

Tondeluna

y Francis Paniego

ENTRANTES / APPETIZERS

FRIOS / COLD

| | |
|--|--------|
| LA ENSALADILLA RUSA de Tondeluna con mahonesa aireada <i>TONDELUNA OLIVIER SALAD with aerated mayonnaise</i> | 9,75€ |
| RILLETTE DE TRUCHA con pan tostado (un paté de trucha para untar) <i>TROUT RILLETTE with toasted bread (a trout paté to spread)</i> | 9,75€ |
| CARPACCIO DE GAMBA sobre tartar de tomate, dátiles, cebollino y ajo blanco <i>PRAWN CARPACCIO over tomato tartar, dates, ciboulette and white garlic</i> | 15,00€ |
| LÁMINAS DE ESPÁRRAGOS sobre una mahonesa de setas y wasabi <i>LAMINATED ASPARAGUS over mushrooms and wasabi mayonnaise</i> | 15,00€ |
| ENSALADA DE ESCAROLAY FRUTOS SECOS con bacalao en gabardina, todo aliñado con una mahonesa con un toque de Kiimtchi y alegría riojana <i>ESCAROLE SALAD AND NUTS with covered cod, seasoned with a Kiimtchi and Riojan joy mayonnaise</i> | 15,00€ |
| TARTAR DE SALMÓN aliñado con lima y alga wakame <i>SALMON TARTAR seasoned with lime and wakame weed</i> | 11,50€ |
| TOMATE ROSA CON VENTRESCA de bonito y cebolleta tierna <i>PINK TOMATO with longfin tuna and tender chives</i> | 15,00€ |

CALIENTES / HOT

| | |
|--|--------|
| LAS CROQUETAS que mi madre Marisa, nos enseñó a hacer (6 unid.) <i>THE CROQUETTES my mother Marisa taught how to make (6 pcs.)</i> | 10,00€ |
| PIMIENTOS RIOJANOS caramelizados con huevo 65°C y patatitas <i>RIOJAN PEPPERS caramelized with 65°C egg and potatoes</i> | 11,25€ |
| ALCACHOFAS FRITAS sobre fondo meloso, alioli y lascas de tocino <i>FRIED ARTICHOKEs over a sweet base, alioli and bacon slices</i> | 15,50€ |
| PAN DE CRISTAL CON PANCETA ALEJANDRO mahonesa de encurtidos, yema curada, guindilla riojana, rúcula y queso de los Cameros <i>CRYSTAL BREAD WITH ALEJANDRO BACON pickle mayonnaise, cured yolk, Riojan chilli, arúgula and Cameros cheese</i> | 10,95€ |
| TATAKI DE SOLOMILLO DE BONITO sobre chutney ahumado <i>TATAKI OF LONGFIN TUNA SIRLOIN over smoked chutney</i> | 14,00€ |

DE CUCHARA / SPOON APPETIZERS

| | |
|--|--------|
| GAZPACHO DE MELÓN Y PIMIENTO VERDE con lascas de ibérico <i>MELON AND GREEN PEPPER GAZPACHO with Iberian slices</i> | 9,75€ |
| ARROZ SECO DE MONTAÑA con setas, conejo y chorizo, un homenaje al arroz que hacían las abuelas riojanas los domingos <i>DRIED MOUNTAIN RICE with mushrooms, rabbit and chorizo, a homage to the rice our grandmothers from La Rioja used to do on Sundays</i> | 14,50€ |
| PASTA FRESCA CON VERDURITAS y huevo a baja temperatura <i>FRESH PASTA WITH BABY VEGETABLES and low temperature egg</i> | 11,95€ |
| MENESTRA DE VERDURAS de temporada <i>SEASONAL VEGETABLE STEW</i> | 11,95€ |
| POCHAS CON CHORIZO y fritada de tomate <i>WHITE BEANS WITH CHORIZO with tomato soffritto</i> | 11,95€ |

En cumplimiento del reglamento (EU) 1169/2011 en materia de alergias alimentarias disponemos de cartas del restaurante Tondeluna con la información necesaria en esa materia. Todos los productos de pesca afectados por el Real Decreto 1420/2006 servidos en este establecimiento, cumplen con los términos establecidos en dicha normativa. Disponemos de pan y cervezas sin gluten.

PRINCIPALES / MAIN COURSES

PESCADOS / FISH

| | |
|--|--------|
| LA MERLUZA A LA ROMANA CONFITADA A 45°C con pimientos y crema de arroz <i>HAKE CONFIT AT 45°C with peppers and rice purée</i> | 16,50€ |
| MERLUZA ESTILO GUETARIA al horno con patatas panadera <i>GUETARIA STYLE HAKE oven baked with panadera-style potatoes</i> | 16,50€ |
| MEJILLONES ABIERTOS AL VAPOR sobre tarama de encurtidos, napados con un pil-pil de almendras <i>STEAMED OPENED MUSSELS over pickles, covered with an almond pil-pil</i> | 16,50€ |
| VENTRESCA DE BONITO A LA BRASA sobre una cama de cebolletas y tomate pochado y vinagreta con ajitos y guindilla <i>GRILLED LONGFIN TUNA over chives and poached tomato with garlic and chilli</i> | 18,95€ |
| TAGLIATELLE DE CHIPIRÓN levemente curado en sal, como una carbonara <i>BABY CUTTLFISH TAGLIATELLE cured in salt, like a carbonara</i> | 16,50€ |
| MEDALLONES DE RAPE al vino tinto <i>MONKFISH MEDAILLONS with red wine</i> | 18,50€ |

CARNES / MEAT

| | |
|---|--|
| SAN JACOBO DE LENGUA y queso de Cameros y salsa de champiñones <i>TONGUE "SAN JACOBO'S" and Camero's cheese and mushroom sauce</i> | 14,25€ |
| CANELONES GRATINADOS al estilo de mi amigo Nando Jubany <i>GRATINATED CANNELLONI with my friend's Nando Jubany style</i> | 14,25€ |
| COSTILLAS DE CERDO A LA PARRILLA con salsa de miel y romesco <i>BBQ PORK RIBS with honey and romesco sauce</i> | 15,50€ |
| CARRILLERAS DE TERNERA GLASEADAS con puré de manzana <i>GLAZED BEED CHEEKS with apple sauce</i> | 15,50€ |
| SOLOMILLO A LA PIMIENTA con patatas gratén* <i>SIRLOIN AU POIVRE with potatoes au gratin*</i> | 18,50€ |
| ENTRECOT DE CARNE ROJA con salsa café de París <i>RED MEAT FILLET STEAK with Paris coffee sauce</i> | 22,50€ |
| HAMBURGUESA "TONDELUNA" con panecillos al vapor <i>"TONDELUNA" BURGER with steamed buns</i> | 9,50€ |
| | - 1 uni. + patatas - 1 ea. + french fries |
| | - 2 uni. + patatas - 2 ea. + french fries |

NUESTROS POSTRES / OUR DESSERTS

| | |
|---|-------|
| PASTEL DE REQUESÓN tradicional con crema inglesa <i>TRADITIONAL CUR CHEESECAKE with crème anglaise</i> | 8,25€ |
| TOSTA TEMPLADA de queso de Cameros, manzana y helado de miel <i>WARM TOAST with Cameros cheese, apple and honey ice cream</i> | 8,25€ |
| TORRIJA TOSTADA con helado de sombra de higuera y sopa de vainilla <i>FRENCH TOAST with fig shade ice cream and vanilla soup</i> | 8,25€ |
| CHOCOLATE pan, aceite de oliva y sal con helado de café <i>CHOCOLATE bread, olive oil and salt and coffee ice cream</i> | 8,25€ |
| HELADO DE MOJITO con ensalada de plátano y menta <i>MOJITO ICE CREAM with banana and mint salad</i> | 7,25€ |
| FRESAS MACERADAS CON VINAGRE con un toque de pimienta y helado de queso <i>VINEGAR MACERATED STRAWBERRIES with a pepper touch and cheese ice cream</i> | 7,25€ |
| HELADOS ARTESANOS DEL OBRADOR GRATE de mojito, queso fresco, miel, café y sombra de higuera <i>ARTISAN ICE CREAMS BY THE GRATE WORKSHOP of mojito, cottage cheese, honey, coffee and fig shade</i> | 7,25€ |

10% IVA incluido

MENÚS

MENÚ DEL DÍA

20€



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

Este menú sólo se sirve de lunes a jueves.

THE DAILY MENU 20€

served from Monday to Thursday

EL MENÚ COMPARTIR 55€ TO SHARE MENU 55€

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 45€ OVER HERE TASTING MENU 45€

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

Menú raíces y creatividad

Este menú consta de una selección de entrantes en pequeñas raciones, un principal a elegir y postre.

**Consultar menú completo en el interior.*

FOR ENGLISH DETAILS OF EACH MENU PLEASE ASK INSIDE.
THANKYOU.



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