

Tondeluna

Aquí les presentamos los menús de **Tondeluna**, también la carta y las diferentes posibilidades que este espacio les ofrece.

Los menús están diseñados para grupos, celebraciones familiares de todo tipo o comidas de empresa de más de 10 personas, que no quieren detenerse a elegir de la carta y prefieren venir al restaurante con todo ya contratado.

Se trata de cinco opciones diferentes que recogen algunas de las mejores especialidades de nuestro restaurante y que son fieles a nuestro estilo de cocina. Se sirven de manera informal, en raciones al centro para compartir o individuales y que, por nuestra experiencia, dejan plenamente satisfecho al comensal, aunque no dudaremos en ampliar las cantidades servidas si así fuera requerido por el cliente.

Los menús pueden admitir leves cambios en función de los gustos, alergias u otro tipo de requerimientos o necesidades concretas del cliente, estamos para servirle.

Muchas gracias.

Luisa Barrachina y
Francis Paniego

Si desea ponerse en contacto con nosotros, puede hacerlo de la siguiente manera y en el siguiente horario.

HORARIOS DE APERTURA DE TONDELUNA.

Abrimos todos los días de la semana de lunes a sábado de 12:00h a 16:00h y de 20:30h a 23:00h.

Los domingos nuestro horario es de 11:00h a 16:00h.

Entre las 11:00h y las 13:45h nuestro local adquiere su perfil de bar y la oferta se adecua a la de una cafetería con desayunos, almuerzos o simplemente para tomar un refresco, aprovechar nuestra red wifi o pasar la tarde con nuestros juegos de mesa.

Los fines de semana y festivos también abrimos por las tardes.

Estaremos encantados de atenderles en la siguiente dirección:

C/Francisco Muro de la Mata n.º 9
26001 Logroño (La Rioja)

Telf. **941 236 425**
Mail: info@tondeluna.com

MENÚ N°1

50€ IVA incluido

ENTRANTES FRÍOS

LAS CROQUETAS que mi madre Marisa nos enseñó a hacer (6 unid)

LA ENSALADILLA RUSA de Tondeluna, con gambas y mahonesa aireada

PIMIENTOS NAJERANOS en tiras con huevo y patatitas

ENTRANTES DE CUCHARA A ELEGIR (preferiblemente con antelación)

GUISO DE POCHAS CON
CODORNICES

VERDURAS SALTEADAS CON EL
JUGO DE SU COCCIÓN

PRINCIPALES

ALBÓNDIGAS DE LA ABUELA
con trufa sobre parmentier

NUESTROS POSTRES

TOSTA TEMPLADA queso de Cameros, manzana y helado de miel

BEBIDAS

Vinos: puede elegirlos al final del documento (su coste no está incluido en los menús)
Agua embotellada
Café o infusión

MENÚ N°2

55€ IVA incluido

COCINA CLÁSICA, DOS ENTRANTES AL CENTRO Y RESTO TODO INDIVIDUAL EN MEDIAS RACIONES

ENTRANTES

LAS CROQUETAS que mi madre Marisa nos enseñó a hacer (6 unid)

LA ENSALADILLA RUSA de Tondeluna, con gambas y mahonesa aireada

VERDURAS SALTEADAS CON EL
JUGO DE SU COCCIÓN

LOS PESCADOS

LA MERLUZA CONFITADA a 45°C, pimientos y crema de arroz

LAS CARNES

CARRILLERAS DE TERNERA
GLASEADAS sobre una muselina de patata

NUESTROS POSTRES

TOSTA TEMPLADA queso de Cameros, manzana y helado de miel

BEBIDAS

Vinos: puede elegirlos al final del documento (su coste no está incluido en los menús)
Agua embotellada
Café o infusión

MENÚ Nº3

55€ IVA incluido

ENTRANTES PARA PICAR AL CENTRO Y SEGUNDOS PLATOS A ELEGIR DE LA SELECCIÓN INDICADA

ENTRANTES FRÍOS

LAS CROQUETAS que mi madre Marisa nos enseñó a hacer (6 unid)

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

ENSALADA CON NUECES Y GAMBA ROJA EN TEMPURA con aliño de kimchi y alegría riojana

PRINCIPALES A ELEGIR

LA MERLUZA CONFITADA A 45°C, con pimientos y crema de arroz

RAPE ASADO, SALSA SEDOSA DE SUS ESPINAS sobre tapenade de olivas verdes y alcaparras

RAVIOLIS DE CALAMAR Y HORTALIZAS, sobre crema negra de maíz

CARRILLERAS DE TERNERA GLASEADAS sobre una muselina de patata

MANITA DE CERDO DESHUESADA Y RELLENA en salsa

ALBÓNDIGAS DE LA ABUELA con trufa sobre parmentier

NUESTROS POSTRES

(al centro de la mesa)

PASTEL DE REQUESÓN tradicional con crema ingles

TOSTA TEMPLADA queso de Cameros, manzana y helado de miel

TARTA CREMOSA DE CHOCOLATE, con crema a la vainilla

BEBIDAS

Vinos: puede elegirlos al final del documento (su coste no está incluido en los menús)

Agua embotellada
Café o infusión

Disponemos de una extensa carta de vinos con más de 60 referencias, si nos lo solicita podemos enviársela. No obstante, en **Tondeluna** permitimos que cada cliente pueda traerse su vino de casa, aquí no les vamos a cobrar descorche y se lo vamos a tratar como si fuera nuestro.

MENÚ Nº4

60€ IVA incluido

APERITIVOS AL CENTRO DE LA MESA

LAS CROQUETAS que mi madre Maris, nos enseñó a hacer (6 unid)

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

VERDURAS SALTEADAS a modo de panaché con el jugo de su cocción

SEGUNDOS INDIVIDUALES CON PESCADO Y CARNE

RAVIOLIS DE CALAMAR Y HORTALIZAS sobre crema negra de maíz

OREJA GLASEADA, HABITAS REPELADAS y gazpachuelo de zanahoria

NUESTROS POSTRES AL CENTRO DE LA MESA

PASTEL DE REQUESÓN tradicional con crema inglesa

TORRIJA TOSTADA con helado de sombra de higuera y sopa de vainilla

FLAN CREMOSO DE VANILLA con helado de leche de oveja

BEBIDAS

Vinos: puede elegirlos al final del documento (su coste no está incluido en los menús)

Agua embotellada
Café o infusión

MENÚ Nº5 DEGUSTACIÓN

65€ IVA incluido

DEGUSTACIÓN INDIVIDUAL

APERITIVOS

(al centro de la mesa)

LAS CROQUETAS que mi madre nos enseñó a hacer

LA ENSALADILLA RUSA de Tondeluna con mahonesa aireada

ENTRANTES

(todo en pequeñas raciones individuales)

SETAS DE VERANO LAMINADAS Y TEMPLADAS con sabayón al oloroso

BONITO FRESCO DE TEMPORADA cortado en tacos y curado en vinagreta de rúcula, sobre un gazpacho de cerezas.

PRINCIPALES

LA MERLUZA CONFITADA a 45°C

ALBÓNDIGAS DE LA ABUELA con trufa sobre parmentier

POSTRE

TOSTA DE QUESO DE CAMEROS, manzana y helado de miel

BEBIDAS

Vinos: puede elegirlos al final del documento (su coste no está incluido en los menús)

Agua embotellada
Café o infusión



CONDICIONES DE PAGO PARA GRUPOS ENTRE 10 Y 25 PERSONAS.

Para cerrar una reserva en firme para grupos entre 10 y 25 personas, deberá abonarse por adelantado el 40% de la factura proforma.

En caso de anulación, si esta se produjera con 15 días de antelación al mismo, se devolverá íntegro el importe del citado adelanto.

En el caso de que la anulación se produjera dentro de los 15 días anteriores al evento, no podremos devolver dicho porcentaje, en concepto del trabajo previo de gestión, organización, compras del evento y sobre todo el bloqueo de su fecha que impide otras posibles reservas.

La empresa facturará el número de cubiertos que nos indiquen cuatro días antes del evento.

CONDICIONES DE PAGO PARA GRUPOS SUPERIORES A 25 PERSONAS.

Para cerrar una reserva en firme para grupos superiores a 25 personas, deberá abonarse por adelantado el 40% de la factura proforma.

En caso de anulación, si esta se produjera con 30 días de antelación al mismo, se devolverá íntegro el importe del citado adelanto.

En el caso de que la anulación se produjera dentro de los 29 y los 15 días inmediatos al mismo, devolveremos el 50% del adelanto.

En el caso de que la anulación se produjera dentro de los 15 días anteriores al evento, no podremos devolver dicho porcentaje, en concepto del trabajo previo de gestión, organización, compras del evento y sobre todo el bloqueo de su fecha que impide otras posibles reservas.

LA EMPRESA FACTURARÁ EL NÚMERO DE CUBIERTOS QUE NOS INDIQUEN CUATRO DÍAS ANTES DEL EVENTO.

Estaremos encantados de atenderles en la siguiente dirección:

C/Francisco Muro de la Mata n.º 9
26001 Logroño (La Rioja)

Telf. **941 236 425**
Mail: **info@tondeluna.com**