

# Tondeluna

y Francis Paniego

## ENTRANTES / APPETIZERS

### ENSALADAS / SALADS

LA ENSALADILLA RUSA de Tondeluna con mahonesa aireada  
*TONDELUNA OLIVIER SALAD with aerated mayonnaise*

SALMÓN CURADO en soja, caviar de avellana y mahonesa de algas  
*CURED SALMON with soy sauce, hazelnut caviar and seaweed mayonnaise*

CARPACCIO DE GAMBA sobre tartar de tomate y ajo blanco (un clásico del Portal)  
*PRAWN CARPACCIO over tomato tartar and white garlic (a classic dish from el Portal)*

LANGOSTINOS EN TEMPURA mojados en mahonesa ligeramenre picante de alegría riojana, escarola y frutos secos  
*TEMPURA PRAWNS with spicy "alegría riojana" mayonnaise, escarole and nuts*

### CALIENTES / HOT

LAS CROQUETAS que mi madre Marisa, nos enseñó a hacer (6 unid.)  
*THE CROQUETTES my mother Marisa taught how to make (6 pcs.)*

PAN DE CRISTAL CON PANCETA ALEJANDRO mahonesa de encurtidos, yema curada, guindilla riojana, rúcula y queso de los Cameros  
*CRYSTAL BREAD WITH ALEJANDRO BACON pickle mayonnaise, cured yolk, Riojan chilli, arúgula and Cameros cheese*

PIMIENTOS RIOJANOS caramelizados con huevo 65°C y patatitas  
*RIOJAN PEPPERS caramelized with 65°C egg and potatoes*

CABECILLA DE CORDERO LECHAL asada, con ensalada de cebolla  
*SUCKLING LAMB HEAD roasted and served with onion salad*

### DE CUCHARA / SPOON APPETIZERS

ARROZ SECO DE MONTAÑA con setas, conejo y chorizo, un homenaje al arroz que hacían las abuelas riojanas los domingos  
*DRIED MOUNTAIN RICE with mushrooms, rabbit and chorizo, a homage to the rice our grandmothers from La Rioja used to do on Sundays*

MENESTRA DE VERDURAS de Tondeluna  
*SEASONAL VEGETABLE STEW*

POCHAS CON CHORIZO y fritada de tomate  
*WHITE BEANS WITH CHORIZO and tomato sofrito*

MACARRONES CON CHORIZO a la riojana, que rellenamos uno a uno  
*MACARONI WITH RIOJAN CHORIZO stuffed one by one*

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  
*HAKE CONFIT AT 45°C with peppers and rice purée*

MERLUZA ESTILO GUETARIA al horno con patatas panadera  
*GUETARIA STYLE HAKE oven baked with panadera-style potatoes*

LOMO DE BACALAO CONFITADO sobre un puré de patata a la vainilla y un aire de guindilla  
*CONFIT COD FILET over potato purée with vanilla and chilli air*

MEDALLONES DE RAPE al vino tinto sobre un puré de aguaturma  
*MONKFISH MEDAILLONS with red wine over Jerusalem artichoke purée*

### CARNES / MEAT

MANITA DE CERDO deshuesada y rellena sobre una riojana de caracoles  
*BONELESS PORK FEET stuffed with a riojan of snails*

SAN JACOBO DE LENGUA y queso de Cameros y salsa de champiñones  
*TONGUE "SAN JACOBO'S" and Camero's cheese and mushroom sauce*

COSTILLAS DE CERDO con salsa de miel de Ezcaray, romesco y berenjenas encurtidas  
*BBQ PORK RIBS with honey from Ezacaray, romesco sauce and pickled aubergines*

CARRILLERAS DE TERNERA GLASEADAS sobre una muselina de patata  
*GLAZED BEED CHEEKS with potato puré*

ENTRECOT DE CARNE ROJA con salsa café de París  
*RED MEAT ENTRECÔTE with Paris coffee sauce*

## NUESTROS POSTRES / OUR DESSERTS

PASTEL DE REQUESÓN tradicional con crema inglesa  
*TRADITIONAL CUR CHEESECAKE with crème anglaise*

TOSTA TEMPLADA de queso de Cameros, manzana y helado de miel  
*WARM TOAST with Cameros cheese, apple and honey ice cream*

TORRIJA TOSTADA con helado de sombra de higuera y sopa de vainilla  
*FRENCH TOAST with fig shade ice cream and vanilla soup*

CHOCOLATE pan, aceite de oliva y sal con helado de café  
*CHOCOLATE bread, olive oil and salt and coffee ice cream*

HELADO DE MOJITO con ensalada de plátano y menta  
*MOJITO ICE CREAM with banana and mint salad*

Ración  
Portion

21,95€

21,95€

21,95€

21,95€

19,95€

17,95€

17,95€

17,95€

22,50€

Ración  
Portion

8,95€

8,95€

8,95€

8,95€

8,95€

## MENÚS

**MENÚ  
DEL DÍA  
20€**



Este menú individual incluye un par de aperitivos y a elegir por usted de una selección, un entrante, un principal y un postre.

*Este menú se sirve de lunes a viernes (excepto los viernes noche). Para más detalles sobre el menú preguntar en el interior.*

**THE DAILY MENU 20€**

*served from Monday to Friday (except Friday night).*

**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

MACARRONES con chorizo a la riojana  
FILETE DE CARRILLERA empanado, con 2 croquetas y patatas fritas  
1/2 POSTRE a elegir

**MENÚ DEGUSTACIÓN 50€  
TASTING MENU 50€**

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

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

10% IVA incluido