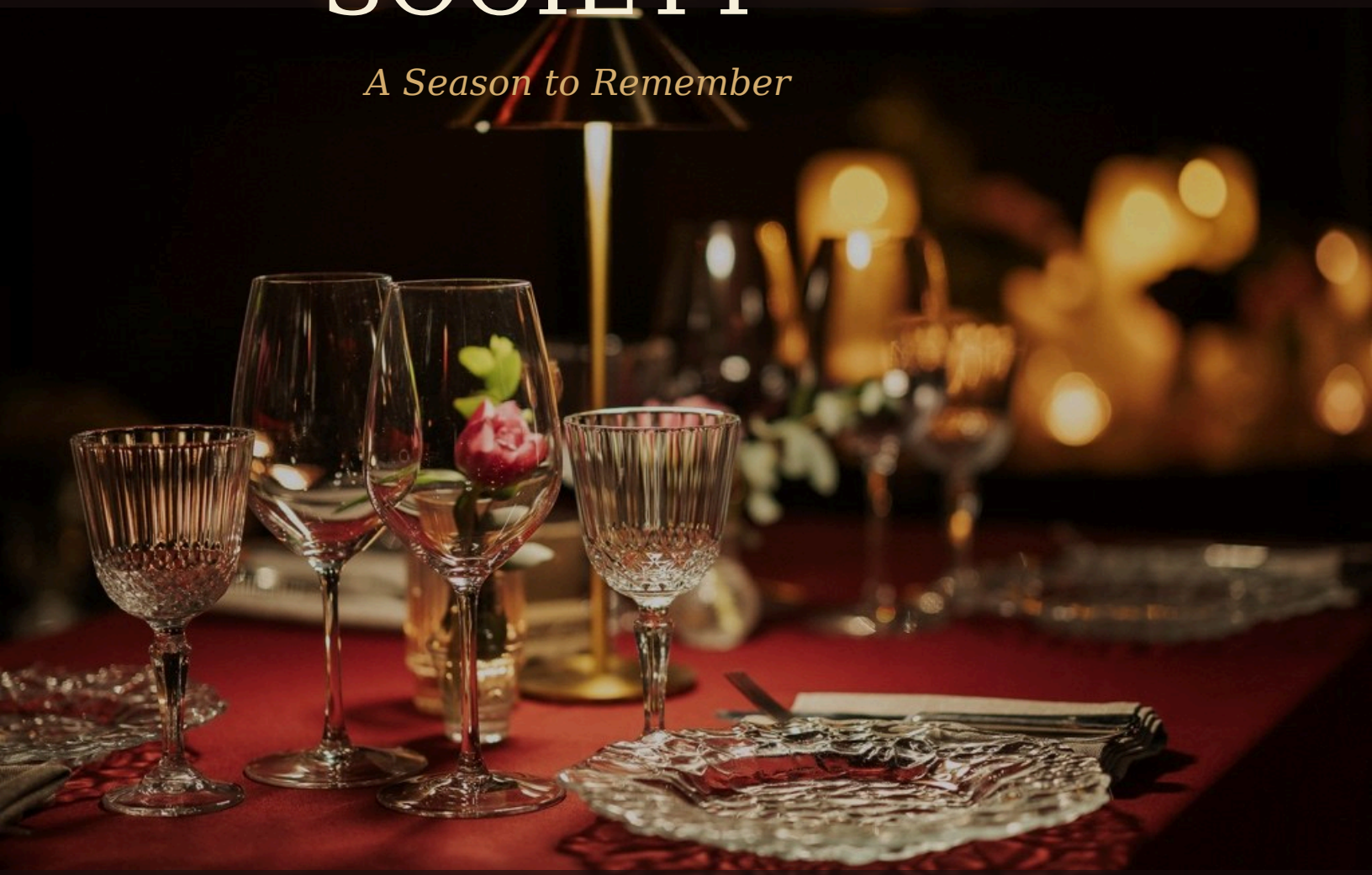
LØV

MARBELLA

THE HOLIDAY SOCIETY

A Season to Remember



NOVIEMBRE 2026 — ENERO 2027

Seis experiencias. Una historia inolvidable.

CARTA EDITORIAL

El arte de celebrar

L’art de vivre · La dolce vita

Hay temporadas que se recuerdan por los lugares
que visitamos. Y otras, por los momentos
que vivimos en ellos.

Este invierno, LØV Marbella abre seis puertas
a seis maneras diferentes de celebrar:
el sol de nuestro patio, los almuerzos que
se convierten en tardeos, el arte de cenar
en Le Petit LØV, las reuniones que unen
a los equipos y los secretos de Nochevieja.

La historia concluye el Día de Reyes,
de nuevo bajo la luz del patio.



01 / EL PATIO LØV

THE WINTER GARDEN

11 de noviembre · Apertura de temporada

Arcos, olivos, rincones junto al fuego y una Navidad cálida: el escenario real de nuestras comidas de invierno. Un mismo patio para LØV Lunch, tardeos, celebraciones de empresa y el futuro Brunch de Reyes.





EL PATIO TIENE MUCHAS VIDAS

LØV LUNCH

Almuerzos mediterráneos y sobremesas al sol.

AFTER LUNCH

DJ, copas y tardeos que se alargan.

ROYAL BRUNCH

6 de enero · Una celebración para toda la familia.



02 / LA EXPERIENCIA DE NOCHE

LE PETIT LØV

L’Art de Vivre rencontre La Dolce Vita

Una cena para quedarse. Gastronomía franco-italiana, show cooking ante los invitados y animación que acompaña la noche sin romper su elegancia.
Un lugar íntimo para celebrar, sorprender y disfrutar.



03 / CELEBRACIONES

THE CHRISTMAS SOCIAL CLUB

De la comida de equipo a la gran cena de empresa.
Tres menús completos, tres formas de compartir la temporada. A partir de 10 personas. Bebidas no incluidas.

SOCIAL	SIGNATURE	PRIVÉ
49 €	65 €	85 €

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.*



31 DIC · APERTURA DEL GRAND SALON Y LE PETIT LØV PRIVÉ SOCIETY

La Cosa Nostra Privé

El privilegio de pertenecer al círculo privado

Hay noches que se celebran. Y otras que se convierten en leyenda.

Detrás de las puertas de La Cosa Nostra Privé se esconde un universo reservado: la pasión de las grandes familias italianas seencuentra con el refinamiento de los salones franceses. Códigos discretos, champagne, alta gastronomía y el magnetismo de las fiestas privadas de los años veinte.

Cada creación culinaria cuenta parte de la historia. Cada brindis es una promesa. Y cada invitado forma parte de un círculo donde el verdadero lujo se reconoce sin necesidad de anunciarse.

Una velada concebida para celebrar el paso al nuevo año entre misterio, elegancia y el placer de pertenecer.

La Dolce Vita rencontre l'Art de Vivre.

Una experiencia gastronómica FRANCO-ITALIANA

Les Bouchées D'honneur

Le Baptême · El Bautismo
Ostra Gillardeau n.º 3, realzada con una delicada gelée de champagne y el matiz aromático de la chalota: el primer gesto de una noche excepcional.

Caviar Nostro
20 gr de caviar Oscietra servido con blinis templados y crème fraîche. Una bienvenida de carácter noble, pensada para saborear sin prisa.

Sang Freddo · Sangre fría
Carpaccio de gamba roja con yuzu, aguacate y flor de sal: frescura, delicadeza y un toque de audacia.

Vendetta Flambée
Tataki de wagyu flambeado, una puesta en escena de fuego y carácter para despertar los sentidos.

Le Consigliere · El Consejero
Foie gras mi-cuit sobre brioche tostada, acompañado de chutney de higos; un contraste seductor entre textura, intensidad y dulzor.

Il Menù Di Familiglia

Omertà
Ravioli de bogavante, envueltos en una fina bisque y terminados con aceite de coral: el secreto del mar llevado a la mesa.

Le Parrain · El Padrino
Solomillo de ternera Black Angus con salsa Périgueux de trufa y pommes Anna crujientes; una interpretación distinguida de la gran cocina de celebración.

Il Segreto Nostro

El secreto de la familia
Esfera de chocolate Valrhona con corazón de praliné y vainilla. Ante los invitados, el chocolate caliente desvela su interior y revela un lingote de oro comestible.

LA EXPERIENCIA INCLUYE
Una botella de champagne Perrier-Jouët por cada dos personas, maridaje de vinos de reserva, aguas, refrescos y bebidas sin alcohol durante la cena, 12 uvas de medianoche y cotillón.

800 €

Por persona · Cena de gala · Planta superior

EXPERIENCIA PRIVÉ — 1.000 € POR PERSONA:
suplemento opcional de 200 € para conservar la mesa durante la fiesta privada y disfrutar de barra libre de destilados y combinados.

DRESS CODE **BLACK TIE TOUCH OF 20'S**
HORA DE APERTURA **20:00**

El Clan Nostro

Grand Salon

LA NOCHE PERTENECE A LA FAMILIA

Toda gran sociedad tiene sus secretos. Y toda gran familia, su propio círculo.

Esta Nochevieja, El Clan Nostro abre su Grand Salon a una celebración inspirada en los años veinte, donde la alegría de la Dolce Vita italiana se entrelaza con la sofisticación de las grandes soirées francesas.

Una mesa de gala, brindis que se alargan, música y una atmósfera cargada de complicidad. Aquí, la gastronomía no se limita a acompañar la noche: se convierte en parte de una historia compartida.

Entre sabores elegantes y el resplandor de un tesoro dorado, cada invitado descubre el placer de celebrar como parte del clan.

L'élégance française. L'âme italienne.

Una experiencia gastronómica FRANCO-ITALIANA

Les Premiers Secrets
La Bienvenida

Entrée · Entrante
Carpaccio de gamba roja Royal, Yuzu, Aguacate, flor de sal y hierbas frescas

L'Huître d'Or · La Ostra de Oro
Ostra delicadamente presentada con vinagreta de champagne: una apertura fresca y refinada para brindar por la noche que comienza.

Il Primo Segreto · El Primer Secreto
Mini brioche de foie gras y chutney de higos; una pequeña joya gastronómica donde la suavidad y las notas dulces encuentran su equilibrio.

Le Grand Platel
El Gran Plato

Le Grand Parrain · El Gran Padrino
Solomillo de ternera con salsa Burdeos, patata Anna crujiente y verduras de temporada. Un clásico de celebración vestido con la elegancia de las grandes mesas franco-italianas.

Omertà
Ravioli de bogavante, envueltos en una fina bisque y terminados con aceite de coral: el secreto del mar llevado a la mesa.

Le Trésor Du Clan
El Tesoro

Le Butin d'Or · El Botín de Oro
Lingote de chocolate dorado. El tesoro ya ha sido sustraído: mientras en el círculo privado el oro permanecía oculto, aquí el botín pertenece al clan.

LA EXPERIENCIA INCLUYE

Copa de champagne de bienvenida, maridaje de vinos de la casa, aguas, refrescos, bebidas sin alcohol, 12 uvas y cotillón.

450 €
Por persona · Grand Salon

Suplemento opcional de 200 € para conservar la mesa durante la fiesta privada y disfrutar de barra libre de destilados y combinados.

DRESS CODE **BLACK TIE TOUCH OF 20'S**
HORA DE APERTURA **20:00**

Les Intouchables

Tradición, distinción y el arte de celebrar

Hay nombres que se pronuncian en voz baja, historias que no se cuentan y círculos que no necesitan presentaciones.

Les Intouchables nace del encuentro entre el refinamiento francés y el alma italiana: una experiencia de Nochevieja en la que la tradición convive con el glamour de los salones privados, la alta gastronomía y el misterio de otra época.

Cada plato ha sido pensado como un capítulo de esta celebración: el brillo del oro, la discreción del silencio, la fuerza de la lealtad y la intensidad de un final de chocolate.
Una invitación a vivir el cambio de año con elegancia, sin renunciar a aquello que nos define.

Un cercle à part. Una notte indimenticabile.

EXPERIENCIA CON MENÚ KOSHER

Una experiencia gastronómica FRANCO-ITALIANA

Les premiers actes
Los Primeros Actos

L'Or Rouge · El Oro Rojo
Patata Ratte dorada, cebolla lentamente caramelizada, delicada crema vegetal y perlas de salmón. Una combinación sutil de texturas y contrastes que anuncia el comienzo de la velada.

Il Silenzio · El Silencio
Carpaccio de atún presentado en finas láminas; la pureza del producto, la elegancia de la sencillez y el placer de cada bocado.

La Fidélité · La Lealtad
Foie gras acompañado de higos: una armonía de carácter, suavidad y dulzor, creada para una mesa de celebración.

Le Grand Actel
El Gran Acto

L'Intouchable · El Intocable
Solomillo de ternera a la pimienta, de sabor intenso y espíritu clásico: un plato protagonista a la altura de la última noche del año.

Le Dénouement
El Desenlace

Il Vulcano Nero · El Volcán Negro
Volcán de chocolate de corazón fundente; una última tentación, intensa y envolvente, para cerrar la velada.

LA EXPERIENCIA INCLUYE
Maridaje de vinos kosher de la casa (blanco, rosado y tinto, según disponibilidad), aguas, refrescos y bebidas sin alcohol durante la cena, 12 uvas de medianoche y cotillón.

550 €
Por persona

**El menú puede adaptarse en caso de dietas especiales, alergias o intolerancias alimentarias (vegano, vegetariano, lactosa, gluten, mariscos, frutos secos). Consulta con nuestro equipo.*

DRESS CODE **BLACK TIE TOUCH OF 20'S**
HORA DE APERTURA **20:00**



05 / 6 DE ENERO DE 2027

THE ROYAL BRUNCH

Un último regalo de Navidad

El Patio LØV recibe a familias y amigos para un brunch especial de Reyes. Bajo los olivos, entre los rincones acogedores y la luz de Marbella, cerramos juntos la temporada más mágica del año.
Propuesta gastronómica y precio por confirmar.

THE LØV
HOLIDAY CALENDAR

11 NOV	Apertura El Patio LØV
NOV · DIC	LØV Lunch · DJ & tardeos
NOV · ENE	Le Petit LØV · cenas
NOV · DIC	Christmas Social Club · empresas
31 DIC	Apertura del Grand Salon y Le Petit LØV Privé Society
06 ENE	The Royal Brunch · Día de Reyes

SELECCIONA TU EXPERIENCIA · RESERVA TU MESA



LØV

MARBELLA

RESERVA TU EXPERIENCIA

+34 674 38 27 20

+34 650 86 54 54

www.lovmarbella.com

YOUR SEASON. YOUR MOMENTS. YOUR LØV.