



NO NAME
RESTAURANTE

Pasión · Sabor · Sostenibilidad

CARTA

Explosión para tus sentidos

Antes de leer la carta, deberías saber esto:

- 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 Salsas caseras y saludables**
Todas nuestras salsas son caseras, suaves para la digestión y hechas sin lácteos ni azúcares.
- 4 Opciones veganas, vegetarianas y sin gluten**
Tenemos platos para todos los gustos que te sorprenderán por su originalidad y sabor

Tu eliges tu momento No Name

Desayunos

Podemos ofrecerte desayunos variados y saludables: Pitufos, tostas, batidos y poke bowls.



Comidas y cenas

Puedes comer de carta siempre que quieras, la cocina no cierra. Además, de martes a viernes tenemos menú del día para comer, equilibrado y diferente cada semana.

Cóctel o aperitivo

Nuestra carta de cóctel te sorprenderá, estamos seguros. En la última página de esta carta puedes ver todos nuestros cócteles





Sin gluten



Vegetariano



Vegano

“La cocina ~~(no)~~ es química y es un arte”

Nuestra versión de la frase de Marcel Boulestin · Chef francés

Entrantes

Crepe de Trigo Sarraceno - 6,50€

Con tofu marinado, espinacas frescas, tomate, remolacha, manzana y crema de pipa.

Tosta de jamón ibérico de bellota - 17€

Con tomate rallado y Aceite de Oliva Virgen Extra bio en tosta de pan de masa madre. Opción sin gluten.

Tosta de pollo ecológico desmechado - 7,60€

Con setas, cebolla y queso gratinado en pan de masa madre. Opción sin gluten.

Tosta de Salmón Gravlax - 7,60€

Salmón curado con crema de queso Philadelphia y tomates secos, mézclum y salsa alioli con albahaca. Opción sin gluten. Opción de crepe.

Degustación de quesos italianos - 9,90€

Con tosta de pan de masa madre y Aceite de Oliva Virgen Extra bio. Opción sin gluten.

Aguacate crujiente - 7,80€

Con salsa romesco y mojo picón.

Crema fresca de boniato y mango - 10,30€

Con salsa de ají y langostinos crujientes. Opción vegana

Croquetas de berenjenas ECO (8 uds.) - 9,90€

Hechas en casa con mojo rojo.

Croquetas de langostino y queso (8 uds.) - 10,90€

Hechas en casa con salsa de limones asados

Pulpo crunchy - 15€

Con alioli de ajo negro y hummus de tomate seco.

Provolone crocante - 7,10€

En base de hummus y tomates frescos

Raviolis 3 quesos con pasta y relleno casero (6 uds.) - 14€

Raviolis de quesos Mozzarella, Edam y Grana padano en salsa de crema de albahaca y ajo.

Ensalada de burrata No Name - 10€

Burrata rebozada en pistacho, cebolla deshidratada y tomates frescos

Ensalada de sandía - 10,20€

Sandía, espinaca y queso azul. Opción vegana

Langostinos crujientes - 7,90€

Con alioli de ajo negro y hummus de tomate.

5 cremas (para compartir) - 9,10€

Hummus clásico, hummus de puerro, crema de zanahoria asada, crema de coco y pipa, Hummus de tomates asados.

Principales



Vegetariano • Vegano

Paella de verduras - 15,60€

Arroz bio y fondo casero de verduras asadas. Opción de añadir tofu o seitán por 2€ más.

Risotto de calabaza y melocotón - 16,60€

Arroz bio con calabaza, melocotón y queso parmesano. Opción vegana.

Arroz frito integral - 15,60€

Arroz bio integral salteado con chop suey de verduras, tofu, mix de semillas saladas y salsa Tom Yum con soja y lima.

Musaka de vegetales - 15€

Con salsa blanca de arroz, alcaparras y mojo picón.

Risotto de trigo sarraceno - 11,50€

Con setas, verduras y queso vegano

Seitán y tofu ecológico (300g) - 15€

Marinados con naranja y soja. Acompañado de patata cítrica, setas y cebolla caramelizados y grana padano. Opción sin gluten y opción vegana.

Poke de falafeles - 13,50€

Poke de falafeles con salsa alioli, sarraceno, mézclum, calabaza asada y patatas cítricas al horno.

Hamburguesa de plátano macho y mango - 15,80€

Guarnición de patata cítrica y salsa de guacamole. Opción sin gluten.

Hamburguesa de tofu y seitán ecológico - 15,80€

Con queso Edam, setas y cebolla caramelizados, remolacha y salsa kétchup casera sin azúcares. Opción sin gluten y opción vegana.

Sándwich de pan ciabatta - 15,90€

Con setas, cebolla, queso y tomates secos, con salsa de alioli y patatas cítricas al horno. Opción vegana

Carne

Entrecot ecológico (300g) - 29,50€

Con setas y cebolla caramelizados, grana padano, patatas cítricas al horno y mézclum.

Hamburguesa de ternera ecológica - 17,90€

Con queso crocante, huevo bio a la plancha, Edam, tomates, patatas cítricas al horno, hummus y kétchup casero sin azúcares. Opción sin gluten.

Pollo ecológico marinado - 15,90€

En especias, ajo y ñora acompañado con mijo, quinoa, crocantes de hummus y salsa de pipa y coco.

Pescado

Lubina - 22,50€

Con costra ahumada de perejil, panko, limón y ajo con crema de zanahoria con ensalada de trigo sarraceno.

Poke de pulpo crunchy - 21,90€

Con patatas y ensalada trigo sarraceno.



“Los postres son como sueños que hacen felices a las personas”

Banana Yoshimoto · Novelista japonesa contemporánea



Postres

Natilla de coco - 6€  
Con salsa de piña y fresa sin lactosa.

Tiramisú - 6€ 
Con café de pasucci.

Brownie de porotos y cacao - 6,50€  
Con frutas y helado Bio.

Tarta de queso - 6,50€ 
Con salsa de frutas de estación.

Tarta de piña, coco y naranja - 6,50€  
Con base de anacardos y dátiles.

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.

Espresso - 1,60€

Café corto.

Americano - 1,80€

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 de cereales - 1,20€

Caramelito - 2€

Café, leche, espuma de leche y sirope de caramelo.

Café Shakerato - 3,80€

Hielo y cafe en coctelera con baileys o amaretto Disaronno.

Moka - 3,80€

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

Chocolate caliente - 2,90€

Nuestros proveedores:

PASCUCCI  **Josenea**
bio



Sin gluten



Vegetariano



Vegano

Bebidas

Refrescos

- Fritz Kola Classic - 2,20€
- Fritz Kola sin azúcar - 2,20€
- Fritz naranja - 2,20€
- Fritz limón - 2,20€
- Limonata - 3€
- Chinotto - 2€
- Tonica light - 2,50€
- Tónica Baladin - 2,50€
- Thè limone Bio con mandarina - 2,50€

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 Granada Juice - 3,60€
- Zumo de naranja Bio exprimido - 2,50€
- Zumo de tomate Bio DiFrutta - 2,20€

Kombucha y fermentados

- Ginger Beer Bio - 2,50€
- Kombucha KomVida Te Verde - 3,30€
- Kombucha KomVida Jengibre limón - 3,20€
- Kombucha KomVida Frutos rojos - 3,30€
- Kombucha KomVida Kombirra - 3,30€
- Kombucha KomVida Kombujito - 3,20€
- Kombucha KomVida Manzana, vainilla y canela - 3,30€
- Kombucha KomVida Zanahoria y Cúrcuma - 3,30€

Agua

- Agua mineral Cabreiroá 500ml - 2€
- Agua con gas Cabreiroá 500ml - 2,50€
- Agua para llevar - 2€

Cervezas

- Caña Estrella Galicia de barril - 1,90€
- Copa Estrella Galicia de barril - 2,40€
- Pinta Estrella Galicia de Barril - 4,50€
- Estrella Galicia Tostada 0,0% 33cl - 2,60€
- Estrella Galicia 0,0% 33cl - 3€
- Estrella Galicia sin gluten 33cl - 2,80€
- 1906 Reserva Especial - 3,20€
"La milnueve" (6,5% vol.) 33cl.
- 1906 Red Vintage - 3,60€
"La colorada" (8% vol.) 33cl.
- 1906 Galician Irish Red Ale - 3,60€
"La Pelirroja" (5% vol.) 33cl.
- Estrella del Camino - 3,20€
Witbier · Naranja y cilantro (5,3% vol.) 33cl.
- Brewdog Punk IPA- 4,95€
IPA (5,4% vol.) 33cl.

Cervezas artesanas

- ROCK N' ROCK di Baladin - 4,25€
(7,5% vol.) 33cl.
- SUD di Baladin - 3,20€
(4,5% vol.) 33cl.
- WAYAN di Baladin - 4,25€
(5% vol.) 33cl.
- ISAAC di Baladin - 4,25€ (5% vol.) 33cl.
- Gaitanejo Turón - 3,30€
IPA (5,6% vol.) 33cl.
- Gaitanejo Grund Stout - 3,30€
(8% vol.) 33cl.
- Gaitanejo Caminito del Rey - 3,30€
APA (5,5% vol.) 33cl.

Sidra

- Sidra seca o de sabores 33cl - 3,80€
Preguntar sabores disponibles

“El vino es la única obra de arte, que se puede beber”

Luis Olaverri · Fundador y Presidente de la Cofradía del Vino de Navarra

Vino

Blanco

Old Hands Vino con certificación ecológica, D.O. Yecla, Región de Murcia. Uva sauvignon blanc.	3€	
Javier Ruíz D.O. Rueda. Uva 100% verdejo.	3€	12€
Falanghina Vino con certificación ecológica, D.O Laderas del volcán Vesubio (Campania). Uva 100% falanghina.		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.		12,50€

Rosado

Fuenteseca Rosado Vino con certificación ecológica, D.O. Utriel Requena. Uva 80% bobal y 20% Cabernet Sauvignon .	3€	
--	----	--

Espumosos, dulces.

Moët & Chandon - Brut impérial Moët Impérial es el champagne más emblemático y se distingue por una fruta viva y una madurez elegante.		45€
Piedra Luenga Pedro Ximénez Vino de uvas pasas de la variedad Pedro Ximénez del pago de Villargallegos.	3,80€	

Tinto	Copa	Botella
Old Hands Roble Vino con certificación ecológica, D.O. Yecla. Uva Monastrel.	3€	
Dominio del Berzal crianza Vino con D.O. Rioja Alavesa. Uva 95% tempranillo y 5% graciano.	3€	12€
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€
Joe Aglianico Vino con certificación ecológica, D.O Laderas del volcán Vesubio (Campania). Uva 100% Aglianico.		16€
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€
Cardela crianza Vino con D.O. Ribera del Duero. Uva 100% tempranillo.		26,50€
Pinot Noir crianza Vino de Autor de la serranía de Ronda, Uva 100% noir.		34€
Grifalco DOC Aglianico del Volture, 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€

Pregunta a tu camarero/a por recomendaciones o vinos fuera de carta



“No hay nada de malo en tomar la sobriedad con moderación”

John Ciardi · Poeta, traductor y etimólogo

Cócteles

Granada Cosmo KM0* - 8€

Gin Alma (sabor granada), Triple seco, Zumo de lima, Zumo de granada natural.



Kombucha Sour - 9€

Gin ACZU eco (botánicas de Andalucía), Triple seco, Zumo de lima, Kombucha KomVida sabor jengibre y limón.



Kombucha del Bosque - 9€

Vodka bio Fair, Zumo de lima, Zumo de cranberry, Fruta del bosque natural, Kombucha KomVida sabor frutos rojos.

Black Fusion - 8€

Scotch Whiskey, Sirope de ágave, Amaretto disaronno, Infusion natural fría de Masala Chai bio.



Orange Blossom - 8€

Ron Bio Fair, Sirope de ágave, Bitter de Naranja, Infusion natural fría de Rooibos de naranja bio.

Sangría - 8€

Ginebra, Triple seco, Vino tinto eco, Bebida de limón, Fruta de temporada.

Sangría Blanca - 8€

Brandy, Saint Germain (licor de Sauco), Vino blanco eco, Bebida de limón, Fruta de temporada.

Sandía Flower - 8€

Sandía natural, Sirope de ágave, Limonada bio, Toque de hierbabuena, Vodka (opcional).

Whisky Sour - 8€

Bourbon, Zumo de lima, Sirope de ágave, Clara de huevo.

Aperol Spritz - 8€

Aperol, Prosecco italiano DOCG*, Soda.

Chinottino - 8€

Bourbon, Amaro Montenegro, Chinotto, Frambuesa natural, Rama de regaliz.

Negroni No Name - 8€

Campari, Vermouth Martini Reserva Rubino, Ginebra Tanqueray, 2 gotas de Angostura bitter.

Basil Smash - 8€

Ginebra, Zumo de lima, Sirope de ágave, Hojas de albahaca.

Italicus Cup - 8€

Italicus (licor de bergamota), Zumo natural de pomelo rosa, Soda.

Mojito Cubano - 8€

Ron Blanco, Zumo de lima, Azúcar moreno bio, Hierbabuena, Soda.

Bloody Mary - 8€

Vodka, Zumo de lima, Zumo de tomate, Vinagre de Jerez, Albahaca, Sal, Pimienta.

Caipiroska Passion - 8€

Vodka, Zumo de lima, Azúcar moreno bio, Puré de melocotón natural, Maracuyá.

Málaga Mule - 8€

Vodka, Saint Germain (licor de Sauco), Zumo de lima, Ginger beer bio.

Cóctel de la semana - 8€

Pregunta a nuestro barman.

Sin alcohol

Sweet Dreams - 7,50€

Zumo de piña bio, Fresa natural, Coco.

Passion Florida - 7,50€

Zumo de pomelo, Zumo de naranja, Zumo de lima, Maracuyá, Sirope de ágave, Soda.

Virgin Mojito - 7,50€

Azúcar moreno bio, Zumo de lima, Hierbabuena, Ginger Ale.

*KM0: Porque compramos al productor de estos productos BIO a menos de 100km de distancia.

*DOCG: Denominación de Origen Controlada y Garantizada.