

LØV

Carta de  
Vinos

**LØV**  
RESTAURANT & CLUB

BODEGA

## VINOS BLANCOS

<b>Finca La Colina Sauvignon Blan</b> <i>0.75L</i>	<b>90 €</b>	<b>Louis Latour Chablis</b> <i>0.75L Chardonnay</i>	<b>160 €</b>
<b>Jose Pariente</b> <i>0.75L D.O Rueda — Verdejo</i>	<b>90 €</b>	<b>Belondrade y Lurton</b> <i>0.75L D.O Rueda — Verdejo</i>	<b>160 €</b>
<b>Finca La Colina Verdejo</b> <i>0.75L</i>	<b>95 €</b>	<b>Monte Veiga</b> <i>0.75L Rías Baixas — Albariño</i>	<b>170 €</b>
<b>Domaine Renaud Pouilly Fumé</b> <i>0.75L Sauvignon Blanc</i>	<b>110 €</b>	<b>Comte La Fond Sancerre</b> <i>0.75L Sauvignon Blanc</i>	<b>180 €</b>
<b>D. Patrick Bressand Pouilly Fuissé</b> <i>0.75L Chardonnay</i>	<b>120 €</b>	<b>V. Girardin Mersault Le Limozin</b> <i>0.75L Chardonnay</i>	<b>230 €</b>
<b>Weinrieder Riesling Reserva</b> <i>0.75L</i>	<b>130 €</b>	<b>Les Granits St. Joseph</b> <i>0.75L Marsanne</i>	<b>270 €</b>
<b>Tomas Postigo</b> <i>0.75L V.T Castilla y León — Verdejo</i>	<b>140 €</b>	<b>Les Vaudevey Premier Cru Chablis</b> <i>Magnum 1.5L Chardonnay</i>	<b>400 €</b>
<b>O.P Sancerre</b> <i>0.75L Sauvignon Blanc</i>	<b>150 €</b>	<b>V. Girardin Chassagne Montrachet</b> <i>0.75L Premier Cru</i>	<b>450 €</b>

PROVENCE & MÁS

## VINOS ROSADOS

<b>Conde San Cristobal Flamingo</b> <i>0.75L Ribera del Duero</i>	<b>80 €</b>	<b>Minuty Prestige</b> <i>Magnum 1.5L Côtes de Provence</i>	<b>180 €</b>
<b>Eternity (Kosher)</b> <i>0.75L Luberon</i>	<b>80 €</b>	<b>Minuty Cuvée 281</b> <i>0.75L Côtes de Provence</i>	<b>190 €</b>

<b>Finca Chivite</b> <i>0.75L Navarra</i>	<b>90 €</b>	<b>Garrus</b> <i>0.75L Côtes de Provence</i>	<b>290 €</b>
<b>Up Rosé Ultimate</b> <i>0.75L Côtes de Provence</i>	<b>90 €</b>	<b>Up Rosé Ultimate</b> <i>Jeroboam 3L Côtes de Provence</i>	<b>320 €</b>
<b>Whispering Angel</b> <i>0.75L Côtes de Provence</i>	<b>90 €</b>	<b>Petale de Rose</b> <i>Jeroboam 3L Côtes de Provence</i>	<b>340 €</b>
<b>Miraval</b> <i>0.75L Côtes de Provence</i>	<b>100 €</b>	<b>Minuty Cuvée 281</b> <i>Magnum 1.5L Côtes de Provence</i>	<b>360 €</b>
<b>Minuty Prestige</b> <i>0.75L Côtes de Provence</i>	<b>100 €</b>	<b>Minuty Prestige</b> <i>Jeroboam 3L Côtes de Provence</i>	<b>360 €</b>
<b>Up Rosé Ultimate</b> <i>Magnum 1.5L Côtes de Provence</i>	<b>170 €</b>	<b>Up Rosé Ultimate</b> <i>Mathusalem 6L Côtes de Provence</i>	<b>610 €</b>
<b>Whispering Angel</b> <i>Magnum 1.5L Côtes de Provence</i>	<b>170 €</b>	<b>Petale de Rose</b> <i>Mathusalem 6L Côtes de Provence</i>	<b>650 €</b>

---

GRANDES TERROIRS  
**VINOS TINTOS**

<b>Parallele 45</b> <i>0.75L Côtes du Rhône</i>	<b>90 €</b>	<b>Mauro VS</b> <i>0.75L Castilla y León</i>	<b>210 €</b>
<b>Emilio Moro</b> <i>0.75L Ribera del Duero</i>	<b>90 €</b>	<b>Muga Reserva</b> <i>Magnum 1.5L Rioja</i>	<b>220 €</b>
<b>Marques de la Concordia</b> <i>0.75L Rioja</i>	<b>90 €</b>	<b>Chateau La Fleur Gazin</b> <i>0.75L Pomerol</i>	<b>230 €</b>
<b>Peraj Petita (Kosher)</b> <i>0.75L Montsant</i>	<b>90 €</b>	<b>Clos Mesorah (Kosher)</b> <i>0.75L Montsant</i>	<b>240 €</b>
<b>Muga Crianza</b> <i>0.75L Rioja</i>	<b>90 €</b>	<b>Aalto PS</b> <i>0.75L Ribera del Duero</i>	<b>260 €</b>
<b>Herenza (Kosher)</b> <i>0.75L Rioja</i>	<b>110 €</b>	<b>Matarromera Esencia</b> <i>0.75L Ribera del Duero</i>	<b>270 €</b>

<b>Fontaura (Kosher)</b> <i>0.75L Toro</i>	<b>120 €</b>	<b>Alabaster</b> <i>0.75L Toro</i>	<b>270 €</b>
<b>Hacienda Monasterio Crianza</b> <i>0.75L Ribera del Duero</i>	<b>120 €</b>	<b>Chateau de Pez</b> <i>0.75L Saint-Estèphe</i>	<b>270 €</b>
<b>Muga Reserva</b> <i>0.75L Rioja</i>	<b>120 €</b>	<b>Malleolus de Valderramiro</b> <i>0.75L Ribera del Duero</i>	<b>290 €</b>
<b>Henri Villamont</b> <i>0.75L Borgoña</i>	<b>130 €</b>	<b>La Cueva del Contador</b> <i>0.75L Rioja</i>	<b>310 €</b>
<b>Mirto</b> <i>0.75L Rioja</i>	<b>140 €</b>	<b>Chateau La Fleur Gazin</b> <i>Magnum 1.5L Pomerol</i>	<b>400 €</b>
<b>Famille Paquet</b> <i>0.75L Borgoña — Pinot Noir</i>	<b>150 €</b>	<b>Louis Latour Pommard Epenots</b> <i>0.75L Borgoña — Pinot Noir</i>	<b>440 €</b>
<b>Hacienda Monasterio RSV</b> <i>0.75L Ribera del Duero</i>	<b>160 €</b>	<b>Termanthia</b> <i>0.75L Toro</i>	<b>480 €</b>
<b>Rento by Matarromera</b> <i>0.75L Ribera del Duero</i>	<b>160 €</b>	<b>Matarromera Esencia</b> <i>Magnum 1.5L Ribera del Duero</i>	<b>500 €</b>
<b>Aalto</b> <i>0.75L Ribera del Duero</i>	<b>170 €</b>	<b>Viña Sastre Pesus</b> <i>0.75L Ribera del Duero</i>	<b>540 €</b>
<b>Muga Crianza</b> <i>Magnum 1.5L Rioja</i>	<b>170 €</b>	<b>Chassagne Montrachet Pinot Noir</b> <i>0.75L</i>	<b>550 €</b>
<b>Numanthia</b> <i>0.75L Toro</i>	<b>180 €</b>	<b>Aalto PS</b> <i>Magnum 1.5L Ribera del Duero</i>	<b>600 €</b>
<b>Clio</b> <i>0.75L Jumilla</i>	<b>180 €</b>	<b>Vega Sicilia Único</b> <i>0.75L Ribera del Duero</i>	<b>700 €</b>
<b>Pago de Capellanes</b> <i>0.75L Ribera del Duero</i>	<b>190 €</b>	<b>Chateau La Fleur Petrus</b> <i>0.75L Pomerol</i>	<b>800 €</b>
<b>Roda I Reserva</b> <i>0.75L Rioja</i>	<b>200 €</b>	<b>Vega Sicilia Reserva Especial</b> <i>0.75L Ribera del Duero</i>	<b>1.100 €</b>
<b>Pintia</b> <i>0.75L D.O Toro</i>	<b>200 €</b>	<b>Chateau Petrus 2005</b> <i>0.75L Pomerol</i>	<b>9.500 €</b>
<b>Sito Moresco Gaja</b> <i>0.75L Langhe</i>	<b>200 €</b>		