

LA CARTA

ENTRANTES

COSITAS PARA PICAR

LAS CROQUETAS que mi madre nos enseñó a hacer.....	12 €
LA ENSALADILLA RUSA de Tondeluna con mahonesa aireada.....	16 €
ENSALADA CON NUECES Y GAMBA ROJA en tempura, con aliño de kiimtchi y alegría riojana.....	21 €
BRIOCHE DE ALITAS DE POLLO AL JENGIBRE.....	21 €

DE LA HUERTA Y DE LA SIERRA

HONGOS CONFITADOS, CON AJETES TIERNOS, huevo y muselina de patata.....	26 €
STEAK TARTAR DE VACA con mahonesa de foie, aguacate, mostaza y tostadas.....	26 €
SETAS LAMINADAS Y TEMPLADAS con sabayón al oloroso.....	22 €
OREJA ASADA CON HABITAS REPELADAS sobre un gazpachuelo tibio de zanahoria.....	21 €

METIENDO LA CUCHARA.

SOPA DE BOLETUS Y CASTAÑAS, GAMBA ROJA y costrones de pan.....	24 €
VERDURAS SALTEADAS a modo de panaché con el jugo de su cocción.....	21 €
GUIISO DE POCHAS CON CODORNICES.....	21 €
ARROZ A LA CAZUELA DE CIERVO Y SETAS.....	28 €

GUARNICIONES

PIMIENTOS RIOJANOS EN TIRAS.....	8 €
PATATAS FRITAS A LA SARTEN.....	8 €
ENSALADA VERDE CON CEBOLLETA.....	8 €

+ Vino del día por copas 3,00 €
Disponemos de pan y cerveza sin gluten
Todos los precios incluyen el 10% IVA

En cumplimiento del reglamento (EU) 1169/2011 en materia de alergias e intolerancias alimentarias disponemos de cartas del restaurante Tondeluna con la información necesaria en esa materia. Todos

PRINCIPALES

DE LA MAR EL ...

LA MERLUZA CONFITADA a 45°C, pimientos y crema de arroz.....	32 €
RAPE ASADO, SALSA SEDOSA DE SUS ESPINAS sobre tapenade de olivas verdes y alcaparras.....	33 €
RAVIOLIS DE CALAMAR Y HORTALIZAS, sobre crema negra de maíz.....	24 €
BACALAO CONFITADO sobre un puré de ajo asado, salsa riojana y Pil-pi.....	31 €

Y DE LA TIERRA EL ...

ENTRECOT DE CARNE ROJA, con salsa café de Paris.....	35 €
MANITA DE CERDO deshuesada y rellena.....	27 €
ALBÓNDIGAS DE LA ABUELA con trufa sobre Parmentier.....	26 €
LA HAMBURGUESA DE TONDELUNA (175gr), con salsa de alegría "picante" encurtidos, panceta curada y queso de cabra.....	28 €

A NADIE LE AMARGA UN DULCE...

PASTEL DE REQUESÓN, con crema inglesa.....	9,50 €
TOSTA DE QUESO DE CAMEROS, manzana y helado de miel.....	9,50 €
TORRIJA TOSTADA HELADO DE SOMBRA DE HIGUERA.....	9,50 €
TARTA CREMOSA DE CHOCOLATE.....	9,50 €
FLAN CREMOSO DE VAINILLA y helado de leche de oveja.....	9,50 €

INFUSIONES Y CAFES

INFUSION	2,10 €
CAFÉ SOLO	1,90 €
CORTADO	1,90 €
CAFÉ CON LECHE	2,10 €

MENÚ PARA NIÑOS 25 €

NIÑOS MENORES DE 12 AÑOS.

MENÚ INDIVIDUAL

2 unid LAS CROQUETAS que mi madre nos enseñó a hacer.
+ ½ PASTA FRESCA a la Bolognesa.
+ ½ ENTRECOT A LA PLANCHA con patatas fritas
+ ½ POSTRE a elegir.

LOS MENÚS

EL MENÚ COMPARTIR TONDELUNA 80€

PARA 2 PERSONAS

• ESTE MENU SÓLO SE SIRVE DE LUNES A VIERNES

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

EL MENÚ DEGUSTACIÓN 65 €

INDIVIDUAL

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.

EL BRUNCH DE TONDELUNA 25 €

TODOS LOS DÍAS DE 11:45H 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 65° 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.