

MENU



LØV
MARBELLA

SUSHI RAW BAR

Dragon Roll LOV

62 €

Langostino crujiente, topping de aguacate brûlé y kimchi mayo con salsa de anguila.

Snow Crab Roll

65 €

Snow crab, mayonesa japonesa, pepino, aguacate y masago naranja.

Salmon Aburi Roll

58 €

Salmón, cream cheese, aguacate y salsa de mango sweet chili.

Vegetarian Roll

56 €

Aguacate, pepino, zanahoria y espárragos.

Tartar de Atún Rojo

Atún premium, aliño cítrico del chef, crema de aguacate y sésamo tostado.

Ostras Gillardeau N°3 • 6 piezas

Servidas con granizado de champagne y mignonette.

Caviar:

- Oscietra 50 gr

- Beluga Imperial Irani 50 gr

- Beluga Imperial Irani 100 gr

Sashimi

Atún

52 €

Salmón

48 €

Vieiras

56 €

Nigiri *(2 Piezas)*

Salmón Sake

30 €

Salmón Aburi

34 €

Atún Maguro

32 €

Ventresca de Atún Aburi

38 €

Vieiras y Caviar Aburi

52 €

48 €

60 €

260 €

375 €

750 €

Blinis tibios, crema ligera de ricotta y cebollino fresco. (Lata de 30 gr / 50 gr)

ENTRADAS

Calientes

Tacos de wagyu mediterráneo 48 €

Ternera wagyu, salsa Mykonos, cebolla encurtida y hierbas frescas.

Ebi Fry y fideos de verduras salteados 42 €

Gambas crujientes, mayonesa spicy y fideos chinos de trigo.

Gyozas artesanales • 6 piezas 39 €

Selección de pollo, gambas y verduras salteadas al wok.

Alcachofas grill alla carbonara 38 €

Crema de pecorino, guanciale crujiente y pimienta negra recién molida.

Gambas tigre asadas a la llama 54 €

Salsa Bangkok, emulsión de coco, lima kaffir y cilantro fresco.

Frías

Ensalada Nicoise, Tataki de Atun, Sabor Mediterraneo 38 €

Ensalada Mediterranea y Tataki de Atun

Aguacate brûlé, yuzu y sésamo 36 €

guacate flameado, vinagreta japonesa de yuzu y crujiente de semillas. (Vegano)

Foie gras mi-cuit del chef 54 €

Brioche tostado, sal Maldon y compota de temporada.

Caesar Romaine LOV 48 €

Cogollos romanos, pollo crispy marinado, parmesano curado y aliño César clásico.

Burrata di Puglia y higos frescos 42 €

Pesto suave, tomates cherry confitados y reducción balsámica.

PASTAS & PIZZAS

Pizza Tartufata

Crema de trufa, mozzarella Fior di Latte y trufa negra fresca.

64 €

Linguini al tartufo nero

Pasta fresca, salsa de trufa negra y teja de parmesano.

66 €

Linguini nero & Carabinero Royal

Espagueti negro, carabinero a la plancha y bisque cremosa.

85 €

Pasta del giorno

Inspiración diaria del chef según mercado.

58 €

PESCADOS & MAR

Salmón grill & citrus

Salmón a la brasa, boniato asado y esencia de naranja mediterránea.

62 €

Lenguado Meunière Signature

Salsa de alcaparras, limón confitado y puré Robuchon.

68 €

Lubina Imperial Champagne & Vainilla

Lomo de lubina con beurre blanc de champagne y vainilla, acompañado de couscous aromático.

70 €

Brocheta de pulpo a la brasa

Parmentier ahumado, aire de pimentón y aceite de carbón.

64 €

CARNES A LA BRASA

Pollo caramelizado a la brasa 60 €

Muslos de pollo marinados en miel, cítricos y especias orientales.

Entrecôte gallega Premium 68 €

Maduración seleccionada y cocción al fuego.

Milanesa de Solomillo de Ternera 68 €

Naturale : Parmesano, Limon & Hierbas.

Solomillo de ternera a la brasa 70 €

Chuletas de cordero asadas 68 €

Selección halal disponible.

Milanesa de Solomillo de Ternera 72 €

Napolitana: Tomate San Marzano, Mozzarella & Parmesano.

GUARNICIONES

Patatas Fritas "LOV" 18 €

con Parmesano y Romero.

Brocoli 18 €

con Almendras Tostadas.

Puré Robuchon 20 €

con Trufa.

Arroz blanco Tailandés 18 €

Edamame Spicy 18 €

Boniato con Miso 18 €

Penne arrabbiata 24 €

POSTRES

Cheesecake Cremosa "Mamma LOV"

24 €

Pancake soufflé de frutos rojos

24 €

Tarta Lotus caramelizada

22 €

Coulant de chocolate Grand Cru

24 €

Plato de frutas frescas del Mediterráneo

Plato Individual

24 €

Plato XL (3-4 Personas)

58 €