

GENEROSOS

◇	Manzanilla Callejuela	3,5	18
	Sanlucar de Barrameda – Palomino Fino		
◇	Fino Arroyuelo	3,5	18
	Chiclana – Palomino Fino		
○	Manzanilla Sacristía AB	6,0	20
	Sanlucar de Barrameda – Palomino Fino		
○	Fino Eléctrico el Lagar	5,0	20
	Montilla Moriles – Pedro Ximenez		
○	Seco Trasañejo	5,0	30
	Málaga – Pedro Ximenez		
○	Amontillado Santa Pretonila	7,5	30
	Jerez – Palomino Fino		
⊗	Oloroso Maestro Sierra	5,0	30
	Jerez – Palomino Fino		
○	Palo Cortado Great Duke	6,0	35
	Jerez – Palomino Fino		
⊗	Oloroso el Cerro	10	45
	Sanlucar de Barrameda – Palomino Fino		
⊗	Amontillado Viejísimo 1922	12	50
	Montilla Moriles – Pedro Ximenez		
⊗	Arcos de Moclinejo	12	50
	Málaga – Pedro Ximenez		
⊗	Cissus Solera	7,0	30
	Castilla León – Verdejo y Palomino		
⊗	Palo Cortado 1964	25	150
	Montilla Moriles – Pedro Ximenez		

ESPUMOSOS

☆	Cava María Rigol Ordi *	4,5	20
	Brut Nature - Xarel·lo, Macabeo y Parellada		
○	Jean de Villaré G. Reserva	8,0	36
	Champagne - Brut - P. Meunier y Chardonnay		
○	Ancestral Los Quireles *		30
	V.T. Málaga - Vidueño		
○	Xarel·Lo Xpressió *		45
	Penedés – Xarel·lo y Xarel·lo Vermell		
○	Roger Barnier		40
	Champagne – Brut – Chardonnay, P. Noir y P. Menier		
◇	Vicent Brochet *		58
	Champagne- Extra Brut - P.Noir, P.Meunier y Chardonnay		
⊗	Corbon Millesimé 2007		70
	Champagne - Brut - Chardonnay		
◇	Henri Giraud Sprit Nature *		55
	Champagne - B. Nature - Pinot Noir y Chardonnay		
◇	Lecrec Briant Reserve *		60
	Champagne - Brut - P.Noir, P.Meunier y Chardonnay		
⊗	Rouger Coulon Millesime 2011		80
	Champagne - Extra Brut - P. Noir y P. Meunier		
○	L'Artiste David Léclepart *		145
	Champagne - Extra Brut - Chardonnay		



BLANCOS

◇	La Raspa	3,5	18
	D.O. Sierras de Málaga – Moscatel y Doradilla		
☼	Vidueños de Sedella *	6,5	33
	D.O. Sierras de Málaga – Blend		
○	Voladeros	9,5	45
	D.O. Sierras de Málaga – Pedro Ximenez		
◇	Dos Claveles	3,5	18
	Montilla Moriles – PX		
○	Sombrajo Cruz AB *	5,5	27
	V.T. Cádiz – Palomino Fino		
☼	Vidueños de Trebujena	6,5	33
	V.T. Cádiz – Palomino Fino		
○	Lumiere *	13	60
	V.T. Cádiz – Palomino Fino		
☆	Loess	4,0	20
	D.O. Rueda – Verdejo		
◇	Clos Bartolomé	7,0	35
	D.O. Priorat – Garnacha Blanca y Macabeu		
☆	Fento	3,5	18
	D.O. Rias Baixas - Albariño		
◇	MI Macabeu *	5,5	27
	Penedés – Macabeu		

BLANCOS

◇	Pago de Cirsus	4,0	20
	D.O. Navarra – Chardonnay		
☼	Suañe Reserva *	8,0	38
	D.O.Ca. Rioja – Viura y Sauvignon Blanc		
☼	Trago Largo Orange *	5,0	25
	D.O. Alicante – Moscatel y Malvasía		
◇	XL Partida Creus *	6,0	30
	Penedés – Xarel·lo		
◇	Cric Cric *	5,0	30
	Penedés – Xarel·lo		
☼	Pampaneo Orange *	4,0	20
	V.T. Castilla la Mancha – Airén		
☼	Brutal Orange *	7,0	35
	Castilla León – Verdejo		
○	Pouilly Fuisse *	12	55
	Borgoña – Chardonnay		
☼	Chateau Chalon 1999	40	150
	Chateau Chalon - Savagnin		
○	Clos des Treilles *	7,5	36
	Loire – Chennin Blanc		
○	Chablis Willian Frevre 2013 *	16	75
	Borgoña - Chardonnay		



TINTOS


◇	El Camaleón D.O. Sierras de Málaga – Garnacha	6,5	32
◇	Brutal Granada – Tempranillo, C. Franc y Garnacha	6,0	30
◇	Miloca * D.O. Monsant – Cariñena	4,5	22
◇	Too Mahats * D.O.Ca. Rioja – Tempranillo, Viura, Calagrefño	4,5	22
◇	Gallinas y Focas * V.T. Mallorca – Callet, Manto negro y Syrah	7,0	35
◇	Wow Wow * Penedés - Syrah	5,0	30
◇	AMI Pommard 1er Cru * Borgoña – Pinot Noir	25	95
○	Cortijo los Aguilares D.O. Sierras de Málaga – Tempranillo, Merlot y Syrah	4,0	20
○	Acinipo F. Schatz * D.O. Sierras de Málaga - Lemberger	5,5	27
○	PN Cortijo los Aguilares D.O. Sierras de Málaga – Pinot Noir	9,5	45


TINTOS

○	Laderas de Sedella * D.O. Sierras de Málaga – Rome y Garnacha	5,0	25
○	Kimera * D.O. Navarra – Garnacha	5,0	25
○	Tío Uco * Toro – Tinta de Toro	4,5	22
○	Sin Prisa * V.T. Murcia - Monastrell	4,0	20
○	6 de 7 * V.T. Castilla la Mancha - Cencibel	6,0	30
☆	Hacienda Grimón D.O.Ca. Rioja - Tempranillo	4,0	20
☆	Loess D.O. Ribera del Duero – Tempranillo	4,0	20
☼	La Clave D.O. Bierzo – Mencía	4,5	22
☼	Pino Granate * V.T. Granada – Pinot Noir	7,0	35
☆	1368 Cerro las Monjas 04 * V.T. Granada – Blend	12	55




TINTOS

 **Camarolos** 7,0 35
D.O. Sierras de Málaga – C. Sauvignon, Tempranillo.


 **Jaquima *** 6,5 32
D.O. Sierras de Málaga – Syrah y Garnacha


 **Forlong *** 7,0 35
V.T. Cádiz – Tintilla de Rota

 **La Tintorera *** 7,0 35
D.O. Alicante – Monastrell y Garnacha Tintorera

 **Vetas Selección 12 *** 9,5 45
D.O. Sierras de Málaga – Petit Verdot, C.S y C.F


 **Malas Piedras *** 6,0 30
D.O.Ca. Rioja - Tempranillo

 **Alto Moncayo** 12 55
D.O. Campo de Borja – Garnacha

 **Prado de Irache** 6,0 30
D.O.P. Prado Irache – C. Sauvignon, Merlot y Tempranillo

 **Châteauneuf-du-Pape *** 13 60
Ródano - Blend


TINTOS


 **Montebaco *** 7,0 35
D.O. Ribera del Duero - Tempranillo

 **Finca Elez 09** 7,0 35
D.O.P. Finca Elez - Syrah


 **Viña Tondonia 08** 9,0 40
D.O.Ca. Rioja – Tempranillo y Graciano


 **Viña Tondonia Magnum 01** 12,0 100
D.O.Ca. Rioja – Tempranillo y Graciano

 **Aalto** 11 50
D.O. Ribera del Duero - Tempranillo

 **Ausas** 12 55
D.O. Ribera del Duero - Tempranillo

 **Valbuena Vega Sicilia 15** 40 150
D.O. Ribera del Duero – Tempranillo y Merlot

 **Ferret Bobet** 18 80
D.O.Q. Priorat – Cariñena

 **Clos Mogador Magnum 2001** 60 495
D.O.Q. Priorat – Cariñena, Garnacha, Syrah y C.S.



DULCES

◇ El Maestro D.O. Málaga – Moscatel	3,0	15
⊗ Zumbral D.O. Málaga – Moscatel	3,5	18
⊗ Pajarete D.O. Málaga – Moscatel y PX	4,0	20
○ Noctiluca D.O. Málaga – Moscatel	6,0	25
⊗ PX Dimobe D.O. Málaga – Pedro Ximenez	4,0	20
⊗ Arcos de Moclínejo D.O. Málaga – Pedro Ximenez	12	50
⊗ Con Luz Propia Tinto Dulce * D.O. Murcia – Monastrell	6,5	20

ROSADOS

○ Lagar de Cabrera D.O. Sierras de Málaga – Syrah y Rome	4,0	20
◇ Vintopia V.T. Castilla la Mancha – C. Sauvignon	4,0	20

SIN ALCOHOL

○ Mosto Flor * Penedés – Xarel·lo	10
◇ Kombucha Soul K * Cádiz – Te Fermentado con Botánicos	6,0

◇ **Ligeros**

○ **Cuerpo Medio**

⊗ **Mucho Cuerpo**

☆ **Clásicos**

ANYWAY
WINE BAR



www.anywaywinebar.com