

Tondeluna

y Francis Paniego

ENTRANTES / APPETIZERS

FRIOS / COLD

LA ENSALADILLA RUSA de Tondeluna con mahonesa aireada <i>TONDELUNA OLIVIER SALAD with aerated mayonnaise</i>	7,50€	11,50€
NUESTRO TARTAR DE SALMÓN aliñado con lima y alga wakame <i>OUR SALMON TARTAR seasoned with lime and wakame seaweed</i>	9,75€	14,50€
CARPACCIO DE GAMBA sobre tartar de tomate y ajo blanco <i>PRAWN CARPACCIO over tomato tartar and white garlic</i>	-	16,00€
ENSALADA DE LANGOSTINOS en tempura con escarola y frutos secos, todo aliñado con una mahonesa con un toque de kiimtchi y alegría riojana <i>TEMPURA PRAWN SALAD with escarole and nuts, dressed with a mayonnaise with a touch of kiimtchi and "alegría riojana"</i>	9,95€	15,50€
TOMATE ROSA con ventresac de bonito y cebolleta tierna <i>PINK TOMATE with tuna and tender chives</i>	9,95€	15,50€

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>	6,00€	11,50€
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€
PIMIENTOS RIOJANOS caramelizados con huevo 65°C y patatitas <i>RIOJAN PEPPERS caramelized with 65°C egg and potatoes</i>	9,95€	15,50€
CANELONES GRATINADOS al estilo de mi amigo Nando Jubany <i>GRILLED CANNELLONI like the ones of mi friend Nando Jubany</i>	9,50€	14,50€

DE CUCHARA / SPOON APPETIZERS

GAZPACHO DE MELÓN y pimiento verde con lascas de ibérico <i>MELON SOOP with green pepper and slices of Iberian ham</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>	-	15,50€
MENESTRA DE VERDURAS de temporada <i>SEASONAL VEGETABLE STEW</i>	9,95€	15,50€
POCHAS CON CHORIZO y fritada de tomate <i>WHITE BEANS WITH CHORIZO and tomato soffritto</i>	-	14,50€
PASTA FRESCA CON VERDURITAS y huevo a baja temperatura <i>FRESH PASTA WITH BABY VEGETABLES and low temperature egg</i>	9,95€	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	Ración
	Tapa	Portion
LA MERLUZA A LA ROMANA CONFITADA A 45°C con pimientos y crema de arroz <i>HAKÉ CONFIT AT 45°C with peppers and rice purée</i>	12,95€	18,95€
MERLUZA ESTILO GUETARIA al horno con patatas panadera <i>GUETARIA STYLE HAKE oven baked with panadera-style potatoes</i>	12,95€	18,95€
MEDALLONES DE RAPE al vino tinto sobre un puré de aguaturma <i>MONKFISH MEDAILLONS with red wine over Jerusalem artichoke pureé</i>	12,95€	18,95€
VENTRESCA DE BONITO A LA BRASA sobre una cama de cebolletas y tomate pochado y vinagreta con ajitos y guindilla <i>OVER COAL BONITO over chives and poched tomato and garlic and chilli vinaigrette</i>	12,95€	18,95€

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>	11,75€	16,95€
COSTILLAS DE CERDO con salsa de miel, romesco y berenjenas encurtidas <i>BBQ PORK RIBS with honey, romesco sauce and pickled aubergines</i>	11,75€	16,95€
CARRILLERAS DE TERNERA GLASEADAS con puré de manzana <i>GLAZED BEED CHEEKS with apple sauce</i>	11,75€	16,95€
ENTRECOT DE CARNE ROJA con salsa café de París <i>RED MEAT ENTRECÔTE with Paris coffee sauce</i>	-	22,50€
HAMBURGUESA "TONDELUNA" con panecillos al vapor <i>"TONDELUNA" BURGER with steamed buns</i>	-	9,95€
	- 1 uni. + patatas - 1 ea. + french fries	-
	- 2 uni. + patatas - 2 ea. + french fries	-
		14,50€

NUESTROS POSTRES / OUR DESSERTS

	Media	Ración
	Half portion	Portion
PASTEL DE REQUESÓN tradicional con crema inglesa <i>TRADITIONAL CUR CHEESECAKE with crème anglaise</i>	6,50€	8,95€
TOSTA TEMPLADA de queso de Cameros, manzana y helado de miel <i>WARM TOAST with Cameros cheese, apple and honey ice cream</i>	6,50€	8,95€
TORRIJA TOSTADA con helado de sombra de higuera y sopa de vainilla <i>FRENCH TOAST with fig shade ice cream and vanilla soup</i>	6,50€	8,95€
CHOCOLATE pan, aceite de oliva y sal con helado de café <i>CHOCOLATE bread, olive oil and salt and coffee ice cream</i>	6,50€	8,95€
HELADO DE MOJITO con ensalada de plátano y menta <i>MOJITO ICE CREAM with banana and mint salad</i>	6,50€	8,95€
CREMA TOSTADA con fruta glaseada de temporada y helado de queso <i>TOASTED CREAM with seasonal forsted fruit and cheese ice cream</i>	6,50€	8,95€
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>	6,50€	8,95€

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 60€ TO SHARE MENU 60€

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 50€ OVER HERETASTING MENU 50€

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