



# NO NAME

RESTAURANTE

PASIÓN · SABOR · SOSTENIBILIDAD

## ENTRANTES

<b>Croquetas de berenjenas</b> Con mojo picón. (8 unid) <i>*Vegano / Sin gluten</i>	<b>10.50€</b>	<b>Croquetas de langostino y queso</b> Con salsa de limón. (8 unid) <i>*Sin gluten</i>	<b>11.50€</b>
<b>5 Cremas</b> Hummus clásico, hummus de espinaca, crema de zanahoria asada y lentejas, hummus de tomates secos y salsa de aguacate. <i>*Vegano / Sin gluten</i>	<b>11.20€</b>	<b>Langostinos crujientes</b> Con alioli de ajo negro y salsa de aguacate. (6 unid) <i>*Sin lactosa / Sin gluten</i>	<b>8.20€</b>
<b>Aguacate crujiente</b> Aguacates rebozados, con salsa romesco y mojo picón. <i>*Vegano / Sin gluten</i>	<b>8.20€</b>	<b>Ensalada de Burrata italiana</b> Y babaganush con tomates secos. <i>*Vegetariana / Sin gluten</i>	<b>12.20€</b>
<b>Aros de calamares rebozados</b> Con salsa de limón y paprika. <i>*Sin lactosa / Sin gluten</i>	<b>13.00€</b>	<b>Tosta de Salmon Gravlax</b> Con aguacate, queso crema con lima y espinaca. <i>*Sin lactosa / Opción sin gluten</i>	<b>9.20€</b>
<b>Ración de quesos italianos</b> 3 tipos de quesos, frutas, brotes y frutos secos. <i>*Opción sin gluten</i>	<b>12.00€</b>	<b>Ración de Jamón Ibérico de Bellota</b> Con tomate rallado, tosta de masa madre y aceite de Oliva Virgen. <i>*Opción sin gluten</i>	<b>18.50€</b>

## DEL MAR Y DE LA TIERRA

<b>Salmón</b> Adobado con miso y jengibre en salsa de rabanitos y remolacha acompañado de patatas y zanahorias asadas. <i>*Sin gluten / Sin lactosa</i>	<b>24.00€</b>	<b>Cabecal de Cerdo</b> Adobado en lima y tomillo, con patatas cítricas al horno y salsa de hongos y ajo. <i>*Sin gluten / Sin lactosa</i>	<b>19.50€</b>
<b>Pulpo</b> A la plancha, sobre crema de patata y coliflor con salsa de naranja y lima picante. <i>*Sin gluten / Sin lactosa</i>	<b>25.00€</b>	<b>Hamburguesa de Ternera Ecológica</b> Con doble queso Edam, huevo bio a la plancha, tomates, patatas cítricas al horno, hummus clasico y kétchup casero, sin azúcares añadidos. <i>*Opción sin gluten / Sin lactosa</i>	<b>18.50€</b>
<b>Pollo Ecológico</b> Marinado en especias, a la plancha con ensalada fresca de soja, mézclum y salsa de aguacate. <i>*Sin gluten / Sin lactosa</i>	<b>17.20€</b>		





## DE LA HUERTA

---

<b>Poke de falafeles</b> Con ensalada fresca de soja, mézclum, calabaza asada, patatas cítricas y salsa de tzatziki. <i>*Vegetariano / Sin gluten - Opción vegana</i>	<b>14.30€</b>	<b>Musaka de vegetales</b> Con salsa blanca de arroz y alcaparras y mojo picón. <i>*Vegetariano/Sin gluten</i>	<b>16.20€</b>
<b>Hamburguesa de falafel</b> Con queso Edam, mézclum, tomate fresco y salsa de kétchup, sin azúcares añadidos. <i>*Vegetariano / Opción sin gluten/Opción vegana</i>	<b>15.80€</b>	<b>Risotto de aguacate</b> Con queso Grana padano italiano. <i>*Vegetariano/Sin gluten/Opción vegana</i>	<b>18.60€</b>
<b>Raviolis de queso</b> Grana padano y salsa de hongos y ajo. <i>*Vegetariano</i>	<b>14.00€</b>	<b>Paella de vegetales</b> Con arroz orgánico. <i>*Vegana / Sin gluten - Opción tofu</i>	<b>14.30€</b>

**Pan 1,00€ por persona**

## POSTRES

---

<b>Tarta de coco</b> Piña y naranja en base de anacardo y dátiles. <i>*Vegano/Sin gluten</i>	<b>6.50€</b>	<b>Tarta de queso</b> Con salsa de frutas de estación. <i>*Vegetariano/Sin gluten</i>	<b>6.50€</b>
<b>Tiramisú</b> Con mascarpone y café de pascucci. <i>*Sin gluten</i>	<b>6.80€</b>	<b>Brownie de porotos y cacao</b> Con frutas y helado bio. <i>*Vegano/Sin gluten</i>	<b>6.80€</b>

## CAFE

---

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

---

<b>Espresso</b> Café corto.	<b>1.60€</b>	<b>Americano</b>	<b>1.80€</b>
<b>Macchiato</b> Café corto con unas gotas de leche.	<b>1.80€</b>	<b>Carajillo</b> Café corto con un chorrito de alcohol a tu elección.	<b>2.50€</b>
<b>Cappuccino</b> Café, leche, espuma de leche y cacao en polvo.	<b>2.20€</b>	<b>Café con leche</b>	<b>2.00€</b>
<b>Caramelito</b> Café, leche, espuma de leche y sirope de caramelo.	<b>1.80€</b>	<b>Café de cereales</b>	<b>1.20€</b>
		<b>Café Shakerato</b> Hielo y café en coctelera con baileys o amaretto Disaronno.	<b>3.80€</b>
		<b>Chocolate caliente</b>	<b>2.90€</b>



## T É

---

Té english breakfast BIO	2.00€
Té verde jengibre y limón BIO	2.00€
Te Earl Grey BIO	2.00€
Té frutos del bosque BIO	2.00€
Té negro y canela BIO	2.00€
Té Rojo Pu Erh BIO	2.00€
Té verde jazmín BIO	2.00€
Té verde tostado kukichaBIO	2.00€

## I N F U S I O N E S

---

Anís, manzanilla y regaliz BIO	2.00€
Melisa tila hierbaluisa BIO	2.00€
Menta poleo BIO	2.00€
Manzanilla BIO	2.00€
Tila BIO	2.00€
Rooibos naranja BIO	2.00€
Masala chai BIO	2.00€

## R E F R E S C O S

---

Fritz Kola Classic	2.50€
Fritz Kola sin azúcar	2.50€
Fritz naranja	2.50€
Fritz limón	2.50€

Limonata	3.00€
Tónica	2.50€
Thè limone Bio con mandarina	2.50€

## K O M B U C H A Y F E R M E N T A D O S

---

Ginger Beer Bio	3.00€
Kombucha KomVida Jengibre limón	3.50€
Kombucha KomVida Frutos rojos	3.50€
Kombucha KomVida Kombujito	3.50€
Kombucha KomVida Manzana, vainilla y canela	3.50€

## C E R V E Z A S A R T E S A N A S

---

Gaitanejo Turón - IPA (5,6% vol.) 33cl.	3.70€
Gaitanejo Grund Stout - (8% vol.) 33cl.	3.70€
Gaitanejo Caminito del Rey APA (5,5% vol.) 33cl.	3.70€

## S I D R A

---

Sidra seca o de sabores	3.80€
-------------------------	-------

33cl. - Preguntar sabores disponibles.

## A G U A

---

Agua mineral Cabreiroá 500ml	2.00€
Agua con gas Cabreiroá 500ml	2.50€
Agua para llevar	2.00€



## CERVEZAS

---

<b>Caña Estrella Galicia de barril</b>	<b>1.90€</b>	<b>Estrella Galicia - sin gluten 33cl.</b>	<b>2.80€</b>
<b>Copa Estrella Galicia de barril</b>	<b>2.40€</b>	<b>1906 Reserva Especial</b>	<b>3.20€</b>
<b>Pinta Estrella Galicia de Barril</b>	<b>4.50€</b>	"La milnueve" (6,5% vol.) 33cl.	
<b>Estrella Galicia Tostada - 0,0% 33cl.</b>	<b>3.00€</b>	<b>1906 Red Vintage</b>	<b>3.60€</b>
<b>Estrella Galicia - 0,0% 33cl.</b>	<b>2.60€</b>	"La colorada" (8% vol.) 33cl.	

## VINO

---

Hacemos rotacion de botellas - Consulte por nuestros vinos fuera de la carta

Copa

Botella

---

### Blanco

<b>Nebla</b>	<b>3.50€</b>	<b>16.00€</b>
D.O. Castilla y León. Uva: 100% Verdejo. Ganador mejor Verdejo 2022.		
<b>Old Hands</b>	<b>3.50€</b>	<b>16.00€</b>
Vino con certificación ecológica, D.O. Yecla, Murcia. Uva: Sauvignon Blanc.		
<b>Carallan</b>		<b>24.00€</b>
100% Albariño. D.O. Rías Baixas		
<b>Beso de Judas</b>	<b>4.00€</b>	<b>20.00€</b>
Vino blanco semidulce. Uva: 100% Moscatel. Málaga.		
<b>Élivo Zero</b>		<b>16.00€</b>
Vino blanco desalcoholizado y vegano. Uva albariña.		
<b>Falanghina</b>		<b>24.00€</b>
Vino Ecológico D.O. Laderas del volcán Vesuvio (Nápoles). Uva: 100% Falanghina.		
<b>Masi</b>		<b>23.90€</b>
Vino Italiano (Verona). Ecológico y vegano. Uvas: Garganega y Chardonnay. Sin filtrar.		
<b>Moya Blanco</b>		<b>19.50€</b>
Vino Ecológico y vegano. Granada. Uva: 100% Sauvignon Blanc. Sin sulfitos.		
<b>Godello</b>		<b>22.00€</b>
D.P. Bierzo - León. Uvas: Godella, Doña Blanca.		

## VINO

Hacemos rotacion de botellas - Consulte por nuestros vinos fuera de la carta

Copa

Botella

### Tinto

#### Old Hands Roble

Vino certificación ecológica, D.O. Yecla. Uva Monastrell.

3.50€

16.00€

#### Con 2 Huevos Rioja

Vino con D.O.Ca. Rioja. Uva 100% Tempranillo.

3.50€

18.00€

#### Alidis Ribera del Duero

Ribera del duero. 9 meses en barril. Uva 100% Tempranillo.

4.00€

19.00€

#### Ladera de Sedella

2019 - D.O. Sierra de Málaga. 12 meses en ánfora. Uvas: Romé y Garnacha.

38.00€

#### Campestral Red

Vino Natural de la Sierra de Cadiz. Uvas: Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon.

23.00€

#### Élivo Zero

Vino blanco desalcoholizado y vegano. Uvas: Tempranillo, Cabernet.

16.00€

#### Cuerda Suelta

Vino Crianza Ecológico. D.O.P. Granada. Uvas: Tempranillo, Garnacha.

26.00€

#### Talismán

Vino Crianza Ecológico. D.O.P. Granada. Uvas: Merlot, Garnacha.

38.00€

#### Flor de Malvajo

Vino con 6 meses de barril. Mijas. Uvas: Syrah, Merlot.

3.80€

20.00€

#### Pinot Noir

Vino de autor de la serranía de Ronda. Uva 100% Pinot Noir.

34.00€

#### Méndez moya

Vino Ecológico y vegano. Granada. Uvas: Corvino y Merlot. Sin sulfitos.

19.80€

#### Masi

Vino Italiano (Verona). Ecológico y vegano. Uvas: Corvino y Merlot. Sin filtrar.

23.90€



## VINO

Hacemos rotacion de botellas - Consulte por nuestros vinos fuera de la carta

Copa

Botella

### Espumusos

#### Prosecco

Prosecco italiano D.O.C. Treviso. Extra Dry

**20.00€**

#### Moet

Moet Impérial es el Champagne más emblemático y se distingue por una fruta viva y una madurez elegante.

**65.00€**

#### Pasión Cuvée

Cava ecológico - Brut Nature. España

**24.00€**

Copa

Botella

### Dulces

#### Pedro Jimenez

Vino de uvas pasas de la variedad Pedro Ximénez del pago de Villargallegos

**4.50€**

#### Libamus

Vino dulce 100%Mencía. Plantas con más de 100 años.

**5.50€**

Copa

Botella

### Rosado

#### Fuerteseca

Vino Ecológico, D.O. Utriel Requena. Uvas: Bobal, Cabernet Sauvignon.

**3.50€**

**16.00€**





## CÓCTELES

---

<b>Granada Cosmo</b> Gin Alma (sabor granada), Triple seco, Zum de lima, Zum de granada natural.	<b>8.00€</b>	<b>Sangría</b> Ginebra, Triple seco, Vino tinto eco, Bebida de limón, Fruta de temporada.	<b>8.00€</b>
<b>Sangría Blanca</b> Brandy, Saint Germain (licor de Sauco), Vino blanco eco, Bebida de limón, Fruta de temporada.	<b>9.00€</b>	<b>Whisky Sour</b> Bourbon, Zum de lima, Sirope de ágave, Clara de huevo.	<b>8.00€</b>
<b>Aperol Spritz</b> Aperol, Prosecco italiano DOCG*, Soda.	<b>9.00€</b>	<b>Basil Smash</b> Ginebra, Zum de lima, Sirope de ágave, Hojas de albahaca.	<b>8.00€</b>
<b>Negroni No Name</b> Martini Bitter, Vermouth Martini reserva Rubino, Ginebra Bombay Sapphire.	<b>8.00€</b>	<b>Caipiriña Passion</b> Cachaça 5l, zum de lima, azucar moreno Bio, Maracuya, Melocoton.	<b>8.00€</b>
<b>Mojito Cubano</b> Ron Bacardi Carta Blanca, zum de lima, azucar moreno bio, hierbabuena, angostura, soda.	<b>8.00€</b>	<b>Málaga Mule</b> Vodka, Saint Germain (licor de Sauco), zum de lima, ginger beer.	<b>8.00€</b>
<b>Espresso Martini</b> Vodka, Kahlua, Sirope de Agave bio, Espresso.	<b>8.00€</b>	<b>Favola</b> Ginebra, Italicus, limoncello, zum lima, sirope de agave bio.	<b>8.00€</b>
<b>Honey and Smoke</b> Mezcal, sirope de agave bio, lime, ginger beer.	<b>8.00€</b>	<b>Cocktail de la semana</b> Pregunta a nuestro barman.	<b>8.00€</b>

## SIN ALCOHOL

---

<b>Sweet dreams</b> Zum de piña bio, Fresa natural, Coco.	<b>7.50€</b>	<b>Passion Florida</b> Zum de pomelo, Zum de naranja, Zum de lima, Maracuyá, Sirope ágave, Soda.	<b>7.50€</b>
<b>Virgin Mojito</b> Azúcar moreno bio, Zum de lima, Hierbabuena, Ginger Ale.	<b>7.50€</b>		

\***DOCG**: Denominación de Origen Controlada y Garantizada.



## COMBINADOS

---

### Ginebra

Ginebra	7.50€	Ginebra Ultra Premium	14.00€
Ginebra Premium	10.00€		

---

### Whisky

Whisky	7.50€	Whisky Premium	10.00€
--------	-------	----------------	--------

---

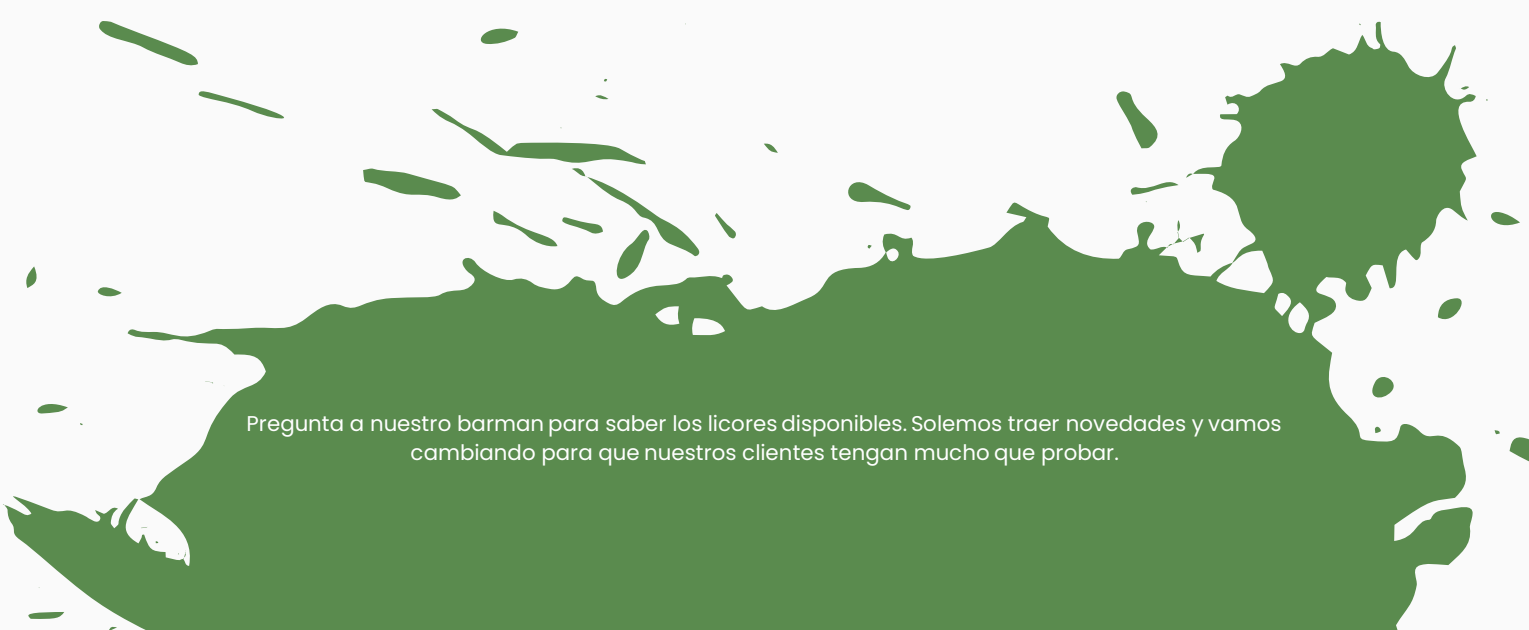
### Ron

Ron	7.50€	Ron Premium	10.00€
-----	-------	-------------	--------

---

### Vodka

Vodka	7.50€	Vodka Premium	13.00€
-------	-------	---------------	--------



Pregunta a nuestro barman para saber los licores disponibles. Solemos traer novedades y vamos cambiando para que nuestros clientes tengan mucho que probar.