

Tondeluna

y Francis Paniego

ENTRANTES / APPETIZERS

FRIOS / COLD

- LA ENSALADILLA RUSA de Tondeluna con mahonesa aireada
TONDELUNA OLIVIER SALAD with aerated mayonnaise 9,75 €
- CEVICHE SUAVE DE SALMÓN y alga wakame
DELICATE SALMON CEVICHE and wakame seaweed 10,75 €
- TARTAR DE TOMATE, DÁTILES Y CEBOLLINO bajo un carpaccio de gambas, ajo blanco y caviar de vino tinto
TOMATO, DATES AND CHIVES TARTARE prawn carpaccio, garlic and red wine caviar 13,75 €
- ENSALADA DE VEGETALES Y POLLO con un toque Thai
CHICKEN AND VEGETABLE SALAD with a Thai touch 10,75 €
- LANGOSTINOS EN TEMPURA mojados en mahonesa de Kiimtchi, escarola y frutos secos
TEMPURA SHRIMP dipped in Kimchi mayonnaise, escarole and nuts 14,85 €

CALIENTES / HOT

- LAS CROQUETAS que mi madre Marisa, nos enseñó a hacer (6 unid.)
THE CROQUETTES my mother Marisa taught how to make (6 pcs.) 10,00 €
- BROCHETAS DE ALBÓNDIGAS glaseadas con salsa de jengibre y sésamo
MEATBALL SKEWERS galzed with ginger and sesame sauce 12,00 €
- PIMIENTOS RIOJANOS caramelizados con huevo 65°C y patatitas
RIOJAN PEPPERS caramelized with 65°C egg and potatoes 10,95 €
- SETAS DE OTOÑO EN LÁMINAS con ajetes tiernos, todo guisado en su propio jugo con una yema de huevo
SUMMER MUSHROOMS with young garlic, all stewed with an egg yolk 12,50 €
- ALCACHOFAS FRITAS sobre fondo meloso, alioli y lascas de tocino
FRIED ARTICHOKEs over a sweet base, alioli and bacon slices 14,20 €

DE CUCHARA / SPOON APPETIZERS

- ARROZ SECO DE MONTAÑA con setas, conejo y chorizo, un homenaje al arroz que hacían las abuelas riojanas los domingos
DRIED MOUNTAIN RICE with mushrooms, rabbit and chorizo, a homage to the rice our grandmothers from La Rioja used to do on Sundays 14,50 €
- PASTA FRESCA CON VERDURITAS y huevo a baja temperatura
FRESH PASTA WITH BABY VEGETABLES and low temperature egg 11,95 €
- SOPA DE PESCADO de congrio, rape y almejas
FISH SOUP with conger eel, monkfish and clams 15,00 €
- MENESTRA DE VERDURAS de temporada "verás que buena"
SEASONAL VEGETABLE STEW "you'll see how good it is" 11,95 €
- POCHAS CON CHORIZO y fritada de tomate
WHITE BEANS WITH CHORIZO with tomato sofrito 11,95 €



Platos aptos para celíacos
Dishes suitable for gluten intolerants



PRINCIPALES / MAIN COURSES

PESCADOS / FISH

- LA MERLUZA A LA ROMANA CONFITADA A 45°C con pimientos y crema de arroz
HAKE CONFIT AT 45°C with peppers and rice purée 15,95 €
- GAMBAS AL AJILLO con falso ajo hecho a partir del jugo de las cabezas de las gambas
GARLIC PRAWNS with false garlic done from the juice of prawn's heads 15,95 €
- MERLUZA ESTILO GUETARIA al horno con patatas panadera
GUETARIA STYLE HAKE oven baked with panadera-style potatoes 15,95 €
- PULPO GALLEGO A LA BRASA sobre parmentier de patata y aceite de pimentón
ROASTED GALICIAN OCTOPUS with parmentier and paprika infused oil 15,95 €
- CHIPIRÓN LEVEMENTE CURADO EN SAL y asado
SQUID SLIGHTLY CURATED IN SALT and roasted 15,95 €
- MEJILLONES ABIERTOS A LA SARTEN con ajo, perejil y plancton marino
OPEN MUSSELS with garlic, parsley and marine plankton 15,00 €

CARNES / MEAT

- LECHECILLAS DE CORDERO huevo a baja, papada y crema de patata
LAMB SWEETBREADS with low temperature egg, papada and potatoe purée 10,95 €
- CANELONES GRATINADOS al estilo de mi amigo Nando Jubany
GRATINATED CANNELONI with my friend's Nando Jubany style 12,95 €
- COSTILLAS DE CERDO A LA PARRILLA con salsa de miel y romesco
BBQ PORK RIBS with honey and romesco sauce 14,00 €
- CARRILLERAS DE TERNERA GLASEADAS con puré de manzana
GLAZED BEEF CHEEKS with apple sauce 14,00 €
- SOLOMILLO A LA PIMIENTA con patatas gratén*
SIRLOIN AU POIVRE with potatoes au gratin* 17,50 €

ENTRE PANES / WITH BREAD

- También se lo podemos preparar con pan especial para celíacos.
We can also prepare it with gluten free bread.
- GUA BAO DE PANCETA (parecido a un taco hecho con pan de vapor, buenísimo) con pepino, cebolleta, cilantro y un toque de salsa kimuchi
PANCETTA GUA BAO with cucumber, spring onion, coriander and kimuchi sauce 14,00 €
- HAMBURGUESA "TONDELUNA" con panecillos al vapor - 1 uni. + patatas 9,00 €
"TONDELUNA" BURGER with steamed buns - 1 ea. + french fries
- - 2 uni. + patatas 14,00 €
- 2 ea. + french fries

NUESTROS POSTRES / OUR DESSERTS

- PASTEL DE REQUESÓN tradicional con crema inglesa
TRADITIONAL CUR CHEESECAKE with crème anglaise 7,25€
- TOSTA TEMPLADA de queso de Cameros, manzana y helado de miel
WARM TOAST with Cameros cheese, apple and honey ice cream 7,25€
- TORRIJA TOSTADA con helado de sombra de higuera y sopa de vainilla
FRENCH TOAST with fig shade ice cream and vanilla soup 7,25€
- CHOCOLATE pan, aceite de oliva y sal con helado de café
CHOCOLATE bread, olive oil and salt and coffee ice cream 7,25€
- HELADO DE MOJITO con ensalada de plátano y menta
MOJITO ICE CREAM with banana and mint salad 7,25€
- MOUSE DE YOGURT con fresas y sopa de frutos rojos
YOGURT MOUSSE with strawberries and red berries soup 7,25€
- HELADOS ARTESANOS DEL OBRADOR GRATE de mojito, queso fresco, miel, café y sombra de higuera
ARTISAN ICE CREAMS BY THE GRATE WORKSHOP of mojito, cottage cheese, honey, coffee and fig shade 6,00€

10% IVA incluido

MENÚS

MENÚ
DEL DÍA
19€



Este menú incluye tres medias raciones a elegir por usted entre una selección de entrantes, principales y postres de la carta.

Este menú sólo se sirve de lunes a jueves.

THE DAILY MENU 19€
served from Monday to Thursday

EL MENÚ COMPARTIR 50€
TO SHARE MENU 50€

Para 2 personas / For 2 people

Excepto las croquetas, el resto lo eligen ustedes de toda la carta y se compone de:

Croquetas 4 unidades
+ 2 Entrantes al centro o individual
+ 2/2 Principales individual
+ 1 Postre al centro



EL MENÚ DE LOS NIÑOS 15€
THE KIDS MENU 15€

Menú individual solo para niños / Individual menu for children only

PASTA FRESCA a la boloñesa
FILETE DE SOLOMILLO a la plancha con
2 croquetas y patatas fritas
1/2 POSTRE a elegir

MENÚ DEGUSTACIÓN DE AQUÍ 40€
OVER HERE TASTING MENU 40€

Degustación individual. Precio por persona
Individual tasting. Price per person

Menú raíces y creatividad.

*Consultar menú completo en el interior.

MENÚ DEGUSTACIÓN DE ALLÁ 25€
OVER THERE TASTING MENU 25€

Degustación individual. Precio por persona
Individual tasting. Price per person

Un poquito de fusión, sabores cercanos mezclados con otros más lejanos.

*Consultar menú completo en el interior.

FOR ENGLISH DETAILS OF EACH MENU PLEASE ASK INSIDE.

+ Vino del día por copas 2,00€
+ Servicio de pan artesano y mantequilla 0,60€
10% IVA incluido