



Pasión · Sabor · Sostenibilidad

CARTA

5 cosas que debes saber sobre No Name

- 1 El 95% de nuestros ingredientes son ecológicos.**
Compramos, siempre que sea posible, ingredientes locales o de cercanía y utilizamos productos de temporada.
- 2 No tenemos microondas**
Y es que no lo necesitamos en nuestra cocina porque no recalentamos ni tenemos platos precocinados.
- 3 Nuestra cocina sabe a Italia.**
Importamos productos ecológicos de tiendas gourmet especializadas, no de grandes fábricas exportadoras.
- 4 Vamos a demostrarte que comer bien no es aburrido.**
Tenemos platos para todos los gustos que comparten una base saludable y mucho sabor.
- 5 Queremos que tu visita sea una experiencia.**
Disfruta el momento dejándote llevar por el ambiente, la música y el gusto de cada plato.

Y una cosa más...

De martes a viernes tenemos menú del día por 8,90€.

Un menú pensado para que comas de forma equilibrada y diferente cada semana. Los martes el menú es vegano.

De martes a sábado de 09:30 a 12:00 te ofrecemos desayuno.

Podrás elegir desde los clásicos pitufos hasta las tostas más saludables y variadas.



“Dime lo que comes y te diré quién eres”

Anthelme Brillat-Savarín · Jurista

Entrantes

Crepe de Trigo Sarraceno - 5,60€

Con tofu marinado, espinacas frescas, tomate asado, aguacate y crema de pipas.
Opción sin gluten.

Tosta de jamón ibérico de bellota - 12,50€

Con tomate rallado y aceite de oliva Virgen Extra en tosta de pan de masa madre.

Tosta o crepe (a elegir) de Roast Beef casero - 5,20€

Con rúcula, tomate seco y salsa de mostaza en tosta de pan de masa madre.

Tosta o crepe (a elegir) de Salmón Gravlax - 6,50€

Salmon curado y saborizado con eneldo y remolacha, acompañado de queso crema, espinacas y aguacate, en tosta de pan de masa madre.

☆ 5 cremas (para compartir) - 7€

Hummus de remolacha, hummus de zanahoria, hummus clásico, salsa de aguacate y crema de pipas.

☆ Aguacate crujiente - 6€

Con salsa romesco y mojo picón.

Coles de Bruselas asadas - 4,60€

Acompañadas de escalivada sobre hummus clásico.

Ensalada No Name - 10€

Con espinacas, mango, nueces y queso de cabra BIO caramelizado.

☆ Ajo blanco No Name - 9,90€

Con leche de Coco, langostinos crujientes y tomates asados. Opción vegana.

Croquetas de jamón (8 uds.) - 10,90€

Hechas en casa con salsa romesco.

Croquetas de berenjenas ECO (8 uds.) - 8,90€

Hechas en casa con mojo rojo.

Langostinos crujientes - 6€

Con alioli de ajo negro y crema de aguacate.

☆ Foie gras BIO - 10,50€





















Con crocantes de kale y gratinado con espuma de ajo blanco y coco.

El primer foie gras que obtiene una licencia de producción ecológica del mundo.



Principales

Vegetariano • Vegano

- Paella de vegetales - 12,20€**  
Arroz bio y fondo casero de verduras asadas.
- Risotto funghi - 15,60€**  
Arroz bio con hongos y queso parmesano. Opción vegana.
- Raviolis de pera, espinacas y ricotta - 12€** 
Salsa gorgonzola.
- Noodles de arroz integral - 12,90€**  
Salteados con chop suey de verduras, tofu y mix de semillas saladas.
- ☆ **Musaka de vegetales - 13,70€**  
Con salsa blanca de arroz, alcaparras y mojo picón.
- ☆ **Risotto de quinoa - 10,50€**  
Con hongos y hojas frescas.
- ☆ **Seitán y tofu (300g) - 14€** 
Marinados con naranja y soja, acompañado de patata cítrica, salsa romesco y ensalada de cous cous. Opción sin gluten con tofu y quinoa.
- Falafeles con cous cous - 12€**  
Salsa tzatziki.
- ☆ **Hamburguesa de plátano macho y mango - 12,80€** 
Guarnición de patata cítrica y salsa de guacamole. Opción sin gluten.
- Hamburguesa de Jackfruit - 12€** 
Con queso vegano, tomate y mezclum. Guarnición de patata cítrica y salsa de guacamole. Opción sin gluten.
- ### Carne
-
- Entrecot (300g) - 28€** 
Con patatas cítricas al horno, salsa romesco y ensalada de quinoa con espinacas frescas.
- ☆ **Hamburguesa de ternera ecológica 15,90€**
Con queso Edam, huevo BIO a la plancha, tomate, patatas al horno, hummus clásico, ketchup casero sin azúcares agregados. Opción sin gluten.
- Pollo ecológico marinado 14,90€** 
En finas hierbas acompañado con mezcla de quinoas, brotes orgánicos y crema de palta.
- ### Pescado
-
- ☆ **Salmón con costra de pistacho 19,90€** 
Con salsa de ajo negro acompañado de cous cous.
- Pata de pulpo 21,90€** 
Marinada a la gallega en colchón de tabulé con aguacate y salsa de ajo negro.

“Una comida sin postre es como un traje sin corbata”

Fernand Point · Cocinero y empresario

Postres

Mousse de maracuyá - 6€

Opcional sin gluten.

☆ **Tiramisú - 6€** 

Con café de pascucci.

Coulant de chocolate orgánico - 6,50€

Con helado BIO y salsa de Baileys.

☆ **Tarta de queso - 6,50€** 

☆ **Tarta de coco y naranja - 6,50€**  

Con base de anacardos y dátiles.

Muffins clásicos - 2,40€

Preguntar disponibilidad y variedad del día.

Biscochos varios - 2,60€  

Preguntar disponibilidad y variedad del día.

Té

Té english breakfast BIO - 2€

Té verde jengibre y limón BIO - 2€

Te Earl Grey BIO - 2€

Té rojo Pu Erh BIO - 2€

Té frutos del bosque BIO - 2€

Té negro y canela BIO - 2€

Té verde jazmín BIO - 2€

Té verde tostado bancha 3 años BIO - 2,50€

Té verde tostado kukicha BIO - 2€

Infusiones

Anís, manzanilla y regaliz BIO - 2€

Melisa tila hierbaluisa BIO - 2€

Menta poleo BIO - 2€

Manzanilla BIO - 2€

Tila BIO - 2€

Rooibos naranja BIO - 2€

Masala chai BIO - 2€

Café

Pídelo con leche sin lactosa o bebida vegetal (arroz, soja o avena) sin coste añadido.

Ristretto - 1,60€

Café corto concentrado.

Espresso - 1,60€

Café corto.

Americano - 1,80€

Café original por filtración.

Macchiato - 1,80€

Café corto con unas gotas de leche.

Carajillo - 2€

Café corto con un chorrito de alcohol a tu elección

Cappuccino - 2,20€

Café, leche, espuma de leche y cacao en polvo

Café con leche - 2€

Café descafeinado - 1,50€

Café de cereales - 1,20€

Caffelatte - 2€

Café, leche, espuma de leche y sirope (vainilla, caramelo o amaretto).

Café Shakerato - 3€

Hielo y café en coctelera con baileys o amaretto Disaronno.

Café Moca - 3,80€

Espresso, espuma de leche, chocolate caliente y chocolate en polvo.

Chocolate caliente - 2,90€

Cold brew coffe - 3,80€

Café frío de sifón

Nuestros proveedores:



PASCUCCI



Josenea
bio



Sin gluten



Vegetariano



Vegano

Bebidas

Refrescos

- Fritz Kola Classic - 2,20€
- Fritz Kola sin azúcar - 2,20€
- Fritz Kola naranja - 2,20€
- Fritz Kola limón - 2,20€
- Limonata - 3€
- Chinotto - 2€
- Schweppes Soda 25 cl - 2,20€
- Cortese Tonic light - 2,50€
- Tónica Baladin - 2,50€
- Thè Limone Cortese - 2,50€
- Thè limon Bio con mandarina - 2,95€

Zumos

- Zumo Bio Pascucci Albaricoque - 2,20€
- Zumo Bio Pascucci Piña - 2,20€
- Zumo Bio Pascucci Melocotón - 2,20€
- Zumo Bio Pascucci Pera - 2,20€
- Zumo Bio Pascucci Arándanos - 2,60€
- Zumo Bio Pascucci Naranja - 2,35€
- Zumo Bio Pascucci Granada - 2,20€
- Zumo de naranja Bio exprimido - 2,50€
- Zumo de tomate Bio DiFrutta - 2,20€

Kombucha y fermentados

- Scortese Ginger Beer Bio - 2,50€
 - Kombucha KomVida - 3€ - 3,20€
- (Preguntar sabores)

Cervezas

- Caña San Miguel Magna de barril - 2,20€
- Copa San Miguel Magna de barril - 2,80€
- Caña Alhambra Especial de Barril - 1,90€
- Copa Alhambra Especial de Barril - 2,40€
- San Miguel Especial sin Gluten - 2,40€
- San Miguel Magna Roja 0,0% - 2,80€
- San Miguel selecta - 2,40€
- Alhambra Reserva 1925 - 2,80€
- Birra Moretti - 3,20€
- Alhambra Citra IPA - 2,80€
- Cerveza Corona - 2,60€

Cervezas artesanas

- ROCK N' ROCK di Baladin (7,5% vol.) - 4,25€
- SUD di Baladin (4,5% vol.) - 3,20€
- Gaitanejo Lager (4,5% vol.) - 3,30€
- Gaitanejo RED (5% vol.) - 3,30€
- Gaitanejo Caminito del Rey (APA) (5,5% vol.) - 3,30€
- Gaitanejo Bobastro Golden (4,5% vol.) - 3,30€
- Gaitanejo Turón IPA (5,6% vol.) - 3,30€
- Gaitanejo Grund Stout (8% vol.) - 3,30€

Agua

- Agua sin gas Solán de cabras 500ml - 2€
- Agua con gas Solán de cabras 250ml - 2€
- Agua natural mineral premium Numen 500ml - 2,80€
- Agua mineral con gas premium Numen 33ml - 2,80€
- Agua en caja - 2€

Celebremos cada ocasión con vino y palabras dulces

Plauto · Comediógrafo

Vino

Blanco	Copa	Botella
Fuenteseca Blanco Vino con certificación ecológica, D.O. Utriel Requena. Uvas macabeo y sauvignon blanc.	2,50€	10€
ZeroTre Vino natural blanco de Luca Palmieri. Procedente de Ruvo di Puglia, Italia. Puglia IGT. Uva malvasia blanca. Año 2020.		18,50€
Javier Ruíz D.O. Rueda. Uva 100% verdejo.	3€	12€
Vega Vella Vino con certificación ecológica, D.O. Rioja. Uvas garnacha blanca y sauvignon blanc.		18€
Dominio de Berzal D.O. Rioja. Uvas viura y malvasía.		11€
Honeymoon Vino con certificación ecológica y vegana, D.O. Penedés. 100% uva parellada. Cultivado de forma biodinámica. Año 2021.		13€
Falaghina Vino con certificación ecológica, D.O Laderas del volcán Vesubio (Campania). Uva 100% falaghina.		16€
Beso de Judas Blanco semidulce. Uva 100% Moscatel de Alejandría procedente de viñas situadas a 800 metros de la Axarquía malagueña.	3€	12,50€
Vino blanco Fresco di Masi Vino con certificación ecológica y vegana, D.O Zuane di Rivoli (Verona). Uva 90% garganega y 10% chardonnay. Sin filtrar.		14,50€
Equilibrio Vino con certificación ecológica, D.O. Jumilla. Uva 100% Monastrel. Año 2021.		12,50€
Rosado	Copa	Botella
Tadá Rosado Vino natural rosado de Luca Palmieri. Procedente de Ruvo di Puglia, Italia. Murgia IGT, Uva nero di troia. Año 2020.		19€
Fuenteseca Rosado Vino con certificación ecológica, D.O. Utriel Requena. Uva 80% bobal y 20% Cabernet Sauvignon	2,50€	

Tinto	Copa	Botella
Mendez Moya Vino con certificación ecológica y vegana. Procedente de la bodega Méndez-Moya en Granada. Uva 90% corvina y 10% merlot. Sin sulfitos.		14,80€
Vino tinto Joe Aglianico Vino con certificación ecológica, D.O Laderas del volcán Vesubio (Campania). Uva 100% Aglianico.		16€
Vino tinto Fresco di Masi Vino con certificación ecológica y vegana, D.O Zuane di Rivoli (Verona). Uva 90% corvina y 10% merlot. Sin filtrar		14,50€
Fuenteseca Tinto Vino con certificación ecológica, D.O. Utriel Requena. Uvas bobal y cabernet Sauvignon.	2,50€	10€
Laderas de Sedella Vino con certificación ecológica, D.O. Sierra de Malaga. Uva romé y garnacha.		20€
Cardela crianza Vino con D.O. Ribera del Duero. Uva 100% tempranillo. Año 2016.		26,50€
Pinot Noir crianza Vino de Autor de la serranía de Ronda, Uva 100% noir. Año 2018.		34€
Dominio del Berzal crianza Vino con D.O. Rioja Alavesa. Uva 95% tempranillo y 5% graciano. Año 2017.	3€	12€
Grifalco DOC Aglianico del Vulture, Potenza, Italia. Uva 100% aglianico. Producción al pie del Monte Vulture (antiguo volcán).		27€
San Lorenzo di Gino D.O.C. Rosso Piceno, Marche, Italia. Uva: 60% Montepulciano, 40% Sangiovese.		27€
Pasión de bobal Vino con certificación ecológica, D.O. Utriel Requena. Uva 100% bobal.		15€
Espumoso, cava, prosecco y dulce	Copa	Botella
Moët & Chandon - Brut impérial Moët Impérial es el champagne más emblemático y se distingue por una fruta viva y una madurez elegante.		45€
Martini prosecco Martini prosecco es un vino espumoso con D.O. Prosecco Veneto.		14,90€
Lume Brut Contreras Ruiz Lume Brut, de bodegas Contreras Ruiz es un vino espumoso elaborado en Huelva en el entorno de Doñana. 100% uva zalema, autóctona.		15€
Cava Brut Nature Un clásico elaborado con las tres variedades más tradicionales del cava: Xacabeo, Xarel·lo y Parellada	3,50€	
Piedra Luenga Pedro Ximénez Vino de uvas pasas de la variedad Pedro Ximénez del pago de Villargallegos.	3,80€	