

# Tondeluna



Aquí les presentamos los menús de Tondeluna, también la carta y las diferentes posibilidades que este espacio les ofrece.

Los menús están diseñados para grupos, celebraciones familiares de todo tipo o comidas de empresa de más de 10 personas, que no quieren detenerse a elegir de la carta y prefieren venir al restaurante con todo ya contratado.

Se trata de seis menús que recogen algunas de las mejores especialidades de nuestro restaurante y que son fieles a nuestro estilo de cocina. Se sirven de manera informal, en raciones al centro para compartir o individuales y que por nuestra experiencia, dejan plenamente satisfecho al comensal, aunque no dudaremos en ampliar las cantidades servidas si así fuera requerido por el cliente.

Los menús pueden admitir leves cambios en función de los gustos, alergias u otro tipo de requerimientos o necesidades concretas del cliente, estamos para servirle.

Muchas gracias,

Luisa Barrachina y Francis Paniego

---

## HORARIOS Y CONTACTO

Abrimos de lunes a sábado de 12:00 a 16:00h. y de 20:30 a 23:15h.

Los **domingos** abrimos de 11:30 a 16:30h. y cerramos por descanso semanal los domingos por la noche.

Entre las 11:00 y las 13:45h. nuestro local adquiere su perfil de bar y la oferta se adecua a la de una cafetería con desayunos, almuerzos o simplemente para tomar un refresco, aprovechar nuestra red wifi o pasar la tarde con nuestro juegos de mesa.

Los fines de semana y festivos también abrimos por las tardes.

Calle Muro de Francisco de la Mata, 9  
Logroño, La Rioja  
Tel. 941 236 425  
info@tondeluna.com

---

## MENÚ 1

Precio por persona

25€

### **ENTRANTES** *para picar al centro de la mesa*

LAS CROQUETAS que mi madre Marisa, nos enseñó a hacer (2 unidades por persona)

LA ENSALADILLA RUSA de Tondeluna con mahonesa aireada

PIMIENTOS RIOJANOS caramelizados con huevo 65°C y patatitas

### **ENTRANTE** *plato individual*

ARROZ LIGADO A MODO DE RISOTTO con láminas de sepia

### **PRINCIPAL** *plato individual*

COSTILLAS DE CERDO a la parrilla con salsa de miel y romescu

### **POSTRE** *al centro*

TOSTA TEMPLADA CON QUESO manzana y helado de miel

### **BEBIDAS**

Vinos a escoger (*detallados al final del documento - su coste no está incluido en el menú*)

Agua embotellada

Café o infusión

---

## MENÚ 2 - DEGUSTACIÓN DE ALLÁ

Degustación individual / Precio por persona

25€

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

### **ENTRANTES** *para picar al centro de la mesa*

ENSALADA DE VEGETALES Y POLLO con un toque Thai

LANGOSTINOS EN TEMPURA mojados en mahonesa Kiimchi, escarola y frutos secos

BROCHETA DE ALBÓNDIGAS glaseadas con salsa de jengibre y sésamo (2 unidades por brocheta)

### **PRINCIPAL** *plato individual a escoger (medias raciones)*

GUA BAO DE PANCETA con pepino, cebolleta, cilantro y un toque de salsa Kimuchi

HAMBURGUESA "TONDELUNA" con panecillos al vapor (1 unidad + patatas)

### **POSTRE** *al centro*

CHOCOLATE pan, aceite de oliva y sal con helado de café

### **BEBIDAS**

Vinos a escoger (*detallados al final del documento - su coste no está incluido en el menú*)

Agua embotellada

Café o infusión

---

## MENÚ 3

Precio por persona

30€

**ENTRANTES** *para picar al centro de la mesa*

LAS CROQUETAS que mi madre Marisa, nos enseñó a hacer (2 unidades por persona)

**ENTRANTE** *plato individual*

MENESTRA DE VERDURA de temporada "verás que buena"

**PESCADO** *plato individual*

LA MERLUZA A LA ROMANA confitada a 45°C con sopa de arroz

**CARNE** *plato individual*

CARRILLERAS DE TERNERA glaseadas con puré de manzana

**POSTRE** *al centro*

TOSTA TEMPLADA CON QUESO manzana y helado de miel

**BEBIDAS**

Vinos a escoger (*detallados al final del documento - su coste no está incluido en el menú*)

Agua embotellada

Café o infusión

---

## MENÚ 4

Precio por persona

35€

**ENTRANTES** *para picar al centro de la mesa*

LAS CROQUETAS que mi madre Marisa, nos enseñó a hacer (2 unidades por persona)

CEVICHE SUAVE DE SALMÓN y alga wakame

LANGOSTINOS EN TEMPURA mojados en mahonesa de Kiimtchi, escarola y frutos secos

**PESCADO** *plato individual*

LOMO DE MERLUZA estilo Guetaria al horno con patatas panadera

**CARNE** *plato individual*

CANELOS GRATINADOS al estilo de mi amigo Nando Jubany

**POSTRE** *al centro*

TOSTA TEMPLADA CON QUESO manzana y helado de miel

**BEBIDAS**

Vinos a escoger (*detallados al final del documento - su coste no está incluido en el menú*)

Agua embotellada

Café o infusión

---

## MENÚ 5 - DEGUSTACIÓN DE AQUÍ

Degustación individual / Precio por persona

Menú raíces y creatividad

**ENTRANTES** *para picar al centro de la mesa*

LAS CROQUETAS que mi madre Marisa, nos enseñó a hacer (6 unidades)

**ENTRANTES** *platos individuales*

PIMIENTOS RIOJANOS caramelizados con yema de huevo y patatas

GAMBAS AL AJILLO con trampant-ajo

MENESTRA DE VERDURAS de temporada "verás que buena"

**PRINCIPAL** *plato individual a escoger (medias raciones)*

LA MERLUZA A LA ROMANA confitada a 45°C con sopa de arroz

COSTILLAS DE CERDO a la parrilla con salsa de miel y romescu

**POSTRE**

TOSTA TEMPLADA CON QUESO manzana y helado de miel

**BEBIDAS**

Vinos a escoger *(detallados al final del documento - su coste no está incluido en el menú)*

Agua embotellada

Café o infusión

40€

---

## MENÚ 6 - ¿Y SI TE CASA EN TONDELUNA?

Degustación individual

**APERITIVO** *en la terraza*

LAS CROQUETAS que mi madre Marisa, nos enseñó a hacer (2 unidades por persona)

LATA DE CAVIAR DE VINO TINTO sobre crema de queso

YOGUR DE QUESO confitura de tomate, manzana verde y ralladura de lima

CALAMARES A LA ROMANA con una mahonesa de setas para untar

**ENTRANTES** *individuales*

TARTAR DE TOMATE bajo un carpaccio de gambas, ajo blanco y caviar de vino tinto

LA SOPA DE PESCADO de congrio, rape y almejas

**PRINCIPALES** *medias raciones*

LA MERLUZA A LA ROMANA confitada a 45°C con sopa de arroz

SOLOMILLO A LA PIMIENTA con patatas al graté

**POSTRE**

TOSTA TEMPLADA CON QUESO manzana y helado de miel

**BEBIDAS**

Vinos a escoger *(detallados al final del documento - su coste no está incluido en el menú)*

Agua embotellada

Café o infusión

60€

## NUESTRA RECOMENDACIÓN DE VINOS

<b>TINTO</b>	<b>BODEGA</b>		<b>PRECIO</b> por persona
CAECUS JÓVEN, COSECHA 2013	Pago de Larrea	1x2	5,00€
SIERRA CANTABRIA (selección) 2011	Eguren	1x2	6,10€
LA MONTESA CRIANZA 2011	Palacios Remondo	1x2	11,00€
MUGA CRIANZA 2010	Muga	1x2	12,50€
<b>BLANCO Y ROSADO</b>	<b>BODEGA</b>		<b>PRECIO</b> por persona
Blanco CAECUS VERDERON 2013	Pago de Larrea	1x3	4,00€
Blanco RISCAL 2013 VERDEJO	Marqués de Riscal	1x2	5,20€
Rosado EXCELLENCS 2013	Marqués de Cáceres	1x2	4,00€

Además de esta lista de vinos que les presentamos, disponemos de una carta con más de 60 referencias, si nos lo solicita podemos enviársela. No obstante, en Tondeluna permitimos que cada cliente pueda traerse su vino de casa. aquí no les vamos a cobrar descorche y se lo vamos a tratar como si fuera nuestro.

## CONDICIONES DE PAGO PARA GRUPOS ENTRE 10 Y 25 PERSONAS

Para cerrar una reserva en firme para grupos entre 10 y 25 personas, deberá abonarse por adelantado el 40% de la factura proforma.

En caso de anulación, si esta se produjera con 15 días de antelación al mismo, se devolverá íntegro el importe del citado adelantado.

En el caso de la que anulación se produjera dentro de los 15 días anteriores al evento, no podremos devolver dicho porcentaje, en concepto del trabajo del previo de gestión, organización, compras del evento y sobre todo del bloqueo de su fecha que impide otras posibles reservas.

La empresa facturará el número de cubiertos que nos indiquen cuatro días antes del evento.

## CONDICIONES DE PAGO PARA GRUPOS SUPERIORES A 25 PERSONAS

Para cerrar una reserva en firme para grupos superiores a 25 personas, deberá abonarse por adelantado el 40% de la factura proforma.

En caso de anulación, si esta se produjera con 30 días de antelación al mismo, se devolverá íntegro el importe del citado adelantado.

En el caso de la que anulación se produjera dentro de los 29 y los 15 inmediatos al mismo, devolveremos el 50% del adelantado.

En el caso de que la anulación se produjera dentro de los 15 días anteriores al evento, no podremos devolver dicho porcentaje, en concepto del trabajo del previo de gestión, organización, compras del evento y sobre todo del bloqueo de su fecha que impide otras posibles reservas.

La empresa facturará el número de cubiertos que nos indiquen cuatro días antes del evento.