

Tondeluna

y Francis Paniego

ENTRANTES FRÍOS / COLD STARTERS/ ENTRÉES FROIDES

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

12,50 €

STEAKTARTAR DE SOLOMILLO DE TERNERA 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

23,50 €

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

16,00 €

ENTRANTES CALIENTES / HOT STARTERS/ ENTRÉES CHAUDES

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

12,00 €

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

15,50 €

ALCACHOFAS CONFITADAS Y MARCADAS EN LA PLANCHA con almejas y aliño ligero de verduras
FRYED AND GRILLED ARTICHOKEs
with clams and a light vegetable dressing
ARTICHARDS FRONTÉS ET GRILLÉS
avec des palourdes et une vinaigrette légère de légumes

22,50 €

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

12,50 €

DE CUCHARA / SPOON APPETIZERS / MISE EN BOUCHE

ARROZ MELOSO CON CARABINEROS, a la cazuela
MELOSO CARABINEROS RICE, casserole style
RIZ MELOSO CARABINEROS, à la casserole

25,00 €

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

14,50 €

CAZUELA DE POCHAS Y CALLOS DE BACALAO
CASSOLETTE DE POCHAS (HARICOTS) ET TRIPES DE MORUE
HARICOT BEAN AND COD CASSEROLE

14,50 €

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

13,50 €

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
HAKE CONFIT AT 45 °C, with peppers and rice cream
MERLU CONFIT À 45°C, avec poivrons et crème de riz

21,95 €

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

21,95 €

COCOCHAS DE BACALAO EN SU PIL PIL sobre un puré de patata a la vainilla
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

21,95 €

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

19,95 €

CARNES / MEAT / VIANDES

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

19,95 €

LA HAMBURGUESA DE TONDELUNA con salsa de alegría picante, 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 "épicée",
cornichons, bacon séché et fromage du terroir

19,50 €

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

19,95 €

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

23,50 €

NUESTROS POSTRES / OUR DESSERTS / NOS DESSERTS

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

8,95 €

TOSTATEMPLADA de queso de Cameros, manzana y helado de miel
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

8,95 €

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

8,95 €

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

8,95 €

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

8,95 €

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 70 €

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 55 €

Menú raíces y creatividad
Roots and creativity menu
Menu Racines et créativité

Degustación individual. *Individual tasting. Dégustation individuelle*

LAS CROQUETAS QUE MI MADRE nos enseñó a hacer (2 unid)
LA ENSALADILLA RUSA DE TONDELUNA, con mahonesa aireada

CARPACCIO DE GAMBA sobre tartar de tomate y ajo blanco
OREJA GLASEADA, HABITAS REPELADAS y gazpachuelo de zanahoria
POCHAS Y CALLOS DE BACALAO

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 0,80 €
Wine of the day by glasses 3.00 €
Artisan bread service 0.80 €
Pain artisanal 0,80 €
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.