

# Tondeluna

y Francis Paniego

## ENTRANTES / APPETIZERS

### FRÍOS / COLD

STEAK TARTAR DE SOLOMILLO DE CIERVO DE NUESTRAS SIERRAS con mahonesa de foie, aguacate, mostaza y tostadas

DEER SIRLOIN STEAK TARTAR with foie mayonnaise, avocado, mustard and toast

ENSALADA DE TOMATE ASADO con rúcula, berros y queso fresco

ROASTED TOMATO SALAD with aragula, watercress and fresh cheese

CODORNICES EN ESCABECHE, con escarola y vinagreta de avellanas y miel

PICKLED QUAILS, with escarole and hazelnut and honey vinaigrette

LA ENSALADILLA RUSA de Tondeluna con mahonesa aireada

TONDELUNA OLIVIER SALAD with aerated mayonnaise

CARPACCIO DE GAMBA sobre tartar de tomate y ajo blanco

PRAWN CARPACCIO over tomato tartare and white garlic

### CALIENTES / HOT

LAS CROQUETAS QUE MI MADRE nos enseñó a hacer (6 unid)

THE CROQUETTES my mother Marisa taught how to make

ENDIVIAS ASADAS Y MARCADAS A LA PLANCHA con un puré de Gildas y maíz

GRILLED AND ROASTED ENDIVES with a mash of Gildas and corn

OREJA GLASEADA, HABITAS REPELADAS y gazpachuelo de zanahoria

GLAZED EAR, PEELED BROAN BEANS and carrot gazpachuelo

PANCETA COCINADA A BAJA TEMPERATURA con salsa de tomate vieja

LOW TEMPERATURE COOKED BACON with old tomato sauce

### DE CUCHARA / SPOON APPETIZERS

ARROZ SECO DE MONTAÑA CON SETASY CONEJO, un homenaje al arroz

que hacían las abuelas riojanas los domingos e nuestra sierra

DRIED MOUNTAIN RICE with mushrooms and rabbit, a homage to the

rice our grandmothers from La Rioja used to do on Sundays

VERDURAS SALTEADAS (como un panaché) con el jugo de su cocción

SAUTEED VEGETABLES (like a panache) with the juice from their cooking

CAZUELA DE POCHASY CALLOS DE BACALAO

CASSEROLE OF WHITE BEANS AND COD TRIPE

MACARRONES RELLENOS CON UNA BECHAMEL DE CHORIZO que rellenamos uno a uno

MACARONI CHORIZO stuffed one by one with béchamel of chorizo

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 servicios en este establecimiento, cumplen con los términos establecidos en dicha normativa.

Disponemos de pan y cervezas sin gluten.

## PRINCIPALES / MAIN COURSES

### PESCADOS / FISH

23,50 € LA MERLUZA CONFITADA A 45 °C con pimientos y crema de arroz

HAKE CONFIT 45 °C with peppers and rice purée

14,50 € MERLUZA AL HORNO con patatas panadera

HAKE CONFIT 45 °C oven baked with panadera-style potatoes

16,50 € COCOCHAS DE BACALAO EN SU PIL PIL sobre un puré de patata a la vainilla

COD COCOCHAS PIL PIL over a vanilla potato purée

12,50 € CHICHARRO, TOMATE, ALBAHACA y un toque de naranja

CHICHARRO, TOMATO, ALBAHACA and a touch of orange

16,00 €

### CARNES / MEAT

MANITA DE CERDO DESHUESADA Y RELLENA sobre una riojana de caracoles

BONELESS PORK HAND stuffed over a 'riojana' of snails

12,50 € SAN JACOBO DE LENGUA, QUESO DE CAMEROS, salsa de champiñones

TONGUE 'SAN JACOBO'S' and Camero's cheese and mushroom sauce

12,50 € PALETILLAS DE CONEJOS GLASEADA con mahonesa de espinacas

GLAZED RABBIT SHOULDERS with spinach mayonnaise

12,50 € LA HAMBURGUESA DE TONDELUNA con salsa de alegría picante,

encurtidos, panceta curada y queso de aquí

TONDELUNA HAMBURGER with spicy joy sauce, pickles,

cured bacon and local cheese

12,50 €

CARRILLERAS DE TERNERA GLASEADAS sobre una muselina de patata

GLAZED BEEF CHEEKS over a fine potato purée

23,50 € ENTRECOT DE CARNE ROJA con salsa café de París\*

RED MEAT ENTRECÔTE with Paris coffee sauce\*

15,50 €

### NUESTROS POSTRES / OUR DESSERTS

PASTEL DE REQUESÓN tradicional con crema inglesa

TRADITIONAL CUR CHEESECAKE with crème anglaise

14,50 € TOSTATEMPLADA de queso de Cameros, manzana y helado de miel

WARM TOAST with Cameros cheese, apple and honey ice cream

14,50 €

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

FRENCH TOAST with fig shade ice cream and vanilla soup

13,50 €

CHOCOLATE pan, aceite de oliva y sal con helado de café

CHOCOLATE bread, olive oil and salt and coffee ice cream

8,95 € HELADO DE MOJITO con ensalada de plátano y menta

MOJITO ICE CREAM with banana and mint salad

## MENÚS

### 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 individual  
2 medios Principales individual  
1 Postre al centro

### MENÚ DEGUSTACIÓN 50 €

TASTING MENU 50 €

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

#### Menú raíces y creatividad

##### ENTRANTES

LAS CROQUETAS QUE MI MADRE nos enseñó a hacer (6 unid)  
CARPACCIO DE GAMBA sobre tartar de tomate y ajo blanco  
OREJA GLASEADA, HABITAS REPELADAS y gazpachuelo de zanahoria  
MACARRONES RELLENOS CON UNA BECHAMEL DE CHORIZO

##### PRINCIPALES

1 Plato Principal de toda la Carta (1/2 ración)

##### POSTRE

TOSTATEMPLADA de queso de Cameros, manzana y helado de miel

### EL MENÚ DE LOS NIÑOS 19 €

THE KIDS MENU 19 €

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

FOR ENGLISH DETAILS OF EACH MENU PLEASE ASK INSIDE.

THANK YOU



Vino del día por copas 3 €  
Servicio de pan artesano y mantequilla 0,80 €  
Wine of the day by glasses 3.00  
Artisan bread service 0.80

10% IVA incluido

10% IVA incluido