

Tondeluna



LOS MENÚS PARA GRUPOS

Aquí les presentamos los menús de Tondeluna 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 23:00h.

Los **domingos** abrimos de 11:00 a 16:00h. 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

COCINA CLÁSICA PARA PICAR AL CENTRO Y SEGUNDOS INDIVIDUALES

Precio por persona

25€

IVA incluido

ENTRANTES FRÍOS

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

LA ENSALADILLA RUSA de Tondeluna con mahonesa aireada *(1x3 al centro)*

TARTAR DE SALMÓN aliñado con lima y alga wakame *(1x3 al centro)*

ENTRANTE

POCHAS CON CHORIZO y fritada de tomate *(1/2 individual)*

PRINCIPAL

SAN JACOBO DE LENGUA y queso de Cameros y salsa de champiñones *(1/2 individual)*

NUESTROS POSTRES

TOSTATEMPLADA con queso de Cameros, manzana y helado de miel *(1x3 al centro)*

BEBIDAS

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

Agua embotellada

Café o infusión

MENÚ 2

COCINA CLÁSICA SERVIDA TODA DE FORMA INDIVIDUAL PARA CADA PERSONA

Precio por persona

30€

IVA incluido

ENTRANTES CALIENTES

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

MENESTRA DE VERDURAS de temporada *(1/2 individual)*

LOS PESCADOS

LA MERLUZA CONFITADA A 45°C con pimientos y crema de arroz *(1/2 individual)*

LAS CARNES

CARRILLERAS DE TERNARA glaseadas con puré de manzana *(1/2 individual)*

NUESTROS POSTRES

TOSTATEMPLADA con queso de Cameros, manzana y helado de miel *(1/2 individual)*

BEBIDAS

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

Agua embotellada

Café o infusión

MENÚ 3

ENTRANTES PARA PICAR AL CENTRO Y SEGUNDOS PLATOS A ELEGIR

Precio por persona



ENTRANTES FRÍOS *al centro*

LAS CROQUETAS que mi madre Marisa, nos enseñó a hacer *(al centro 2 unidades por persona)*
ENSALADA DE ESCAROLA Y FRUTOS SECOS con bacalao en gabardina, todo aliñado con una mahonesa con un toque de kiimtchi y alegría riojana *(1x3 al centro)*
TARTAR DE SALMÓN aliñado con lima y alga wakame *(1x3 al centro)*

ENTRANTE *plato individual*

MENESTRA DE VERDURAS de temporada

SEGUNDOS *a elegir entre pescados o carnes (1/2 raciones)*

LA MERLUZA CONFITADA A 45°C con pimientos y crema de arroz
MERLUZA ESTILO GUETARIA al horno con patatas panadera
VENTRESCA DE BONITO a la brasa sobre una cama de cebolletas y tomate pochado y vinagreta de ajitos y guindilla
MEDALLONES DE RAPE al vino tinto

SAN JACOBO DE LENGUA y queso de Cameros y salsa de champiñones
CANELONES GATINADOS al estilo de mi amigo Nandu Jubany
COSTILLAS DE CERDO A LA PARRILLA con salsa de miel y romescu
CARRILLERAS DE TERNERA glaseadas con puré de manzana

NUESTROS POSTRES *al centro*

PASTEL DE REQUESÓN tradicional con crema inglesa *(1x4 al centro)*
TOSTATEMPLADA CON QUESO de Cameros, manzana y helado de miel *(1x4 al centro)*
TORRIJA TOSTADA con helado de sombra de higuera y sopa de vainilla *(1x4 al centro)*

BEBIDAS

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

MENÚ 4

**TODO EL MENÚ ES PARA PICAR AL CENTRO DE MANERA INFORMAL
UNA FORMA DIVERTIDA DE CONOCER NUESTRA CARTA**

Precio por persona



45€

IVA incluido

ENTRANTES

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

LA ENSALADILLA RUSA de Tondeluna con una mahonesa aireada *(1x4 al centro)*

ENSALADA DE ESCAROLA Y FRUTOS SECOS con bacalao en gabardina, todo aliñado con una mahonesa con un toque de kiimtchi y alegría riojana *(1x4 al centro)*

CARPACCIO DE GAMBA sobre tartar de tomate, dátiles, cebollino y ajo blanco *(1x4 al centro)*

TARTAR DE SALMÓN aliñado con lima y alga wakame *(1x4 al centro)*

ENTRANTES CALIENTES

ARROZ SECO DE MONTAÑA con setas, conejo y chorizo, un homenaje al arroz que hacían las abuelas riojanas los domingos *(1x4 al centro)*

LAS CARNES *al centro*

SAN JACOBO DE LENGUA y queso de Cameros y salsa de champiñones *(1x3 al centro)*

COSTILLAS DE CERDO a la parrilla con salsa de miel y romescu *(1x3 al centro)*

NUESTROS POSTRES *al centro*

PASTEL DE REQUESÓN tradicional con crema inglesa *(1x4 al centro)*

TOSTA TEMPLADA CON QUESO de Cameros, manzana y helado de miel *(1x4 al centro)*

TORRIJA TOSTADA con helado de sombra de higuera y sopa de vainilla *(1x4 al centro)*

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 INDIVIDUAL

Precio por persona

PARA PICAR *al centro*

LAS CROQUETAS que mi madre Marisa, nos enseñó a hacer *(al centro, 2 unidades por persona)*
 CARPACCIO DE GAMBA sobre tartar de tomate, dátiles, cebollino y ajo blanco *(1x3 al centro)*

ENTRANTES *individuales*

PIMIENTOS RIOJANOS caramelizados con yema de huevo y patatas *(1/2 individuales)*
 MENESTRA DE VERDURAS de temporada "verás que buena" *(1/2 individuales)*

PRINCIPAL *a elegir medias raciones*

LA MERLUZA A LA ROMANA confitada a 45°C con sopa de arroz *(1/2 individual)*
 COSTILLAS DE CERDO a la parrilla con salsa de miel y romesco *(1/2 individual)*

POSTRE

TOSTATEMPLADA CON QUESO manzana y helado de miel *(1/2 individual)*

BEBIDAS

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



MENÚ 6 - ¿Y SI TE CASAS EN TONDELUNA?

Capacidad para hasta 120 comensales en mesas redondas

APERITIVO *en la terraza*

LAS CROQUETAS que mi madre Marisa, nos enseñó a hacer
 LATA DE CAVIAR DE VINOTINTO 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 gratén

POSTRE

TOSTATEMPLADA CON QUESO de Cameros, 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



NUESTRA RECOMENDACIÓN DE VINOS

TINTO	BODEGAS		PRECIO 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€
BLANCO Y ROSADO	BODEGAS		PRECIO 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 traer 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.