

R E S T A U R A N T

● **MENU** ●

FOOD & DRINKS

ENSALADAS / SALADS

Ensalada César

14,90 €

Lechuga Romana con pollo, crutones, tomate Cherry, parmesano y salsa Cesar

Romano salad with chicken, croutons, cherry tomatoes, parmesan cheese and Caesar dressing

Ensalada Verde

11,90 €

Espinacas, rucula, lechuga Romana, pepino, espárragos, brocoli, aguacate, apio y salsa Vinagreta

Green salad with spinach, rocket salad, lettuce, cucumber, asparagus, broccoli, avocado with Vinaigrette sauce

Ensalada Vitaminica

15,90 €

Espinacas frescas baby, manzana, aguacate, nueces, anacardo, tomates cherry, fresa, queso de cabra gratinado y compota de frambuesa

Baby spinach leaves, apple, avocado, walnuts, cashew nuts, cherry tomatoes, gratinated goat cheese and raspberry marmalade

Ensalada Rucula con gambas

15,90 €

Rucula, gambas, aguacate a la plancha con salsa de yogur

Rocket salat, shrimps, grilled avocado with yoghurt sauce

ENTRADAS FRIAS / COLD STARTERS

Brusqueta tradicional

6,90 €

Brusqueta de tomate, albahaca y oregano, servido con mozzarella de bufala

Bruschetta with fresh tomato, basil and oregano served with buffalo mozzarella

Brusqueta salmon

7,90 €

Salmon ahumado , rucula y queso Philadelphia

Smoked salmon, rocket salad and Philadelphia cheese

Jamon San Daniele

15,60 €

Jamon San Daniele con rucula y parmesano

San Daniele ham served with rocket salad and parmesan

Langostinos

16,90 €

Langostinos con salmon ahumado, aguacate y salsa rosa

King prawns with smoked salmon, avocado and cocktail sauce

Carpaccio de tomate

13,60 €

Carpaccio de tomate fresco con queso burrata, aceitunas secas y pesto

Fresh farm tomato carpaccio with burrata, dried olives and pesto

servicio de pan – 1,50 € / bread – 1,50 €

Carpaccio de pulpo 17,60 €
Carpaccio de pulpo servido con rucula, pimiento rojo y salsa de lima
Octopus carpaccio served with rocket salad, red pepper and lime dressing

Carpaccio de ternera 17,90 €
Carpaccio de ternera con laminas de parmesano, rucula y vinagre balsamico
Beef carpaccio with parmesan cheese, rocket salad and balsamic dressing

Vitello Tonnato 17,90 €
Carne de ternera blanca asada, servida fria con salsa suave de atun y alcaparras
Cold roasted veal served with light tuna sauce and capers

Tartar de atún rojo 19,90 €
Tartar de atun rojo con aguacate y cebolla, servido con wasabi, salsa de soja y lima
Red tuna tartar with avocado y onion, served with lime soy sauce and wasabi

Tartar de salmón 17,90 €
Tartar de salmón con pepino, mango, aguacate, cebolla roja y lima
Salmon tartar with cucumber, mango, avocado, red onion and lime

Ostra Gillardeau 4,90 €
French oyster Gillardeau

ENTRADAS CALIENTES / HOT STARTERS

Foie gras 18,90 €
Foie gras, manzana y pera caramelizadas, con salsa de frutos del bosque
Foie gras with caramelized apples and pears with berry dressing

Gambas Pil-Pil 14,90 €
Gambas en aceite de oliva con ajo y chili
Shrimps cooked in olive oil, with garlic and chilli

Vieiras 19,90 €
Vieiras a la plancha con espárragos y espaguetis de verduras
Grilled scallops with asparagus and vegetable spaghetti

Mejillones NOTO 14,90 €
Mejillones con salsa de tomate con ajo, tomillo, cebolla roja y lemongrass
Mussels with tomato sauce, garlic, red onion, thyme and lemongrass

Almejas NOTO 15,90 €
Saute de almejas con ajo, aceite de oliva y vino blanco
Sauteed clams with white wine, parsley, olive oil and garlic

SOPAS / SOUPS

Minestrone 8,60 €
Sopa de verduras de temporada
Vegetable soup

Sopa de mariscos 15,90 €
Sopa de pescado y mariscos
Fish and seafood soup

PASTA Y RISOTTO

Fettuccine con trufa 16,90 €
Pasta fettuccine con trufa
Pasta fettuccine with truffle

Fettuccine con bogavante 26,00 €
Pasta fettuccine con bogavante
Pasta fettuccine with lobster

Tripoline con gambas 17,90 €
Pasta tripoline con pesto de pistacho, gambas y mozzarella de bufala
Pasta tripoline with pistachio pesto, shrimps and buffalo mozzarella

Tagliatelle al salmon 16,50 €
Pasta con salmon ahumado, rucula y nata
Pasta with smoked salmon, rocket salad and cream

Penne Arrabiata 14,90 €
Pasta penne con tomate, ajo, chilli y boletus
Pasta penne with tomatoes, garlic, chili pepper flakers and porcini mushrooms

Espaguetis con mariscos 19,60 €
Pasta con almejas, mejillones, langostinos, calamares, salmon, atun y tomates cherry
Pasta with clams, mussels, king prawns, squid, salmon, tuna and cherry tomatoes

| | |
|---|----------------|
| Espaguetis con almejas | 16,40 € |
| Pasta con almejas, ajo, vino blanco y perejil Pasta with clams tossed in white wine with garlic and parsley | |
| Espaguetis carbonara | 14,60 € |
| Pasta con bacon, nata y yema Spaghetti with bacon, fresh cream and egg yolk | |
| Espaguetis al pesto | 15,90 € |
| Espaguetis con salsa pesto de albahaca y queso de cabra gratinado Spaghetti with basil pesto and gratinated goat cheese | |
| Lasaña clasica | 14,90 € |
| Lasaña fresca de ternera Homemade classic meat lasagna | |
| Gnocchi | 15,90 € |
| Gnocchi con crema de calabaza, setas silvestres y queso de cabra Gnocchi with pumpkin cream, mushrooms and goat cheese | |
| Ravioli con foie gras | 17,90 € |
| Pasta rellena de foie gras con salsa de champiñones Fresh pasta filled with foie gras served with mushroom sauce | |
| Ravioli espinacas y ricotta | 15,60 € |
| Pasta fresca rellena de ricotta y espinacas con salsa de mantequilla y salvia Ravioli with spinach and ricotta cheese with butter and sage sauce | |
| Risotto con setas y trufa | 19,60 € |
| Risotto with mushrooms and truffle | |
| Risotto con mariscos | 19,60 € |
| Risotto con almejas, mejillones, langostinos, calamares, salmon, atun y tomates cherry Risotto with mussels, clams, prawns, salmon ,tuna , squid and cherry tomatoes | |
| PIZZA | |
| NOTO | 18,90 € |
| Mozzarella, nata, crema de trufa negra, champiñones y rucola Mozzarella, fresh black truffle cream, mushrooms and rocket salad | |
| Margherita | 9,00 € |
| Salsa de tomate, mozzarella y oregano Tomato sauce, mozzarella and oregano | |

| | |
|--|----------------|
| Bologna | 14,50 € |
| Salsa de tomate, Mortadela, pistachos, cebolla blanca y aceituna verde Tomato sauce, Mortadella, pistachios, white onion, green olives | |
| Cuatro quesos | 13,90 € |
| Salsa de tomate, mozzarella, gorgonzola, parmesano y gruyere Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, parmesan and gruyere cheeses | |
| Hawaiana | 13,90 € |
| Salsa de tomate, mozzarella, piña y jamón cocido Tomato sauce, mozzarella, pineapple and ham | |
| Blanca | 13,90 € |
| Pizza con queso gorgonzola, pera y piñones Pizza with gorgonzola cheese, pears and pinions | |
| Pil-Pil | 16,90 € |
| Salsa tomate, mozzarella, gambas, tomate seco, ajo, chilli y pimenton Tomato sauce, mozzarella, prawns, dried tomato, garlic, chili and pepper | |
| Diavola | 14,50 € |
| Salsa de tomate, mozzarella y salami picante Tomato sauce, mozzarella and spicy salami | |
| Vegetariana | 13,50 € |
| Salsa de tomate, mozzarella y verduras a la plancha Tomate sauce, mozzarella, grilled vegetables | |
| Mariscos | 17,60 € |
| Salsa de tomate, mozzarella y mariscos Tomato sauce, mozzarella, seafood | |
| San Daniele | 17,90 € |
| Tomate cherry, mozzarella de bufala, jamon San Daniele, rucula y parmesano Pizza with cherry tomatoes, buffalo mozzarella, San Daniele ham, rocket salad and parmesan | |
| Jamon y champiñones | 13,50 € |
| Salsa de tomate, jamon cocido, champiñones Pizza with tomato sauce, mozzarella, ham and mushrooms | |
| Pan de ajo y queso | 5,20 € |
| Garlic cheese bread | |
| Pan de ajo | 4,90 € |
| Garlic bread | |
| Focaccia | 5,90 € |

CARNE / MEAT

Chuletitas de Cordero 26,00 €
Chuletitas de cordero a la parrilla con patata baby, verduras y pure de calabaza
Grilled lamb chops with baby potatoes, vegetables and pumpkin puree

Entrecot Black Angus 29,60 €
Entrecot a la parrilla con patatas y verduras
Black Angus entrecote with potatoes and vegetables

Solomillo 25,90 €
Solomillo de ternera a la parrilla con pure de patatas trufada y verduras
Grilled steak served truffled mashed potatoes and vegetables

Higado ala Veneciana 19,60 €
Higado de ternera blanca con cebolla y pure de patata
Venetian style veal liver with onions served with mashed potatoes

Milanesa de ternera 18,40 €
Ternera empanada con parmesano, patatas fritas y ensalada
Breaded veal steaks served with parmesan, french fries and salad

Milanesa de pollo 15,60 €
Pechuga de pollo empanada con parmesano servida con patatas fritas y ensalada
Breaded chicken steaks with parmesan served with french fries and salad

Magret de pato 22,90 €
Magret de pato con salsa de naranja, servido con pure de patatas y verduras
Duck breast with orange sauce, mashed potatoes and vegetables

Ossobuco 23,90 €
Pierna de ternera guisada con risotto de azafrán y verduras
Stewed veal shank served with saffron risotto and vegetables

PESCADO / FISH

Lenguado 25,40 €
Lenguado a la parrilla con patatas y verduras
Grilled Sole served with potatoes and vegetables

Corvina 19,00 €
Corvina a la parrilla con salsa eneldo y almejas, pure de patata al limon y alcachofa
Grilled Corvina with clams and dill served with lemon mashed potatoes and artichoke

Salmon 19,80 €
Salmon a la parrilla servido con espaguetis de verduras y patatas
Grilled salmon with spaghetti of vegetables and potatoes

Lubina 20,90 €
Lubina marinada con lima, cilantro, chili rojo fresco, patatas y verduras
Grilled Sea bass marinated in lime juice, coriander and fresh chilli pepper served with potatoes and vegetables

Calamaritos 14,90 €
Calamaritos a la plancha con ensalada mixta
Grilled baby squids with mix salad

POSTRES CASEROS /
HOMEMADE DESSERTS

Tiramisu 8,00 €
Postre de crema de mascarpone, Savoiardi, café y Amaretto
Mascarpone cheese cream dessert with Savoiardi, Amaretto and coffee

Sufle de chocolate 10,00 €
Suflé de chocolate casero con helado de vainilla
Homemade chocolate souffle served with vanilla ice cream

Tarta de queso 10,00 €
Tarta de queso casera con salsa de mango y fruta de la pasión
Cheese cake with mango and passion fruit sauce

Pavlova 10,00 €
Postre de merengue con crema fresca y frutas del bosque
Meringue dessert with cream fresh and wild berries

Crumble de mazana 9,00 €
Crumble de manzana con helado de vainilla
Apple crumble served with vanilla ice cream

Seleccion de helados / sorbetes 2,50 €
Selection of ice cream / sorbets

REFRESCOS /
SOFT DRINKS

| | |
|--------------------------------|--------|
| Aqua panna..... | 3,00 € |
| Agua sin gas /still water | |
| San pellegrino..... | 3,00 € |
| Agua con gas / sparkling water | |
| Coca cola..... | 2,80 € |
| Coca cola light / zero..... | 2,80 € |
| Fanta naranja / limón..... | 2,80 € |
| Fanta orange / lemon | |
| Acuarius limón / naranja..... | 2,80 € |
| Aquarius lemon / orange | |
| Sprite..... | 2,80 € |
| Nestea..... | 2,80 € |
| Tónica / tónica zero..... | 2,80 € |
| Redbull..... | 3,50 € |

Zumos de botella: manzana, melocotón, piña, arándano rojo y tomate..... 2,80 €
Bottled fruit juices: apple, peach, pineapple, cranberry and tomato

CERVEZAS / BEER

| | |
|-------------------------------|--------|
| Caña de barril..... | 3,00 € |
| ½ Pint of draft beer | |
| Pinta de barril..... | 4,90 € |
| Pint of draft beer | |
| Coronita..... | 4,00 € |
| Estrella galicia reserva..... | 4,00 € |
| Alhambra reserva..... | 4,50 € |
| Heineken..... | 4,00 € |
| Sidra magners(0,5 l)..... | 5,00 € |
| Peroni..... | 4,00 € |

CAFE / COFFEE

| | |
|---|--------|
| Espresso..... | 2,50 € |
| Espresso | |
| Americano..... | 2,50 € |
| Americano | |
| Solo..... | 2,50 € |
| Long espresso | |
| Espresso macchiato cortado..... | 2,50 € |
| Espresso with a dash of milk | |
| Café con leche..... | 2,50 € |
| White caffè | |
| Cappuccino..... | 2,80 € |
| Cappuccino | |
| Sombra / nube..... | 2,50 € |
| Short espresso with a lot of milk café | |
| Latte macchiato..... | 2,80 € |
| Caffe latte macchiato | |
| Carajillo..... | 3,50 € |
| Espresso with liquor of your choice | |
| Cafés especiales..... | 5,50 € |
| Special coffees coffee with whiskey, tia maria, baileys | |
| Café "NOTO"..... | 5,50 € |
| Café con amaretto y nata Coffee whith amaretto and cream | |
| Carga extra espresso..... | 0,50 € |
| Extra espresso shot | |

Todos los cafés pueden pedirlos descafeinados, con leche entera, desnatada o de soja
All coffee can be made decaf and served with skimmed or soya milk

TÉS / TEA

| | |
|--------------------------------|--------|
| Té negro..... | 3,00 € |
| Black tea | |
| Té english breakfast..... | 3,00 € |
| English breakfast tea | |
| Té verde..... | 3,00 € |
| Green tea | |
| Té earl grey..... | 3,00 € |
| Earl grey | |
| Infusión menta poleo..... | 3,00 € |
| Mint tea | |
| Infusión de manzanilla..... | 3,00 € |
| Camomile tea | |
| Te verde jazmin..... | 3,00 € |
| Jasmine green tea | |
| Infusión de rooibos..... | 3,00 € |
| Rooibos | |
| Té de frutas del bosque..... | 3,00 € |
| Wild berries | |
| Té marroquí..... | 3,50 € |
| Moroccan tea | |
| Te de hierba buena fresca..... | 3,50 € |
| Fresh Mint Tea | |

BATIDOS
CASEROS / 8,00 €
MILKSHAKES

Batido clásico de vainilla, chocolate o fresa
Classic vanilla, chocolate or strawberry milkshake

Helado casero y leche
Ice cream and milk

«After eight»

Helado de vainilla, fresa, chocolate & turrón y leche
Vanilla ice cream, strawberry, chocolate & nougat and milk

Chocolate y plátano

Helado de chocolate, plátano y leche
Chocolate ice cream, banana & milk

Bayas silvestres

Helado de fresa, arándano negro, plátano, leche
Strawberry ice cream, blueberries, banana, milk

ZUMOS NATURALES/
FRESH FRUIT &
VEGETABLE JUICE

| | |
|----------------|--------|
| Naranja..... | 4,80 € |
| Orange | |
| Manzana..... | 5,20 € |
| Apple | |
| Zanahoria..... | 5,20 € |
| Carrot | |
| Apio..... | 5,20 € |
| Celery | |

Cree su zumo natural de nuestra selección de frutas y verduras naturales

Create your own juice from our selection of fruits and vegetables

SMOOTHIES 9,50 €

1 000 000 dollars

Mango, yogur fresco, plátano
Mango, fresh yoghurt and banana

Cool day

Hierba buena y azúcar con lima
Fresh mint & lime sugar

Cremary avocado

Aguacate, pera, vainilla, zumo de piña
Avocado, pear, vanilla, pineapple juice

Berry princess

Arándano negro (fresa, frambuesa, mora),
yogur fresco, plátano
Blueberries (strawberries, raspberries,
blackberries), fresh yoghurt and banana

Go away doc!

Manzana, kiwi y jengibre
Apple, kiwi, ginger

CÓCTELES / 10,00 €
COCKTAILS

Drunk barbie

Ron, fresa, helado de vainilla y zumo de manzana

Piña colada

Ron, zumo de piña y coco

Sex on the beach

Vodka, licor de melocotón, zumo de piña,
cramberry y melocotón

Aperol spritz

Aperol, prosecco y soda

Hugo

Prosecco, licor de sauco, jarabe
de sauco, hierba buena y soda

Hurricane

Ron blanco, ron negro, zumo
de naranja y lima

Cosmopolitan

Vodka, triple seco, cramberry y lima

Bellini

Prosecco y zumo de melocotón

Blue hawaii

Ron Curacao azul, zumo de naranja
y zumo de piña

Margarita frozen

Tequila, triple seco y lima

Strawberry daiquiri frozen

Ron, fresa y lima

Mojito

Ron, lima, hierba buena,
azúcar y soda

Mojito frozen

Ron, hierba buena y sorbete de limón

Mojito fresa

Ron, lima, fresa y soda

Whisky sour

Bourbon, zumo de limón, azúcar
y clara de huevo

Negroni

Gin, Campari y vermut rojo

Vodka passion

Vodka, fruta de pasión, lima y soda

Bloody mary

Zumo de tomate, vodka, sal, pimienta, tabasco

Sgroppino

Sorbete de limon, vodka, cava

JARRAS 22,00 €

Aperol spritz

Aperol, prosecco, soda y naranja

Hugo

Prosecco, licor de sauco, jarabe de sauco,
hierba buena y soda

Sangria roja

Vino tinto, gin, brandy, vermut rojo,
triple seco, azúcar, frutas y gaseosa

Sangria blanca

Vino blanco, gin, brandy, vermut blanco,
triple seco, azúcar, frutas y gaseosa

Sangria de cava

Cava, gin, brandy, triple seco, azúcar,
frutas y gaseosa



NOTO

FOOD&PEOPLE

Todos los precios incluyen IVA/
All prices include VAT

Si Usted tiene intolerancia o alergia a alguno de los
ingredientes, por favor, comuníquelo al camarero/
Please inform your waiter if you have
any allergies