



LA CARTA

ENTRANTES

THINGS TO CHICK / CHOSES À POUSSIN

THE CROQUETTES THAT MY MOTHER taught us to make LES CROQUETTES DE MA MÈRE nous a appris à faire	12 €
TONDELUNA RUSSIAN SALAD, with a fluffy mayonnaise..... LA SALADE RUSSE DU TONDELUNA et sa mayonnaise légère	16 €
SALAD WITH NUTS AND RED CAMBON IN TEMPURE, with kimchi..... SALADE AVEC NOIX ET CAMBON ROUGE EN TEMPURE, avec kimchi	21 €
DWARF SITAKE SAUTERED WITH TENDER GARMENTS egg and potato muslin. (the half portion will go with egg yolk)..... SITAKE NAIN SAUTÉ AVEC DES VÊTEMENTS TENDRES mousseline d'œuf et de pomme de terre. (la demi-portion ira avec du jaune d'œuf)	19 €

OF THE GRANJA / DE LA FERME

	Entera	*Degust
BEEF STEAK TARTAR with foie mahonnaise, avocado, mustard and toasts	26 €	8 €
TARTARE DE STEAK DE VACHE avec mayonnaise de foie, avocat, moutarde et pain grillé.		
GINGER CHICKEN WINGS BRIOCHE	21 €	7 €
AILES DE POULET AU GINGEMBRE BRIOCHE		
ROMAN-STYLE LAMB BRAINS and a Lemon curd dressing. CERVELLES D'AGNEAU À LA ROMAINE et vinaigrette au Lemon Curd	21 €	7 €
ROASTED EAR whit peeled brown beans on a warm carrot gazpachuelo.	21 €	7 €
OREILLE RÔTIE avec des haricots bruns pelés sur un gaspachuelo de carottes tiède.		

TAKING THE SPOON / METTRE LA CUILLÈRE

FRIED ARTICHOKEs, on a honeyed background, aioli and bacon flakes	21 €
ARTICHAUTS FRITS, sur fond miellé, aioli et flocons de bacon	
PEAS SAUTEED ON FLAME, vanilla and lettuce cream	29 €
POIS SAUTÉS SUR FLAMME, crème vanille et laitue	
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	
BONED AND STUFFED PORK HANDS	25 €
MAINS DE PORC DÉSOSSÉES ET FARCIES	
GRANDMA'S MEATBALLS with truffle over Parmentier.	26 €
LES SANGLES DE GRAND-MÈRE à la truffe sur parmentier	
GLAZED VEAL CHEEKS.....	27 €
JOUES DE VEAU GLACÉES	
TRADITIONAL CANNELLONI GRATIN with truffle	25 €
GRATIN TRADITIONNEL DE CANNELLONIS à la truffe.	

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 individual and is only served from Monday to Friday, it will not be served on weekends or holiday periods.

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 55 €

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

STARTERS (all in small individual portions).

RAVIOLIS DE CALMARS ET DE LÉGUMES, sur crème de maïs noir

ROASTED EAR whit peeled brown beans on a warm carrot gazpachuelo

MAIN

ROASTED MONKFISH, SILKY SAUCE FROM ITS BONES
on green olive and caper tapenade

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 25 €

EVERY DAY FROM 11:45 am to 13:00 pm / TOUS LES JOURS DE 11h45 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.