

## LA CARTA

### ENTRANTES

#### CLASICOS 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,<br>con aliño de kiimtchi y alegría riojana.....                         | 21 € |
| SITAKE ENANO SALTEADO CON AJETES TIERNOS<br>huevo y muselina de patata. (la media ración irá con yema de huevo)..... | 19 € |

#### DE LA GRANJA

|   | Entera | *Degust |
|---|--------|---------|
| STEAK TARTAR DE VACA con mahonesa de foie, aguacate,<br>mostaza y tostadas..... | 26 €   | 8 €     |
| BRIOCHE DE ALITAS DE POLLO AL JENGIBRE  | 21 €   | 7 €     |
| SESOS DE CORDERO A LA ROMANA y un aliño de Lemon curd.                          | 21 €   | 7 €     |
| OREJA ASADA CON HABITAS REPELADAS<br>sobre un gazpachuelo tibio de zanahoria.   | 21 €   | 7 €     |

- En este apartado de la carta podemos servirle estos platos en **tamaño degustación** si así lo desea, para que pueda disfrutar de un mayor número de elaboraciones.

#### METIENDO LA CUCHARA.

|   |      |
|---|------|
| ALCACHOFAS FRITAS, sobre fondo meloso, alioli y lascas de tocino..... | 21 € |
| GUISANTES SALTEADOS A LA LLAMA, vainilla y crema de lechuga.....      | 29 € |
| 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<br>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 ..... | 25 € |
| CARRILLERAS DE TERNERA glaseada .....                    | 26 € |
| CANELONES tradicionales gratinados con trufa.....        | 25 € |

#### 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 55 €

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).

RAVIOLIS DE CALAMAR Y HORTALIZAS, sobre crema negra de maíz.

OREJA ASADA CON HABITAS REPELADAS  
sobre un gazpachuelo tibio de zanahoria.

**Pescado y Carne**

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

ALBÓNDIGAS DE LA ABUELA con trufa sobre parmentier

**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 pimiento 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.