

PARA EMPEZAR

CROQUETAS DE COCHINITA PIBIL (2ud.)

5€

DIM SUM DE LANGOSTINO Y HUEVO

DE CODORNIZ (1 ud.)

Acompañado de crema suave de trigueros y mantequilla de miso blanco.

5,50€

BAOCATA DE PUNTILLITAS FRITAS (1 ud.)

Bao relleno de puntillitas, hoja de siso y mayo-wasabi.

7,50€

BAO BOGAVANTE (1 ud.)

10,5€

BAO COSTILLA

Costilla asada a baja temperatura con mayonesa de shiso y menta y rábano encurtido y maíz frito.

8,50€

RAVIOLI NONAME

Ravioli relleno de carrillera de vaca y de salsa de chiles secos y el propio jugo de la carrillera, tierra de aceitunas negras y setas.

7€

GYOZAS DE TERNERA Y VERDURAS

11€

GYOZAS DE POLLO AL CURRY

11€

NONAME SALAD

Wakame, kanikama, salmón crudo, kimuchi, hamachi, tobiko y black tanuki.

9,50€

YAKISOBA

Fideos con verduras y panceta marinada en azúcar moreno y jengibre salteada en salsa de soja, clamato y vinagre de arroz con yema de huevo curada en mirin y soja. Terminado con katsobushi.

15€

HOT DOG (1 ud.)

Hot Dog de robo de toro en salchicha (hecha en casa), pan brioche, tomagashi, tupinambor y ajo negro.

8,50€

TACO DE SALMÓN (2 uds.)

Tacos de salmón con salsa acevichada, cebolla encurtida y guacamole.

10,50€

GYOZAS DE BOLETUS Y CERDO

11€

ROCK SHRIMP TEMPURA

Langostino tigre frito en tempura con mayonesa kimuchi-chipotle.

19,50€

BOCABIT DE TARTAR DE ATÚN CON HUEVO

DE CODORNIZ (2 uds.)

Tartar de atún balfego picante en panipuri con mayonesa de codium, huevo de codorniz y sishimi togarashi.

10€

CRUDOS

TEMAKI DE TORO (1 ud.)

10€

SASHIMI DE SALMÓN (9 cortes)

18€

TARTAR DE ATÚN ROJO

Acompañado de yema de huevo de codorniz.

23€

ATÚN ROJO BALFEGO, PAPA CANARIA Y HUEVO FRITO DE GALLINAS SALVAJES.

Papa canaria frita y machada con reducción de rabo de toro, sobre ello tartar de atún balfego y su huevo frito con puntilla.

23€

SASHIMI DE HAMACHI (9 cortes)

Sashimi de hamachi al corte clásico japonés con wasabi.

24€

SASHIMI DE ATÚN ROJO (9 cortes)

Sashimi de atún rojo al corte clásico japonés. Se utiliza el akami. Emplatado con wasabi.

28€

NIGIRIS & ROLLS

NIGIRI DE FOIE (2 uds.)

Foie caliente con mole poblano y crujiente de frutos secos.

8€

NIGIRI DE LUBINA (2 uds.)

Con chalota confitada, aceite de vainilla y punto de ajo negro.

7,50€

GUNKAN (2 uds.)

Gunkan de tartar de atún rojo.

7,50€

TEMAKI DE SALMÓN (1 uds.)

Temaki de salmón con salsa picante kimchee y aguacate.

7,50€

NIGIRI DE VIEIRA (2 uds.)

Con ajada gallega, espirulina, aguacate y chip de boniato.

7,80€

NIGIRI CUBANO (2 uds.)

Arroz a la cubana (huevo de codorniz, tomate casero y plátano macho frito).

7,80€

NIGIRI DE HAMACHI (2 uds.)

Hamachi marinado, aceite de jalapeño y paté de trufa.

7,80€

NIGIRI DE ATÚN ROJO (2 uds.)

Con mayo picante y papa paja bicolor.

8€

NIGIRI DE PICAÑA (2 uds.)

Con salsa tonnata y coral de parmesano.

8,50€

NIGIRI DE CARABINERO CON MANTEQUILLA AHUMADA

Nigiri dividido en dos partes. La primera es la cabeza del carabinero rellena del arroz del sushi y marcada a la plancha, la segunda parte es la del cuerpo del carabinero que envuelve el propio nigiri, se le añade mantequilla ahumada por encima.

16€

NIGIRI INVERTIDO (6 uds.)

15,50€

ARROZ PEGADO STEAK TARTAR O SPICY TUNA (4 uds.)

Rectángulos de arroz aliñado al sushi y frito. Sobre eso, unas quenelles de steak tartar o tartar de atún rojo picante.

Steak tartar

14€

Spicy Tuna

URAMAKI DE ATÚN (8 uds.)

Uramaki de atún picante, sésamo negro, aguacate y salsa de kimuchi.

16€

BANANA SPEED (8 uds.)

Uramaki de plátano macho, relleno de anguila, aguacate y queso crema.

15€

YELLOWTAIL ROLL (8 uds.)

Uramaki de pez limón braseado con mayonesa trufada, relleno de kanikama marinada con mayo japonesa y yuzu.

16€

PATO PEKIN ROLL (6 uds.)

Futomaki relleno de confit de pato y pepino, acabado con mayo hoisin, salsa hoisin, negui y piel de pato crujiente.

15,50€

TEMPURIZADO (12 uds.)

Maki de langostinos tempurizados, anguila ahumada, crema de queso, wakame, cebollino, kimchi y salsa teriyaki.

16€

ALASKA ROLL (8 uds.)

Uramaki de vieira braseada con atún, aguacate y queso crema.

17€

CEVICHE ROLL (8 uds.)

Uramaki relleno de boniato asado con canela, lubina acevichada, cubierto de aguacate, bañado de leche de tigre de lúcuma (fruta Latina de sabor similar al higo) y piña, con cebolla encurtida, microcilantro y palomitas con sichimi togarashi.

18€

ROBATA

WAYEGA

Rubia gallega y wagyu, mayonesa de rábano raifort y cebolla caramelizada, huevo de codorniz, rúcula y pan. Carne 90g.

10€

DIRTY BURGER

Hamburguesa de rubia gallega y wagyu, crispy bacon, doble cheddar, salsa BBQ y pan brioche. Carne 150g.

16€

ENTRAÑA DE WAGYU (2 uds.)

Brochetas de entraña de wagyu acompañadas de lechugas vivas.

22€

SECRETO IBÉRICO

Marinado en chiles fermentados y acompañado de papa canaria y mojo verde.

21€

ARROZ SECO MAR Y MONTAÑA

Arroz de secreto ibérico marinado (ligeramente picante) y gamba.

28€

TACOS DE SECRETO IBÉRICO (2 uds)

Tacos de secreto ibérico en tortilla de trigo marinado en manzana, soja y sésamo, acompañado de cogollos de lechuga y pesto coreano flambeado.

12,50€

PRESA ORGÁNICA DE WAGYU DE PASTO

Presa de wagyu a la robata acompañada de chips de verdura crujiente y salsa Noname.

32€

#SWEETNONAMEBAR



POSTRES

Carrot Cake

7€

Tarta japonesa

7€

Banoffee

7€

Tarta de chocolate

7€

Tarta de lima

7€

Helados artesanos

7€

Helado vainilla mexicana

Helado pistacho

Super Cookie

13€