

31 €

Pesto suave, Tomates cherry confitados y Reducción balsámica.

PASTAS & PIZZAS

Pizza Tartufata

Crema trufada, Mozzarella Fior di Latte y Trufa negra fresca.

42 €

Linguini al Tartufo Nero

Pasta fresca, Salsa Noisette y Trufa negra.

48 €

Linguini Nero & Carabinero Royal

Espagueti negro, Carabinero a la plancha y Bisque cremosa. (Especialidad LOV)

64 €

Pasta del Giorno

Inspiración diaria del chef según mercado.

36 €

PESCADOS & MAR

Salmón Grill & Citrus

Salmón a la brasa, Boniato asado y Esencia de Naranja mediterránea.

42 €

Lenguado Meunière Signature

Salsa de Mantequilla y Alcaparras, Limón confitado y Puré Robuchon.

58 €

Lubina Imperial Champagne & Vainilla

Lomo de Lubina, Beurre Blanc de Champagne y Vainilla, Couscous aromático. (Especialidad de la Casa)

62 €

Brocheta de Pulpo a la Brasa

Parmentier ahumado, Aire de Pimentón y Aceite de Carbón.

48 €

CARNES A LA BRASA

Pollo Glaseado a la Brasa 34 €

Muslitos marinados en miel, cítricos y especias orientales.

Costillar de Cordero Asado 54 €

Hierbas provenzales y Jugo intenso al Romero.

Entrecôte Gallega Premium 56 €

Maduración seleccionada y Cocción al fuego.

Selección Halal Disponible

Pollo • Entrecôte • Cordero

Solomillo de Ternera Grillée 60 €

Jugos reducidos, Sal ahumada y Mantequilla "Café de París".

SIDES

Patatas Fritas "LOV" 15 €

con Parmesano y Romero.

Arroz Thai Blanco 15 €

Edamame Spicy 16 €

Brocoli 14 €

con Almendras Tostadas.

Boniato con Miso 15 €

Puré de Patata Robuchon 18 €

con Trufa.

POSTRES

Praliné Crujiente Tres Chocolates

Texturas de chocolate negro, leche y blanco

16 €

Cheesecake Cremosa "Mamma LOV"

Centro fundente y Galleta mantequillosa.

17 €

Pancake Soufflé de Frutos Rojos

Mousse ligera de Mascarpone y Frutos del Bosque.

21 €

Tarta Lotus Caramelizada

Crema Lotus, Crumble especiado y Caramelo tibio.

16 €

Coulant de Chocolate Grand Cru

Corazón líquido y Helado artesanal de Vainilla.

19 €

Plato de Frutas Frescas del Mediterraneo

Plato Individual

24 €

Plato XL (3-4 Personas)

58 €