

MENU



LØV
MARBELLA

SUSHI & RAW BAR

Dragon Roll LOV 62 €
Dragon Roll LOV
Crispy prawn, brûlé avocado, kimchee mayo & eel sauce.
Crevette croustillante, avocat brûlé, mayo kimchee et sauce anguille.

Snow Crab Roll 65 €
Snow Crab Roll
Snow crab, Japanese mayo, cucumber, avocado & orange masago.
Crabe des neiges, mayonnaise japonaise, concombre, avocat et masago orange.

Salmon Aburi Roll 58 €
Salmon Aburi Roll
Salmon, cream cheese, avocado, sweet chili mango sauce.
Saumon, cream cheese, avocat, sauce mangue sweet chili.

Vegetarian Roll 56 €
Vegetarian Roll
Avocado, cucumber, carrot & asparagus.
Avocat, concombre, carotte et asperges.

Bluefin Tuna Tartare 48 €
Tartare de thon rouge
Bluefin tuna, citrus dressing, avocado cream & toasted sesame.
Thon rouge, vinaigrette agrumes, crème d'avocat et sésame.

Gillardeau Oysters N°3 - 6 pieces 60 €
Huîtres Gillardeau N°3 - 6 pièces
Champagne granita & mignonette.
Granité de champagne et mignonnette.

Caviar Oscietra 50g *Caviar Oscietre 50g* 260 €
Caviar Iranian Imperial Beluga 50g *Caviar Beluga Impérial Iranien 50g* 375 €
Caviar Iranian Imperial Beluga 100g *Caviar Beluga Impérial Iranien 100g* 750 €
Served with warm blinis, light ricotta cream, and fresh chives.
Blinis tièdes, crème légère de ricotta et ciboulette fraîche.

Sashimi

Tuna 52 €
Thon

Salmon 48 €
Saumon

Scallops 56 €
Saint-Jacques

Nigiri (2 Piezas)

Salmon Sake 30 €
Saumon Sake

Salmon Aburi 34 €
Saumon Aburi

Tuna Maguro 32 €
Thon Maguro

Seared Tuna Belly 38 €
Ventrèche de thon snackée

Seared Scallops & Caviar 52 €
Saint-Jacques & Caviar

APPETIZERS

Hot

Creamy Bianca Focaccia

Focaccia Bianca crémeuse

Mozzarella, Italian creamy cheese & rosemary oil.

Mozzarella, fromage italien crémeux et huile de romarin.

Mediterranean Wagyu Tacos

Tacos de Wagyu méditerranéens

Wagyu, Mykonos sauce, pickled onion & herbs.

Wagyu, sauce Mykonos, oignon mariné et herbes.

Ebi Fry & Stir-fried Vegetable Noodles

Ebi Fry & nouilles sautées

Crispy prawns, spicy mayo & wheat noodles.

Crevettes croustillantes, mayo épicée et nouilles.

26 €

Artisan Gyozas - 6 pieces

Gyozas artisanaux - 6 pièces

Chicken, prawn & vegetable selection.
Poulet, crevettes et légumes.

39 €

Grilled Artichokes Carbonara

Artichauts grillés façon carbonara

Pecorino cream, crispy guanciale & black pepper.

Crème de pecorino, guanciale croustillant.

38 €

Flame-Grilled Tiger Prawns

Gambas tigrées grillées

Bangkok sauce, coconut, kaffir lime & coriander.

Sauce Bangkok, coco, combava et coriandre.

54 €

Cold

Mediterranean Tomato Garden

Jardin de tomates méditerranéennes

Tomatoes, basil sorbet & green oil (Vegan).

Tomates, sorbet basilic et huile verte (Vegan).

38 €

Caesar Romaine LOV

Caesar Romaine LOV

Romaine, crispy chicken, Parmesan & Caesar dressing.

Romaine, poulet croustillant, parmesan et sauce César.

48 €

Brûlé Avocado, Yuzu & Sesame

Avocat brûlé, Yuzu & Sésame

Flamed avocado, yuzu vinaigrette & seed crunch.

Avocat flambé, vinaigrette yuzu et graines croquantes.

36 €

Burrata di Puglia & Fresh Figs

Burrata des Pouilles & figues fraîches

Pesto, confit cherry tomatoes & balsamic reduction.

Pesto, tomates confites et réduction balsamique.

42 €

Chef's Foie Gras Mi-Cuit

Foie gras mi-cuit du Chef

Toasted brioche, Maldon salt & seasonal compote.

Brioche toastée, sel Maldon et compotée de saison.

54 €

PASTAS & PIZZAS

Truffle Pizza

Pizza à la truffe

Truffle cream, Fior di Latte & fresh black truffle.

Crème de truffe, Fior di Latte et truffe noire.

64 €

Linguini with Black Truffle

Linguini à la truffe noire

Fresh pasta, black truffle sauce & Parmesan crisp.

Pâtes fraîches, sauce truffe noire et tuile de parmesan.

66 €

Black Linguini & Royal Scarlet Prawn

Linguini noirs & Carabinero Royal

Black pasta, grilled scarlet prawn & bisque.

Pâtes noires, carabinero et bisque.

85 €

Pasta of the Day

Pâtes du jour

Chef's daily market inspiration.

Inspiration du chef.

58 €

FISH & SEAFOOD

Grilled Salmon & Citrus

Saumon grillé & agrumes

Grilled salmon, roasted sweet potato & Mediterranean orange.

Saumon grillé, patate douce et orange.

62 €

Signature Sole Meunière

Sole meunière Signature

Capers, preserved lemon & Robuchon mash.

Câpres, citron confit et purée Robuchon.

68 €

Imperial Sea Bass

Bar impérial

Champagne & vanilla beurre blanc, couscous.

Beurre blanc champagne-vanille et couscous.

70 €

Grilled Octopus Skewer

Brochette de poulpe grillé

Smoked parmentier & paprika air.

Parmentier fumé et écume de paprika.

64 €

CHARCOAL GRILLED MEATS

Caramelised Grilled Chicken

Poulet caramélisé

Honey, citrus & oriental spices.
Miel, agrumes et épices.

60 €

Grilled Beef Tenderloin

Filet de bœuf grillé

Chargrilled beef fillet.
Filet de bœuf grillé.

70 €

Premium Galician Entrecôte

Entrecôte Galicienne Premium

Dry-aged, charcoal grilled.
Maturée et grillée.

68 €

Grilled Lamb Chops

Côtelettes d'agneau grillées

Halal selection available.
Sélection Halal disponible.

68 €

SIDES

"LOV" Fries

Frites "LOV"

With Parmesan & rosemary.
Parmesan et romarin.

18 €

Thai White Rice

Riz blanc thaï

18 €

Broccoli with Toasted Almonds

Brocoli aux amandes

Broccoli and almonds.
Brocoli et amandes.

18 €

Spicy Edamame

Edamame épicés

18 €

Robuchon Truffle Mash

Purée Robuchon à la truffe

Mashed potatoes with truffle.
Purée à la truffe.

20 €

Miso Sweet Potato

Patate douce au miso

18 €

Penne Arrabbiata

Penne Arrabbiata

24 €

DESSERTS

Three Chocolate Crunch Praline

Praliné croustillant trois chocolats

Dark, milk & white chocolate
Trois chocolats.

22 €

Creamy Mamma LOVa Cheesecake

Cheesecake Mamma LOV

Molten centre & buttery biscuit
Centre coulant et biscuit.

24 €

Red Berry Soufflé Pancake

Pancake soufflé fruits rouges

Mascarpone mousse & berries
Mascarpone et fruits rouges.

24 €

Caramelised Lotus Cake

Tarte Lotus caramélisée

Lotus cream, crumble & caramel
Crème Lotus, crumble et caramel.

22 €

Grand Cru Chocolate Coulant

Coulant Grand Cru

Liquid centre & vanilla ice cream
Cœur coulant et glace vanille.

24 €

Mediterranean Fresh Fruit Platter (Individual)

Assiette de Fruits Frais (Individuelle)

24 €

XL Platter (3-4 People)

(XL 3-4 Personnes)

58 €