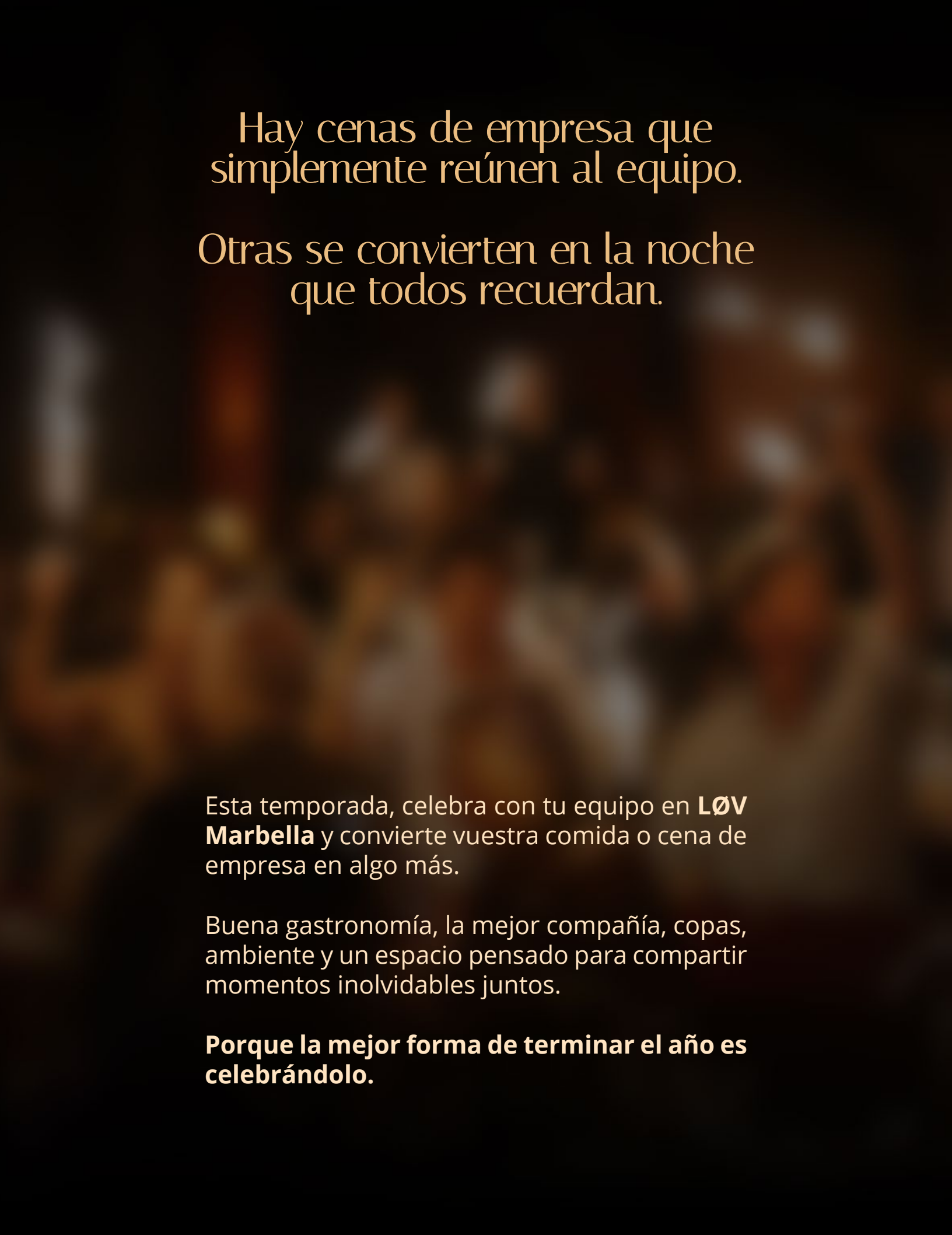

THE CHRISTMAS
Social Club
YOUR TEAM. YOUR NIGHT. YOUR LØV.
Le petit
LØV
MARBELLA



Hay cenas de empresa que simplemente reúnen al equipo.

Otras se convierten en la noche que todos recuerdan.

Esta temporada, celebra con tu equipo en **LØV Marbella** y convierte vuestra comida o cena de empresa en algo más.

Buena gastronomía, la mejor compañía, copas, ambiente y un espacio pensado para compartir momentos inolvidables juntos.

Porque la mejor forma de terminar el año es celebrándolo.

Social

WELCOME BITES

Edamame spicy LØV.
Crispy rice con tartar de atún y ponzu.
Mini croqueta cremosa de jamón ibérico.

STARTERS · A elegir

Ensalada César LØV con pollo crujiente.
Tartar de salmón, aguacate y salsa cítrica.

MAIN COURSES · A elegir

Milanesa de pollo crujiente, parmesano y patatas fritas.
Rigatoni cremoso de setas y parmesano.

DESSERT

Mousse de chocolate Volonté.

49€
por persona

Bebidas no incluidas.

**Menú disponible del 01.11.2026 al 06.01.2027 (excepto Nochevieja)*
***Válidos a partir de 10 personas*
****El menú puede adaptarse en caso de dietas especiales, alergias o intolerancias alimentarias (vegano, vegetariano, lactosa, gluten, mariscos, frutos secos). Consulta con nuestro equipo.*

Signature

WELCOME BITES

Crispy rice con tartar de vieira XO.
Gyoza crujiente de pollo con salsa asiática.
Mini brioche de steak tartar.

STARTERS · A elegir

Tartar de atún rojo, aguacate, ponzu y cilantro.
Burrata cremosa, tomate confitado y pesto de albahaca.

MAIN COURSES · A elegir

Solomillo de ternera, salsa Café de Paris y patatas fritas LØV.
Lubina asada, beurre blanc de yuzu e hinojo.

DESSERT

Tarta cremosa de queso estilo vasco con frutos rojos.

65€
por persona

Bebidas no incluidas.

**Menú disponible del 01.11.2026 al 06.01.2027 (excepto Nochevieja)*
***Válidos a partir de 10 personas*
****El menú puede adaptarse en caso de dietas especiales, alergias o intolerancias alimentarias (vegano, vegetariano, lactosa, gluten, mariscos, frutos secos). Consulta con nuestro equipo.*

Privé

WELCOME BITES

Ostra Gillardeau con ponzu y cítricos.
Carpaccio de gambas rojas con aceite de vainilla y caviar.
Mini brioche de bogavante.

STARTERS · A elegir

Foie gras mi-cuit, chutney de higos y brioche tostado.
Tartar de atún rojo con caviar y vinagreta de trufa.

MAIN COURSES · A elegir

Entrecôte de Wagyu argentino, salsa Café de Paris y patatas LØV.
Rodaballo asado, beurre blanc de champagne y verduras baby.

DESSERT

Postre Signature LØV: chocolate, avellana y caramelo.

85€
por persona

Bebidas no incluidas.

**Menú disponible del 01.11.2026 al 06.01.2027 (excepto Nochevieja)*
***Válidos a partir de 10 personas*
****El menú puede adaptarse en caso de dietas especiales, alergias o intolerancias alimentarias (vegano, vegetariano, lactosa, gluten, mariscos, frutos secos). Consulta con nuestro equipo.*



UNA NUEVA FORMA DE CELEBRAR.

A partir del 11.11, también podrás disfrutar de tu celebración de empresa en nuestra nueva zona exterior.

Comidas de empresa que se alargan, brindis que dan paso al tardeo y momentos que merecen celebrarse.

De la comida al tardeo. Todo en un mismo lugar.

YOUR TEAM. YOUR MOMENT. YOUR LØV.

Haz tu reserva

+34 674 38 27 20 | +34 650 86 54 54

www.**lovmarbella**.com