

Tondeluna

y Francis Paniego

DE PRIMERO / COLD / ENTRÉES

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)

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

ENSALADA DE TRUCHA a la meunière de haya
TROUT SALAD with beech meunière
SALADE DETROUTTE à la meunière de hêtre

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

PIMIENTOS ASADOS EN CASA CON ANCHOAS DE SANTOÑA
HOME-ROASTED PEPPERS WITH ANCHOVIES
POIVRONS GRILLÉS MAISON AUX ANCHOIS

LASAÑA DE ESPÁRRAGOS BLANCOS, mahonesa de setas y cardamomo blanco
WHITE ASPARAGUS LASAGNE, mushroom mayonnaise and white cardamon
LASAGNES D'ASPERGES BLANCHES, mayonnaise aux champignons et cardamome blanche

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

GUISANTES CON PATATITAS Y HUEVO A BAJA TEMPERATURA
PEAS WITH POTATOES AND LOW TEMPERATURE EGG
PETITS POIS AVEC POMMES DE TERRE ET ŒUF À BASSE TEMPÉRATURE

DE CUCHARA / SPOON APPETIZERS / MISE EN BOUCHE

ARROZ SECO CON CODORNICES GUIADAS Y HONGOS
DRY RICE WITH STEWED QUAIL AND MUSHROOMS
RIZ SEC AVEC CAILLE ET CHAMPIGNONS EN RAGOÛT

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

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

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

10% IVA incluido / VAT included / TVA incluse

PRINCIPALES / MAIN COURSES

PESCADOS / FISH / POISSONS

12 € 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

15 € PARPATANA DE ATÚN ROJO ASADA, sobre un puré ajo asado y crema de verduras
ROASTED BLUEFIN TUNA PARPATANA, on a roasted garlic puree and vegetable cream
TUNA BLUEFIN PARPATANA RÔTI, sur une purée d'ail rôti et une crème de légumes

19 € LUBINA DE ESTERO ASADA, con salsa de zanahoria y azafrán
ROASTED SEA BASS, with carrot and saffron sauce
BAR RÔTI avec sauce de carottes et safran

24 € PESCADO DEL DÍA, marcado a la plancha y terminado al horno, con un sofrito de ajo y perejil y patatitas al vapor
FISH OF THE DAY GRILLED AND FINISHED IN THE OVEN, with a garlic and parsley stir-fry and steamed potatoes
POISSON DU JOUR, grillé et fini au four, avec une sauce à l'ail et au persil et des pommes de terre à la vapeur.

29 €

CARNES / MEAT / VIANDES

25 € 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 € 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

25 € 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

22 € LAS ALBÓNDIGAS CON EL CORAZÓN FLUIDO sobre una riojana de caracoles
ALBONDIGAS WITH FLUID HEART on aligot
ALBÓNDIGAS AVEC UN COEUR FLUIDE sur un escargot riojana

NUESTROS POSTRES / OUR DESSERTS / NOS DESSERTS

20 € PASTEL DE REQUESÓN tradicional con crema inglesa
TRADITIONAL CUR CHEESECAKE with English cream
GÂTEAU AU FROMAGE traditionnel, à la crème anglaise

22 € 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

19 € 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

19 € TARTA CREMOSA DE CHOCOLATE, con crema a la vainilla
CREAMY CHOCOLATE CAKE, with vanilla cream
GÂTEAU AU CHOCOLAT CRÈMEUX, avec crème à la vanille

9 € FLAN CREMOSO DE VAINILLA con helado de leche de oveja
CREAMY VANILLA FLAN with sheep's milk ice-cream
FLAN DE VANILLE CREMEUSE avec glace au lait de brebis

MENÚS

EL MENÚ COMPARTIR 80 €

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

LAS CROQUETAS que mi madre, nos enseñó a hacer
+ 2 ENTRANTES A ELEGIR que pueden ir al centro o individual
+2/2 PRINCIPALES INDIVIDUALES A ELEGIR
+ 1 POSTRE AL CENTRO

THE CROQUETAS that my mother taught us how to make
+ 2 STARTERS TO CHOOSE which can be in the middle or individual
+2/2 INDIVIDUAL MAIN COURSESTO CHOOSE FROM
+ 1 DESSERT IN THE MIDDLE

LES CROQUETTES que ma mère nous a appris à faire
+ 2 STARTERS AU CHOIX qui peuvent être au milieu ou individuels
+2/2 PLATS PRINCIPAUX INDIVIDUELS AU CHOIX
+ 1 DESSERT AU MILIEU

MENÚ DEGUSTACIÓN 60 €

For more details of each menu in English & French, please ask inside. Thanks.

Pour plus de détails sur chaque menu en anglais, veuillez demander à l'intérieur. Merci.

Degustación individual. *Individual tasting. Dégustation individuelle*

LAS CROQUETAS que mi madre, nos enseñó a hacer
ENSALADA DE TRUCHA a la meunière de haya
STEAKTARTAR DE SOLOMILLO DE VACA,
Con mahonesa de foie, aguacate, mostaza y tostadas.
GUISANTE CON PATATITAS Y YEMA DE HUEVO.
POCHASY CALLOS DE BACALAO

PARPATANA DE ATUN ROJO ASADA, sobre un puré de ajo asado y crema de verduras.

OREJA GLASEADA, HABITAS REPELADAS y gazpachuelo de zanahoria.

POSTRE

TOSTATEMPLADA queso de Cameros, manzana y helado de miel.

Vino del día por copas 3 €
Servicio de pan artesano y mantequilla 2 €

Wine of the day by glasses 3.00 €
Artisan bread service 2 €

Vin du jour au verre 3,00 €
Pain artisanal 2 €

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.