

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 DE TROUTTE à la meunière de hêtre

STEAK TARTAR 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

JUDÍAS VERDES Y FOIE GRAS A LA PLANCHA
GRILLED GREEN BEANS AND FOIE GRAS
HARICOTS VERTS ET FOIE GRAS GRILLÉ

CEBOLLETA TIERNA DEL IREGUA, ASADAY FRITA en tempura, sobre su jugo y berberechos al natural
ROASTED AND FRIED ONION FROM IREGUA, tempura, on its own juice and cockles in their natural state
OIGNON RÔTI ET FRIT d'IREGUA, tempura, sur son propre jus et coques dans leur état naturel

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

DE CUCHARA / SPOON APPETIZERS / MISE EN BOUCHE

GAZPACHO DE CEREZAS Y BONITO FRESCO DE TEMPORADA curado en vinagreta de rúcula
CHERRY GAZPACHO AND FRESH FRESH SEASONAL BONITO cured in rocket vinaigrette
GAZPACHO AUX CERISES ET BONITO DE SAISON FRAIS en vinaigrette de roquette

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

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

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

10% IVA incluido / VAT included / TVA incluse

PESCADOS / FISH / POISSONS

LA MERLUZA CONFITADA A 45 °C con pimientos y crema de arroz **29 €**
HAKE CONFIT AT 45 °C, with peppers and rice cream
MERLU CONFIT À 45°C, avec poivrons et crème de riz

PARPATANA DE ATÚN ROJO ASADA, sobre un puré ajo asado y crema de verduras **31 €**
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

12 €
LUBINA DE ESTERO ASADA, sobre un puré de patata a la vainilla **28 €**
ROASTED SEA BASS on a vanilla mashed potato
MASSE DE MER RÔTIE sur une purée de pommes de terre à la vanille

14 €
PESCADO DEL DÍA, a la plancha y terminado al horno, con sofrito de ajo y perejil y patatitas al vapor **28 €**
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

21 €
VENTRESCA DE BONITO A LA BRASA sobre una cama de cebolletas y tomate pochado en su jugo y una vinagreta con ajitos y guindilla **70 €/k**
VENTRESCA DE BONITO A LA BRASA on a bed of spring onions and tomato poached in its own juice and a vinaigrette with garlic and chilli.
VENTRESCA DE BONITO A LA BRASA sur un lit d'oignons de printemps et de tomates pochées dans leur propre jus et une vinaigrette à l'ail et au piment.

CARNES / MEAT / VIANDES

31 €
ENTRECOT DE CARNE ROJA con salsa café de París **28 €**
RED MEAT ENTRECOTE, with café de Paris sauce
ENTRECÔTE DE VIANDE ROUGE, sauce Café de Paris

21 €
CARRILLERAS DE TERNERA GLASEADAS sobre una muselina de patata **26 €**
GLAZED VEAL CHEEK on a potato mousseline
JOUE DE PORC GLACÉE sur une mousseline de pommes de terre

27 €
MANITA DE CERDO DESHUESADA Y RELLENA en salsa **27 €**
BONED AND STUFFED PORK TROTTER in a sauce
PIED DE COCHON DÉSOSSÉ ET FARCI en sauce

25 €
LAS ALBÓNDIGAS CON EL CORAZÓN FLUIDO sobre aligot **25 €**
ALBONDIGAS WITH FLUID HEART on aligot
ALBÓNDIGAS AVEC UN COEUR FLUIDE sur un escargot riojana

25 €
LA HAMBURGUESA DE TONDELUNA, (175gr), con salsa de alegría "picante", encurtidos, panceta curada y queso **25 €**
THE TONDELUNA HAMBURGER, (175gr), with "spicy" joy sauce, pickles, cured bacon and cheese. pickles, cured bacon and cheese
LE HAMBURGER TONDELUNA, (175gr), avec une sauce joyeuse "épicee", des cornichons, du lard séché et du fromage. cornichons, lardons et fromage

NUESTROS POSTRES / OUR DESSERTS / NOS DESSERTS

11 €
PASTEL DE REQUESÓN tradicional con crema inglesa **11 €**
TRADITIONAL CUR CHEESECAKE with English cream
GÂTEAU AU FROMAGE traditionnel, à la crème anglaise

11 €
TOSTATEMPLADA de queso de Cameros, manzana y helado de miel **11 €**
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

11 €
TORRIJA TOSTADA con helado de sombra de higuera y sopa de vainilla **11 €**
TOASTED TORRIJA with fig shade ice cream and vanilla soup
PAIN PERDU GRILLÉ avec glace à la figue et coulis vanille

11 €
TARTA CREMOSA DE CHOCOLATE, con crema a la vainilla **11 €**
CREAMY CHOCOLATE CAKE, with vanilla cream
GÂTEAU AU CHOCOLAT CRÈMEUX, avec crème à la vanille

11 €
FLAN CREMOSO DE VAINILLA con helado de leche de oveja **11 €**
CREAMY VANILLA FLAN with sheep's milk ice-cream
FLAN DE VANILLE CRÈMEUSE 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 COURSE TO 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 65 €

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
STEAK TARTAR DE SOLOMILLO DE VACA,
Con mahonesa de foie, aguacate, mostaza y tostadas

CEBOLLETA TIERNA DEL IREGUA, asada y frita, en tempura sobre su jugo y berberechos al natural

JUDÍAS VERDES Y FOIE GRAS A LA PLANCHA

OREJA GLASEADA, HABITAS REPELADAS y gazpachuelo de zanahoria

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

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.