

Tondeluna



Francis Janiego

LA CARTA

ENTRANTES

COSITAS PARA PICAR

- LAS CROQUETAS que mi madre nos enseñó a hacer..... 12 €
GLUTEN, HUEVO, LÁCTEO
- LA ENSALADILLA RUSA de Tondeluna con mahonesa aireada..... 14 €
HUEVO. (también puede ir sin lácteo) EL PAN CRUJIENTE, GLUTEN Y SÉSAMO
- ENSALADA CON NUECES Y GAMBA ROJA en tempura,
con aliño de kiimtchi y alegría riojana..... 21 €
GLUTEN, CRUSTÁCEO, SOJA (la salsa kimtchi, puede ir a parte)
- BRIOCHE DE ALITAS DE POLLO AL JENGIBRE 19 €
SOJA, GLUTEN.

DE LA HUERTA Y DE LA SIERRA

- HONGOS CONFITADOS, CON AJETES TIERNOS,
huevo y muselina de patata 25 €
LACTEO, HUEVOS
- STEAK TARTAR DE VACA
con mahonesa de foie, aguacate, mostaza y tostadas..... 25 €
**MOSTAZA, GLUTEN (las tostadas crujientes ser sin gluten) SOJA (la picada
puede ir a parte)**
- SETAS DE VERANO LAMINADAS Y TEMPLADAS con sabayón al oloroso. 21 €
YEMA DE HUEVO (pasteurizada)
- OREJA ASADA CON HABITAS REPELADAS
sobre un gazpachuelo tibio de zanahoria..... 19 €
LACTEO

METIENDO LA CUCHARA.

- SOPA DE BOLETUS Y CASTAÑAS, GAMBA ROJA y costrones de pan..... 21€
APIO, GLUTEN, LACTEO, CRUSTACEOS
- VERDURAS SALTEADAS a modo de panaché con el jugo de su cocción. 21 €
SIN ALEGENOS
- GUIISO DE POCHAS CON CODORNICES.....21 €
SIN ALEGENOS
- ARROZ A LA CAZUELA DE CIERVO Y SETAS.....25 €
LACTEO
-

EL MENÚ DEGUSTACIÓN 60 €

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.
BRIOCHE DE ALITAS DE POLLO AL JENGIBRE.

ENTRANTES (todo en pequeñas raciones individuales).

- SETAS DE VERANO LAMINADAS Y TEMPLADAS con sabayón al oloroso
SOPA DE BOLETUS Y CASTAÑAS, GAMBA ROJA y costrones de pan

PRINCIPALES

½ PRINCIPAL A ELEGIR DE CARTA.

POSTRE

TOSTA DE QUESO DE CAMEROS, manzana y helado de miel.

PRINCIPALES

DE LA MAR EL ...

LA MERLUZA CONFITADA a 45°C, pimientos y crema de arroz. 29 €
GLUTEN

RAPE ASADO, SALSA SEDOSA DE SUS ESPINAS
sobre tapenade de olivas verdes y alcaparras. 28 €
LACTOSA

RAVIOLIS DE CALAMAR Y HORTALIZAS, sobre crema negra de maíz. 22 €
LACTOSA Y GLUTEN

BACALAO CONFITADO sobre un puré de ajo asado, salsa riojana y Pil-pil. 29 €
PESCADO,LACTEO

Y DE LA TIERRA EL ...

ENTRECOT DE CARNE ROJA, con salsa café de Paris. 28 €
La salsa tiene ANCHOA Y LACTEO

CARRILLERAS DE TERNERA glaseadas 23 €
SULFITOS, LA GUARNICIÓN LÁCTEO

MANITA DE CERDO deshuesada y rellena. 23 €
GLUTEN, LA SALSA DE PATATA CONTIENE LACTEO

ALBÓNDIGAS DE LA ABUELA con trufa sobre parmentier 25 €
HUEVO Y GLUTEN

LA HAMBURGUESA DE TONDELUNA (175gr), con salsa de alegría "picante"
encurtidos, panceta curada y queso de cabra. 22 €
GLUTEN, LACTEO, SOJA

GUARNICIONES

PIMIENTOS RIOJANOS EN TIRAS 6 €

PATATAS FRITAS A LA SARTEN 6 €

ENSALADA VERDE CON CEBOLLETA 6 €

A NADIE LE AMARGA UN DULCE...

PASTEL DE REQUESÓN, con crema inglesa. 9 €
LACTEO, GLUTEN Y FRUTOS SECOS -ALMENDRA

TOSTA DE QUESO DE CAMEROS, manzana y helado de miel. 9 €
LACTEO Y GLUTEN

TORRIJA TOSTADA HELADO DE SOMBRA DE HIGUERA. 9 €
LACTEO Y GLUTEN

TARTA CREMOSA DE CHOCOLATE. 9 €
LACTEO Y GLUTEN

FLAN CREMOSO DE VAINILLA y helado de leche de oveja. 9 €
LACTEO

.....
Todos los productos de pesca afectados por el Real Decreto 1420/2006 servidos en este establecimiento, cumplen con los términos establecidos en dicha normativa.

EL MENÚ COMPARTIR TONDELUNA 70 €

PARA 2 PERS

PARA 2 PERSONAS (los platos pueden ir al centro o individual).

- 2 unid CROQUETAS por persona.
- + 2 ENTRANTES a elegir que pueden ir al centro.
- +2/2 PRINCIPALES a elegir que pueden ir al centro.
- + 1 POSTRE a elegir que pueden ir al centro.

MENÚ PARA NIÑOS 25 €

NIÑOS MENORES DE 12 AÑOS.

MENÚ INDIVIDUAL

- 2 unid LAS CROQUETAS.
- ½ PASTA FRESCA a la Bolognesa.
- ½ ENTRECOT A LA PLANCHA con patatas fritas
- ½ POSTRE a elegir.

EL BRUNCH DE TONDELUNA 20 €

TODOS LOS DÍAS DE 11:30H A 13:00H.

Para empezar una copa de CAVA. Seguimos con:
YOGURT DE QUESO, confitura de tomate y manzana verde.
BARCA TEMPLADA DE ANCHOAS y pimienta asado.
HUEVO DE CORRAL cocinado a 65º y luego frito con patatas y chorizo.
CAFÉ con leche o infusión confituras naturales.
TOSTADAS con aceite de oliva de La Rioja y ZUMO de naranja recién exprimido.
Para terminar: HELADO de café.

INFUSIONES Y CAFES

INFUSION	1,95 €
CAFÉ SOLO	1,80 €
CORTADO	1,80 €
CAFÉ CON LECHE	1,95 €

+ Vino del día por copas 3,00 €

Disponemos de pan y cerveza sin gluten

Todos los precios incluyen el 10% IVA
