

Tondeluna

y Francis Paniego

ENTRANTES / APPETIZERS

FRIOS / COLD

| | Tapa Tapa | Ración Plate |
|--|--------------|-----------------|
| CARPACCIO DE GAMBA sobre tartar de tomate <i>PRAWN CARPACCIO over tomato tartar</i> | - | 16,00€ |
| LÁMINAS DE ESPÁRRAGOS sobre una mahonesa de setas y wasabi <i>LAMINATED ASPARAGUS over mushrooms and wasabi mayonnaise</i> | - | 9,75€ |
| ENSALADA DE ESCAROLA Y 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 mayonnaise with a touch of Kiimtchi and "alegría riojana"</i> | 9,75€ | 15,00€ |
| TARTAR DE SALMÓN aliñado con lima y alga wakame <i>SALMON TARTAR seasoned with lime and wakame weed</i> | 9,00€ | 14,00€ |
| LA ENSALADILLA RUSA de Tondeluna con mahonesa aireada <i>TONDELUNA OLIVIER SALAD with aerated mayonnaise</i> | 6,50€ | 10,50€ |

CALIENTES / HOT

| | | |
|--|-------|--------|
| LAS CROQUETAS que mi madre Marisa, nos enseñó a hacer <i>THE CROQUETTES my mother Marisa taught how to make</i> | 6,00€ | 12,00€ |
| PIMIENTOS RIOJANOS caramelizados con huevo 65°C y patatitas <i>RIOJAN PEPPERS caramelized with 65°C egg and potatoes</i> | 9,75€ | 15,00€ |
| ALCACHOFAS FRITAS sobre fondo meloso, alioli y lascas de tocino <i>FRIED ARTICHOKEs over a sweet base, alioli and bacon slices</i> | - | 16,50€ |
| 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> | 7,80€ | 12,50€ |
| CANELONES GRATINADOS al estilo de mi amigo Nandu <i>GRILLED CANNALLONI in the style of my friend Nandu</i> | 9,00€ | 14,50€ |

DE CUCHARA / SPOON APPETIZERS

| | | |
|--|-------|--------|
| 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> | 8,10€ | 12,50€ |
| MENESTRA DE VERDURAS de temporada <i>SEASONAL VEGETABLE STEW</i> | 8,10€ | 12,50€ |
| POCHAS CON CHORIZO y fritada de tomate <i>WHITE BEANS WITH CHORIZO with tomato soffritto</i> | - | 12,50€ |

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

| | Tapa Tapa | Ración Plate |
|---|--------------|-----------------|
| LA MERLUZA CONFITADA A 45°C con pimientos y crema de arroz <i>HAKE CONFIT AT 45°C with peppers and rice purée</i> | 12,00€ | 18,50€ |
| MERLUZA ESTILO GUETARIA al horno con patatas panadera <i>GUETARIA STYLE HAKE oven baked with panadera-style potatoes</i> | 12,00€ | 18,50€ |
| PESCADO DEL DÍA al horno sobre una cama de cebolletas y tomate pochado y vinagreta con ajitos y guindillas <i>FISH OF THE DAY baked over a bed of onions and tomato and a vinaigrette with garlic and chilli</i> | 12,00€ | 18,50€ |
| MEDALLONES DE RAPE al vino tinto <i>MONKFISH MEDAILLONS with red wine</i> | 12,00€ | 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> | 10,75€ | 16,25€ |
| COSTILLAS DE CERDO A LA PARRILLA con salsa de miel y romesco <i>BBQ PORK RIBS with honey and romesco sauce</i> | 10,75€ | 16,25€ |
| CARRILLERAS DE TERNERA GLASEADAS con puré de manzana <i>GLAZED BEED CHEEKS with apple sauce</i> | 10,75€ | 16,25€ |
| ENTRECOT DE CARNE ROJA con salsa café de París <i>RED MEAT FILLET STEAK with Paris coffee sauce</i> | - | 22,50€ |
| PALETILLA DE CORDERO deshuesada sobre muselina de patata <i>LAMB SHOULDER BLADE boneless over potato muslin</i> | - | 22,50€ |
| HAMBURGUESA "TONDELUNA" con panecillos al vapor <i>"TONDELUNA" BURGER with steamed buns</i> | 9,50€ | 9,50€ |
| | - 1 uni. + patatas - 1 ea. + french fries | |
| | - 2 uni. + patatas - 2 ea. + french fries | 14,50€ |

NUESTROS POSTRES / OUR DESSERTS

| | Media Half | Entera Entire |
|---|---------------|------------------|
| PASTEL DE REQUESÓN tradicional con crema inglesa <i>TRADITIONAL CUR CHEESECAKE with crème anglaise</i> | 5,50€ | 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> | 5,50€ | 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> | 5,50€ | 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> | 5,50€ | 8,25€ |
| HELADO DE MOJITO con ensalada de plátano y menta <i>MOJITO ICE CREAM with banana and mint salad</i> | 5,50€ | 7,25€ |
| CREMA TOSTADA con fruta glaseada de temporada y helado de queso <i>TOASTED CREAM with seasonal frosted fruit and cheese ice cream</i> | 5,50€ | 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> | 5,50€ | 7,25€ |

10% IVA incluido

10% TAX included

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 17€ THE KIDS MENU 17€

Menú individual solo para niños / Individual menu for children only

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

MENÚ DEGUSTACIÓN DE AQUÍ 45€ LOCAL 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. THANK YOU.



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