

Tondeluna

y Francis Paniego

Tondeluna

DE PRIMERO / *STARTERS*

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 CON NUECES Y GAMBAS ROJAS ENTEMPURA, con aliño de kimchi y alegría riojana
SALAD WITH NUTS AND RED CAMBON IN TEMPERATURE, with kimchi dressing and alegría riojana
SALADE AVEC NOIX ET CAMBON ROUGE EN TEMPERATURE, avec vinaigrette au kimchi et alegría riojana

STEAK TARTAR DE VACA con mahonesa de foie, aguacate, mostaza y tostadas
BEEF STEAK TARTAR with foie mahonnaise, avocado, mustard and toasts
TARTAR DE STEAK DE BEEF avec mahonnaise de foie, avocat, moutarde et toasts

ENTRANTES CALIENTES / *HOT STARTERS*

PIMIENTOS NAJERANOS en tiras con huevo y patatitas*
NAJERAN PEPPERS in strips with egg yolk and potatoes
POIVRETTES NAJERAN en lamelles avec jaune d'œuf et pommes de terre

GUISANTITOS CON PATATITAS y huevo a baja temperatura
PEAS WITH CHIPS and egg at low temperature
PETITIS POIS AVEC FRITES et œuf à basse température

ESPÁRRAGOS NATURALES A LA PARRILLA con mahonesa de perrechicos, tomate y cebollino
GRILLED NATURAL ASPARAGUS with perrechico mayonnaise, tomato and chives
ASPERGES NATURELLES GRILLÉES avec mayonnaise perrechico, tomates et ciboulette

OREJA ASADA CON HABITAS REPELADAS sobre un gazpachuelo tibio de zanahoria
ROASTED EAR WITH PEELED BROWN BEANS on a warm carrot gazpachuelo
OREILLES RÔTIES AVEC HARICOTS BRUNS épluchés sur un gazpachuelo de carottes chaudes

DE CUCHARA / *SPOON APPETIZERS / MISE EN BOUCHE*

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

CANELONES TRADICIONALES gratinados con trufa
TRADITIONAL CANNELLONI au gratin with truffles
TRADITIONNEL CANNELLONI gratiné aux truffes

GUIZO DE POCHAS CON CODORNICES*
POCHA BEAN STEW WITH QUAILS
RAGOÛT DE HARICOTS AVEC DES CAILLES

ARROZ A LA CAZUELA DE CIERVOY SETAS
RICE CASSEROLE WITH VENISON AND MUSHROOMS
CASSEROLE DE RIZ AU CERF ET AUX CHAMPIGNONS

10% IVA incluido / VAT included / TVA incluse

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 servidos en este establecimiento, cumplen con los términos establecidos en dicha normativa. Disponemos de pan y cervezas sin gluten.

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

PESCADO DEL DÍA MARCADO A LA PLANCHA y terminado al horno
FISH OF THE DAY GRILLED and finished in the oven
POISSON DU JOUR GRILLÉ et fini au four

RAVIOLIS DE CALAMARY Y HORTALIZAS sobre crema negra de maíz*
SQUID AND VEGETABLE RAVIOLIS on black creamed corn
RAVIOLIS DE CALMARS ET DE LÉGUMES sur maïs noir à la crème

NAVAJAS EN SALSA VERDE patata vainilla y mahonesa de cebollino
NAVAJAS IN GREEN SAUCE vanilla potato and chive mayonnaise
NAVAJAS DANS LA SAUCE VERTE Pomme de terre vanille et mayonnaise à la ciboulette

CARNES / *MEAT / VIANDES*

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

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

ALBÓNDIGAS DE LA ABUELA con trufa y parmentier
GRANDMOTHER'S MEATBALLS with truffle and parmentier
BOULETTES DE VIANDE DE GRAND-MÈRE aux truffes et au parmentier

LA HAMBURGUESA DE TONDELUNA, (175gr), con salsa de alegría "picante", encurtidos, panceta curada y queso
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 "épiciée", des cornichons, du lard séché et du fromage. cornichons, lardons et fromage

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

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

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

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

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

MENÚS

MENÚ DEL DÍA 30 €

SE COMPONE DE 1/2 ENTRANTE + 1/2 PRINCIPAL + 1/2 POSTRE

A elegir por usted de entre los platos marcados con un *
Menú Individual. Solo se sirve de lunes a jueves no festivos

For more details, ask inside.
Pour plus de détails, demandez à l'intérieur.

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, ask inside.
Pour plus de détails, demandez à l'intérieur.

Degustación individual. *Individual tasting. Dégustation individuelle*

LAS CROQUETAS que mi madre nos enseñó a hacer.
STEAK TARTAR DE VACA con mahonesa de foie, aguacate y mostaza.
PIMIENTOS NAJERANOS en tiras con yema y patatitas.

PRINCIPALES

LA MERLUZA CONFITADA a 45°C

OREJA ASADA CON HABITAS REPELADAS
sobre un gazpachuelo tibio de zanahoria

POSTRE

TOSTATEMPLADA queso de Cameros, manzana y helado de miel

MENÚ PARA NIÑOS Y MAYORES 20 €

NIÑOS MENORES DE 14 AÑOS y ADULTOS MAYORES DE 75

For more details, ask inside.
Pour plus de détails, demandez à l'intérieur.

LAS CROQUETAS que mi madre nos enseñó a hacer.

UN SEGUNDO PLATO A ELEGIR

PASTA FRESCA A LA BOLOGNESE / PESCADO DEL DÍA / ESCALOPE
DE CARRILLERAS CON PATATAS FRITAS

1/2 POSTRE A ELEGIR

Vino del día por copas 3 € / 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 €