

Tondeluna

y Francis Paniego

ENTRANTES / APPETIZERS

FRIOS / COLD

LA ENSALADILLA RUSA de Tondeluna con mahonesa aireada <i>TONDELUNA OLIVIER SALAD with aerated mayonnaise</i>	11,50€
ENSALADA DE TOMATE ASADO con rúcula, berros y queso fresco <i>ROASTED TOMATO SALAD with aragula, watercress and fresh cheese</i>	13,50€
ENSALADA DE MEJILLONES MARINADOS y setas a la miel, piñones, pan tostado y aceite de albahaca <i>MARINADED MUSSELS SALAD with mushrooms and honey pine nuts, toasted bread and basil oil</i>	13,50€
CARPACCIO DE GAMBAS sobre tartar de tomate y ajo blanco (un clásico del Portal) <i>PRAWN CARPACCIO over tomato tartar and white garlic</i>	16,00€
LANGOSTINOS EN TEMPURA con escarola y frutos secos, todo aliñado con una mahonesa con un toque de kiimtchi y alegría riojana <i>TEMPURA PRAWNS with escarole and nuts, dressed with a mayonnaise with a touch of kiimtchi and "alegría riojana"</i>	16,00€

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>	10,50€
PIMIENTOS RIOJANOS caramelizados con huevo 65°C y patatitas <i>RIOJAN PEPPERS caramelized with 65°C egg and potatoes</i>	15,95€
ESPÁRRAGOS BLANCOS templados en salsa de almendras <i>WARM WHITE ASPARAGUS with almond sauce</i>	16,50€
ALCACHOFAS FRITAS sobre fondo meloso, alioli y lascas de tocino <i>FRIED ARTICHOKEs over a sweet base, aioli and bacon slices</i>	16,50€

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>	15,50€
MENESTRA DE VERDURAS de temporada <i>SEASONAL VEGETABLE STEW</i>	15,50€
POCHAS CON CHORIZO y fritada de tomate <i>WHITE BEANS WITH CHORIZO and tomato sofrito</i>	14,50€
MACARRONES CON CHORIZO a la riojana que rellenamos uno a uno <i>MACARONI CHORIZO stuffed one by one</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

LA MERLUZA CONFITADA A 45°C con pimientos y crema de arroz <i>HAKE CONFIT AT 45°C with peppers and rice purée</i>	21,95€
MERLUZA ESTILO GUETARIA al horno con patatas panadera <i>GUETARIA STYLE HAKE oven baked with panadera-style potatoes</i>	21,95€
LOMO DE BACALAO CONFITADO sobre puré de patata a la vainilla y un aire de guindilla* <i>COD FILLET over smashed potatoes with a touch of vanilla and chilli air*</i>	21,95€
CHICHARRO CONFITADO sobre una fritada riojana (un vasco y una riojana) <i>CONFITTED HORSE MACKEREL over a "fritada riojana"</i>	18,50€
TRUCHA CURADA sobre berenjena asada y el jugo picante de sus espigas <i>CURED TROUT over roasted aubergine and the spicy juice of its spines</i>	16,50€

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>	17,95€
MANITA DE CERDO deshuesada y rellena sobre una riojana de caracoles <i>BONELESS PORK HAND stuffed over a "riojana" of snails</i>	19,95€
COSTILLAS DE CERDO con salsa de miel, romesco y berenjenas encurtidas <i>BBQ PORK RIBS with honey, romesco sauce and pickled aubergines</i>	17,95€
CARRILLERAS DE TERNERA GLASEADAS con puré de manzana <i>GLAZED BEEF CHEEKS over a fine potato puree</i>	17,95€
ENTRECOT DE CARNE ROJA con salsa café de París* <i>RED MEAT ENTRECÔTE with Paris coffee sauce*</i>	22,50€

*Este plato no se puede incluir en el MENÚ COMPARTIR.
*Cannot be part of the TO SHARE MENU.

NUESTROS POSTRES / OUR DESSERTS

PASTEL DE REQUESÓN tradicional con crema inglesa <i>TRADITIONAL CUR CHEESECAKE with crème anglaise</i>	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>	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>	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>	8,95€
HELADO DE MOJITO con ensalada de plátano y menta <i>MOJITO ICE CREAM with banana and mint salad</i>	8,95€

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 viernes.

THE DAILY MENU 20€
served from Monday to Friday

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
HELADO DE CHOCOLATE con natilla ligera

MENÚ DEGUSTACIÓN 50€ TASTING 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 3,00€
+ Servicio de pan artesano y mantequilla 0,80€

10% IVA incluido

10% IVA incluido