

Tondeluna

y Francis Paniego

TAPAS CLÁSICAS CON NUESTRO TOQUE / OUR VERSION OF CLASSIC TAPAS NOTRE VERSION DES TAPAS CLASSIQUES

LAS CROQUETAS QUE MI MADRE nos enseñó a hacer (6 unid) **12,00 €**
THE CROQUETTES THAT MY MOTHER taught us to make (6 pcs)
LES CROQUETTES QUE MA MÈRE nous a appris à faire (6 unités)

LA ENSALADILLA RUSA de Tondeluna con mahonesa aireada **12,50 €**
TONDELUNA RUSSIAN SALAD, with a fluffy mayonnaise
LA SALADE RUSSE DU TONDELUNA et sa mayonnaise légère

ALITAS DE POLLO AL JENGIBRE con salsa de tomate vieja **15,50 €**
GINGER CHICKEN WINGS with old-fashioned tomato sauce
AILES DE POULET AVEC GINGEMBRE avec sauce de tomates anciennes

STEAK TARTAR DE SOLOMILLO DE TERNERA **23,50 €**
con mahonesa de foie, aguacate, mostaza y tostadas
BEEF SIRLOIN STEAK TARTAR with foie mayonnaise, avocado, mustard and toast
TARTARE DE FILET DE VEAU, avec mayonnaise de foie gras, avocat, moutarde et toasts

ENTRANTES / APPETIZERS / ENTRÉES

CARPACCIO DE GAMBA sobre tartar de tomate y ajo blanco **16,00 €**
PRAWN CARPACCIO on tomato and white garlic tartar
CARPACCIO DE GAMBAS sur tartare de tomates et ail blanc

ENSALADA DE TOMATE ASADO con rúcula, berros y queso fresco **14,50 €**
ROASTED TOMATO SALAD with arugula, watercress and fresh cheese
SALADE DE TOMATES RÔTIES, avec roquette, cresson et fromage frais

CODORNICES EN ESCABECHE, con escarola y vinagreta de avellanas y miel **16,50 €**
QUAIL IN MARINADE, with escarole and a vinaigrette of hazelnut and honey
CAILLES À L'ESCABÈCHE, avec salade frisée et sa vinaigrette miel et noisettes

OREJA GLASEADA, HABITAS REPELADAS y gazpachuelo de zanahoria **12,50 €**
OREILLE GLACÉE, PETITES FÈVES PELÉES et gazpacho de carotte
GLACED EAR, PEALED BEANS and carrot 'gazpachuelo'

DE CUCHARA / SPOON APPETIZERS / MISE EN BOUCHE

ARROZ SECO DE MONTAÑA CON SETASY CONEJO, un homenaje al arroz **15,50 €**
que hacían las abuelas riojanas los domingos e nuestra sierra
DRY MOUNTAIN RICE WITH wild MUSHROOMS and RABBIT, a homage to the rice made
by Riojan grandmothers on Sundays in our mountain terrain
RIZ DE MONTAGNE AVEC CHAMPIGNONS ET LAPIN, en hommage au riz que
préparaient nos grands-mères de la Rioja le dimanche, dans nos montagnes

VERDURAS SALTEADAS (como un panaché) con el jugo de su cocción **14,50 €**
SAUTEED VEGETABLES (like a panache) with cooking juices
LÉGUMES POÛLÉS (dans le style panaché) avec leur jus de cuisson

CAZUELA DE POCHASY CALLOS DE BACALAO **14,50 €**
CASSOLETTE DE POCHAS (HARICOTS) ET TRIPES DE MORUE
HARICOT BEAN AND COD CASSEROLE

MACARRONES RELLENOS CON UNA BECHAMEL DE CHORIZO que rellenamos uno a uno **13,50 €**
MACARONI FILLED WITH A CHORIZO CREAM SAUCE We fill them one by one, Rioja style
MACARONIS À LA BÉCHAMEL DE CHORIZO fourrés un par un, à la riojana

10% IVA incluido / VAT included / TVA incluse

PRINCIPALES / MAIN COURSES

PESCADOS / FISH / POISSONS

LA MERLUZA CONFITADA A 45 °C con pimientos y crema de arroz **21,95 €**
HAKE CONFIT AT 45 °C, with peppers and rice cream
MERLU CONFIT À 45°C, avec poivrons et crème de riz

MERLUZA AL HORNO con patatas panadera **21,95 €**
OVEN-BAKED HAKE with a sautéed sauce and baked potato
MERLU CUIT AU FOUR, avec légumes frits et pommes de terre cuites au four

COCOCHAS DE BACALAO EN SU PIL PIL sobre un puré de patata a la vainilla **21,95 €**
COD COCOCHAS IN PIL-PIL SAUCE on vanilla mashed potato
JOUES DE MORUE AU PIL PIL sur une purée de pommes de terre à la vanille

LUBINA ASADA, con salsa de zanahoria y azafrán **18,50 €**
ROASTED SEA BASS, with carrot and saffron sauce
BAR RÔTI avec sauce de carottes et safran

CARNES / MEAT / VIANDES

MANITA DE CERDO DESHUESADA Y RELLENA sobre una riojana de caracoles **19,95 €**
BONED AND STUFFED PORK TROTTER on Rioja snail sauce
PIED DE COCHON DÉSOSSÉ ET FARCI sur une riojana d'escargots

LA HAMBURGUESA DE TONDELUNA con salsa de alegría picante, **18,50 €**
encurtidos, panceta curada y queso de aquí
TONDELUNA BURGER, (170 gr), with a "spicy" sauce
local pickles, cured bacon and cheese.
HAMBURGER DE TONDELUNA (170 g), avec sauce "épicee",
cornichons, bacon séché et fromage du terroir

CARRILLERAS DE TERNERA GLASEADAS sobre una muselina de patata **18,95 €**
GLAZED VEAL CHEEK on a potato mousseline
JOUE DE PORC GLACÉE sur une mousseline de pommes de terre

ENTRECOT DE CARNE ROJA con salsa café de París **23,50 €**
RED MEAT ENTRECOTE, with café de Paris sauce
ENTRECÔTE DE VIANDE ROUGE, sauce Café de Paris
(Clin d'œil à la haute gastronomie française)

NUESTROS POSTRES / OUR DESSERTS / NOS DESSERTS

PASTEL DE REQUESÓN tradicional con crema inglesa **8,95 €**
TRADITIONAL CUR CHEESECAKE with English cream
GÂTEAU AU FROMAGE traditionnel, à la crème anglaise

TOSTATEMPLADA de queso de Cameros, manzana y helado de miel **8,95 €**
WARM TOASTIE with Cameros cheese, apple and honey ice cream
TARTE TIÈDE au fromage de la Sierra de los Cameros, pommes et crème glacée au miel

TORRIJATOSTADA con helado de sombra de higuera y sopa de vainilla **8,95 €**
TOASTED TORRIJA with fig shade ice cream and vanilla soup
PAIN PERDU GRILLÉ avec glace à la figue et coulis vanille

TARTA CREMOSA DE CHOCOLATE con crema a la vainilla **8,95 €**
CREAMY CHOCOLATE CAKE with vanilla cream
GÂTEAU CRÈMEUX AU CHOCOLAT à la crème vanille

HELADO DE MOJITO con ensalada de plátano y menta **8,95 €**
MOJITO ICE CREAM salad with banana and mint
GLACE AU MOJITO avec salade de banane et menthe

MENÚS

For details of each menu in English, please ask inside. Thanks.
Pour plus de détails sur chaque menu en anglais, veuillez
demander à l'intérieur. Merci.

EL MENÚ COMPARTIR 60 €

Shared Menu
Le Menu À Partager
Para 2 personas / For 2 people / Pour 2 personnes)

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
Le Menu Dégustation
Degustación individual. *Individual tasting. Dégustation individuelle*

ENTRANTES

LAS CROQUETAS QUE MI MADRE nos enseñó a hacer (2 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 kinds Menu
Le Menu Enfants
Menú individual solo para niños / *Individual menu for children only*
Proposé uniquement aux enfants.

MACARRONES CON CHORIZO a la riojana
FILETE DE CARRILLERA empanado con
2 croquetas y patatas fritas
HELADO DE CHOCOLATE con natilla ligera

Vino del día por copas 3 €
Servicio de pan artesano y mantequilla 1 €
Wine of the day by glasses 3.00 €
Artisan bread service 1 €
Pain artisanal 1 €
Vin du jour au verre 3,00 €

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.