

# Tondeluna



## LOS MENÚS PARA GRUPOS

quí les presentamos los menús de Tondeluna, también la carta 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 cinco 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.

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

**30€**  
IVA incluido

#### ENTRANTES FRÍOS

LAS CROQUETAS que mi madre Marisa, nos enseñó a hacer *(6 unidades)*

LA ENSALADILLA RUSA de Tondeluna con mahonesa aireada

SALMÓN CURADO EN SOJA caviar de avellana y mahonesa de algas

#### ENTRANTE

POCHAS CON CHORIZO y fritada de tomate

#### PRINCIPAL

MANITA DE CERDO DESHUESADA y rellena sobre una riojana de caracoles

#### NUESTROS POSTRES

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

---

## MENÚ 2

### COCINA CLÁSICA SERVIDA TODA DE FORMA INDIVIDUAL PARA CADA PERSONA

Precio por persona

**35€**  
IVA incluido

#### ENTRANTES CALIENTES

LAS CROQUETAS que mi madre Marisa, nos enseñó a hacer *(6 unidades)*

MENESTRA DE VERDURAS de temporada

#### LOS PESCADOS

LA MERLUZA CONFITADA A 45°C con pimientos y crema de arroz

#### LAS CARNES

CARRILLERAS DE TERNERA glaseadas sobre una muselina de patata

#### 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 *(6 unidades)*

LANGOSTINOS EN TEMPURA mojados en mahonesa ligeramente picante de alegría riojana, escarola y frutos secos

CARPACIO DE GAMBAS sobre tartar de tomate y ajo blanco

#### ENTRANTE *plato individual*

POCHAS CON CHORIZO y fritada de tomate

#### SEGUNDOS *a elegir entre pescados o carnes*

LA MERLUZA CONFITADA A 45°C con pimientos y crema de arroz

MERLUZA ESTILO GUETARIA al horno con patatas panadera

LOMO DE BACALAO CONFITADO sobre un puré de patata a la vainilla y un aire de guindilla

CHICHARRO CONFITADO sobre una fritada riojana

MANITA DE CERDO DESHUESADA y rellena sobre una riojana de caracoles

SAN JACOBO DE LENGUA y queso de Cameros y salsa de champiñones

COSTILLAS DE CERDO A LA PARRILLA con salsa de miel y romesco y berenjenas encurtidas

CARRILLERAS DE TERNERA glaseadas sobre una muselina de patata

#### NUESTROS POSTRES *al centro*

PASTEL DE REQUESÓN tradicional con crema inglesa

TOSTA TEMPLADA CON QUESO de Cameros, manzana y helado de miel

TORRIJA TOSTADA con helado de sombra de higuera y sopa de vainilla

#### 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

**50€**

IVA incluido

### ENTRANTES

LAS CROQUETAS que mi madre Marisa, nos enseñó a hacer *(6 unidades)*

LA ENSALADILLA RUSA de Tondeluna con una mahonesa aireada

LANGOSTINOS EN TEMPURA mojados en mahonesa ligeramente picante de alegría riojana, escarola y frutos secos

CARPACCIO DE GAMBA sobre tartar de tomate, dátiles, cebollino y ajo blanco

PIMIENTOS RIOJANOS caramelizados con huevo 65°C y patatitas

### A MODO DE CORTANTE *individual*

GAZPACHO DE MELÓN Y PIMIENTO VERDE y lascas de ibérico

### ENTRANTES CALIENTES *al centro*

ARROZ SECO DE MONTAÑA con setas, conejo y chorizo, un homenaje al arroz que hacían las abuelas riojanas los domingos

### LAS CARNES *al centro*

SAN JACOBO DE LENGUA y queso de Cameros y salsa de champiñones

COSTILLAS DE CERDO a la parrilla con salsa de miel, romescu y berenjenas encurtidas

### NUESTROS POSTRES *al centro*

PASTEL DE REQUESÓN tradicional con crema inglesa

TOSTATEMPLADA CON QUESO de Cameros, manzana y helado de miel

TORRIJA TOSTADA con helado de sombra de higuera y sopa de vainilla

### BEBIDAS

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

Agua embotellada

Café o infusión

## MENÚ 5

**MENÚ INDIVIDUAL TIPO CÓCTEL PARA UN APERITIVO EN LA TERRAZA**

Precio por persona

**40€**

IVA incluido

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

LA ENSALADILLA RUSA de Tondeluna con mahonesa aireada

PAN DE CRISTAL CON PANCETA ALEJANDRO mahonesa de encurtidos, yema curada, guindilla riojana, rúcula y queso de Cameros

LATA DE CAVIAR DE VINO TINTO sobre crema de queso

YOGUR DE QUESO confitura de tomate, manzana verde y ralladura de lima

GAZPACHO DE MELÓN Y PIMIENTO VERDE y lascas de ibérico

TARTAR DE SALMÓN aliñado con lima y alga wakame

CARRILLERAS DE TERNERA GLASEADAS con puré de manzana

TOSTATEMPLADA CON QUESO 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

## MENÚ 6 - ¿Y SI TE CASAS EN TONDELUNA?

Capacidad para hasta 120 comensales en mesas redondas

**APERITIVO** *puede tomarse 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



## MENÚ 7 - DEGUSTACIÓN INDIVIDUAL

**ENTRANTES** *todo en pequeñas raciones individuales*

LAS CROQUETAS que mi madre Marisa, nos enseñó a hacer (*2 unidades*)  
 SALMÓN CURADO EN SOJA caviar de avellana y mahonesa aireada  
 PIMIENTOS RIOJANOS caramelizados con yema de corral y patatitas  
 MACARRONES CON CHORIZO a la riojana que rellenamos uno a uno

**PRINCIPALES** *a elegir*

LA MERLUZA A LA ROMANA confitada a 45°C con sopa de arroz  
 COSTILLAS DE CERDO A LA PARRILLA con salsa de miel y romescu

**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	5,25€
SIERRA CANTABRIA (selección) 2011	Eguren	1x2	8,00€
LA MONTESA CRIANZA 2011	Palacios Remondo	1x2	12,00€
MUGA CRIANZA 2010	Muga	1x2	14,25€
BLANCO Y ROSADO	BODEGAS		PRECIO por persona
Blanco CAECUS VERDERON 2013	Pago de Larrea	1x3	7,00€
Blanco RISCAL 2013 VERDEJO	Marqués de Riscal	1x2	9,00€
Rosado EXCELLENCS 2013	Marqués de Cáceres	1x2	7,00€

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 traerse 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.**