

LA CARTA

ENTRANTES

THINGS TO CHICK / CHOSES À POUSSIN

THE CROQUETTES THAT MY MOTHER taught us to make 12 €
LES CROQUETTES DE MA MÈRE nous a appris à faire

TONDELUNA RUSSIAN SALAD, with a fluffy mayonnaise..... 16 €
LA SALADE RUSSE DU TONDELUNA et sa mayonnaise légère

SALAD WITH NUTS AND RED CAMBON IN TEMPURE, with kimchi..... 21 €
SALADE AVEC NOIX ET CAMBON ROUGE EN TEMPURE, avec kimchi

GINGER CHICKEN WINGS BRIOCHE21 €
AILES DE POULET AU GINGEMBRE BRIOCHE

OF THE ORCHARD AND THE MOUNTAINS / DU VERGER ET DES MONTAGNES

CANDIED MUSHROOMS, WITH TENDER GARMENTS,
egg and potato muslin 26 €
CHAMPIGNONS CONFITS, AUX VÊTEMENTS TENDRES,
mousseline aux œufs et pommes de terre.

BEEF STEAK TARTAR with foie mahonnaise, avocado, mustard and toasts..... 26 €
TARTAR STEAK DE BEEF avec mahonnaise de foie, avocat, moutarde et toasts

LAMINATED AND TEMPERED MUSHROOMS with sabayón.22 €
CHAMPIGNONS LAMINÉS ETTEMPÉRÉS au sabayón.

ROASTED EAR whit peeled brown beans on a warm carrot gazpachuelo.....21 €
OREILLES RÔTIES AVEC HARICOTS BRUNS sur gazpachuelo de carottes

TAKING THE SPOON / METTRE LA CUILLÈRE

BOLETUS AND CHESTNUT SOUP, RED PRAWN and bread croutons 24 €
SOUPE DE CÈPES ET CHÂTAIGNES, CREVETTES ROUGES et croûtons de pain

SAUTEED VEGETABLES (like a panache) with cooking juices..... 21 €
LÉGUMES POËLÉS (dans le style panaché) avec leur jus de cuisson

POCHA BEAN STEW WITH QUAILS 21 €
RAGOÛT DE HARICOTS AUX CAILLES

RICE CASSEROLE WITH VENISON AND MUSHROOM..... 28 €
CASSEROLE DE RIZ AU CERF ET AUX CHAMPIGNONS

GUARNICIONES

PIMIENTOS RIOJANOS EN TIRAS / RIOJA PPPERS 8 €

PATATAS FRITAS A LA SARTEN / FRIED POTATOES 8 €

ENSALADA VERDE CON CEBOLLETA / GREEN SALAD 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.

PRINCIPALES

FROM THE SEA / DE LA MER...

HAKE CONFITATED at 45°C, peppers and rice cream 32 €
HAKE CONFITATED à 45°C, poivrons et crème de riz

ROASTED MONKFISH, SILKY SAUCE FROM ITS BONES
on green olive and caper tapenade..... 33 €
BAUDROIE RÔTIE, SAUCE SOYEUSE DES ARÊTES
sur tapenade d'olives vertes et de câpres.

SQUID AND VEGETABLE RAVIOLIS, on black corn cream. 24 €
RAVIOLIS DE CALMARS ET DE LÉGUMES, sur crème de maïs noir

CONFIT COD on a roasted garlic puree, Rioja sauce and Pil-Pii 31 €
MORUE CONFIT sur purée d'ail rôti, sauce Rioja et Pil-Pii

AND OF THE EARTH / ET DE LA TERRE...

RED MEAT ENTRECOT, with café de Paris sauce..... 35 €
ENTRECOT DE VIANDE ROUGE, sauce café de Paris

GLAZED VEAL CHEEKS..... 27 €
JOUES DE VEAU GLACÉES

BONED AND STUFFED PORK HANDS 25 €
MANS DE PORC DÉSOSSÉES ET FARCIES

GRANDMA'S MEATBALLS with truffle over Parmentier..... 26 €
LES SANGLES DE GRAND-MÈRE à la truffe sur parmentier

THE TONDELUNA HAMBURGER (175gr), with "spicy" joy sauce
pickles, cured bacon and goat cheese..... 28 €
LE BURGER TONDELUNA (175gr), avec sauce joyeuse épicée
cornichons, lard cru et fromage de chèvre

NOBODY BECOMES BITTER BY A CANDY / PERSONNE NE DEVIENT AMER PAR UN BONBON ...

CHEESE PIE, with crème anglaise 9,50 €
TARTE AU FROMAGE, avec crème anglais

CAMEROS CHEESE CAKE, apple and honey ice cream..... 9,50 €
GÂTEAU AU FROMAGE CAMEROS, glace aux pommes et au miel

TOASTED TORRIJA WITH FIG TREE SHADOW ICE CREAM..... 9,50 €
TORRIJA GRILLÉ AVEC GLACE À L'OMBRE DE FIGUIER

CREAMY CHOCOLATE CAKE 9,50 €
GÂTEAU CRÉMEUX AU CHOCOLAT

CREAMY VANILLA FLAN and sheep's milk ice cream..... 9,50 €
FLAN VANILLE CREMEUSE et glace au lait de brebis

INFUSIONES Y CAFES

INFUSION 2,10 €

CAFÉ SOLO 1,90 €

CORTADO 1,90 €

CAFÉ CON LECHE 2,10 €

LOS MENÚS

SHARING MENU / POUR PARTAGER / 80 €

FOR 2 PEOPLE / POUR 2 PERSONNES

THIS MENU IS ONLY SERVED FROM MONDAY TO FRIDAY

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

2 CROQUETAS per person / 2 CROQUETAS par personne

+ 2 ENTRÉES of your choice / 2 ENTRÉES de votre choix

+ 2/2 MAIN of your choice / 2/2 PRINCIPAUX de votre choix

+ 1 DESSERTS of your choice / 1 DESSERTS de votre choix

TASTING MENU / MENU DÉGUSTATION 65 €

INDIVIDUAL TASTING

APPETIZERS (at the center of the table).

THE CROQUETAS that my mother taught us to make.

Tondeluna's RUSSIAN SALADILLA with aerated mayonnaise

GINGER CHICKEN WINGS BRIOCHE

STARTERS (all in small individual portions).

LAMINATED AND TEMPERED SUMMER MUSHROOM MUSHROOMS with Oloroso sabayón.

BOLETUS AND CHESTNUT SOUP, RED PRAWN and bread croutons

MAIN

HAKE CONFIT LOIN at 45°C

GRANDMOTHER'S PORK MEATBALLS with truffle over parmentier

DESSERT

CAMEROS CHEESE CAKE, apple and fig tree shadow ice cream

CHILDREN MENU / MENU ENFANT 25 €

UNDER 12 / MOINS DE 12 ANS

INDIVIDUAL MENU

2 pieces THE CROQUETTAS that my mother taught us how to make.

+ ½ FRESH PASTA with bolognese sauce.

+ ½ GRILLED TENDER with fries.

+ ½ DESSERT of your choice

THE BRUNCH OF TONDELUNA 20 €

EVERY DAY FROM 11:45 am to 13:30 pm / TOUS LES JOURS DE 11h30 à 13h 00

To start with a glass of CAVA. We continue with:

CHEESE YOGURT, tomato jam and green apple.

TEMPERED ANCHOVIES AND ROASTED PEPPER.

RACE EGG cooked at 65° and then fried with potatoes and chorizo sausage.

COFFEE with milk or infusion and natural jams.

TOAST with olive oil from La Rioja and freshly squeezed orange juice.

To finish: COFFEE ICE CREAM.