

# Tondeluna

y Francis Paniego

## ENTRANTES / APPETIZERS / ENTRÉES

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*

STEAKTARTAR 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*

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*

ALCACHOFAS CONFITADAS Y MARCADAS EN LA PLANCHA **22,50 €**  
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*

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 MELOSO CON CARABINEROS, a la cazuela **25,00 €**  
*MELOSO CARABINEROS RICE, casserole style*  
*RIZ MELOSO CARABINEROS, à la casserole*

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 POCHAS Y 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 **19,95 €**  
*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, **19,50 €**  
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 **19,95 €**  
*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*

TORRIJA TOSTADA 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 AU CHOCOLAT CRÈMEUX, avec crème à la 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 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 kids 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.