

Tondeluna

Permítenos contarte algunas cosas sobre nuestro restaurante, Tondeluna se inauguró el 11 de junio de 2011, vamos a cumplir 13 años. Nuestra cocina siempre ha transitado entre varias miradas, una primera mirada a la cocina tradicional riojana que siempre hizo nuestra madre en Echaurren, una mirada al mercado y a los productos de temporada y una mirada al mundo en toda su extensión, que nos aporta aliños y juegos divertidos.

Todos los caldos, salsas y fondos se elaboran en esta cocina, todas nuestras verduras se compran a hortelanos de proximidad, lo único que no hacemos aquí son nuestros helados que nos los sirve la heladería DellaSera de Logroño.

Todo eso conforma la cocina que estas a punto de encontrarte, una cocina comprometida con nuestra tierra y con vosotros, esperamos que sea de tu agrado.



Francis Paniago

EL BRUNCH DE TONDELUNA 25 €

LO SERVIMOS TODOS LOS DÍAS DE 11:45H A 13:00 H.

- UNA COPA de CAVA Para empezar
- + YOGURT DE QUESO, confitura de tomate y manzana verde.
- + BARCA TEMPLADA DE ANCHOAS y pimiento 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.
- + HELADO de café.

LA CARTA

ENTRANTES

IDEAS PARA PICAR

	Entera	Pincho
CHORIZO RIOJANO PARA UNTAR a modo de sobrasada SIN ALERGENOS	////	4 €
QUESO DE CABRA CON MIEL DE EZCARAY LÁCTEO Y SÉSAMO	////	4 €
PASTEL DE PESCADO con mahonesa vegetal. PESCADO, HUEVOS, LÁCTEO	////	4 €
LAS CROQUETAS que mi madre nos enseñó a hacer. GLUTEN, HUEVO, LÁCTEO	12 €	2 € Unid
LA ENSALADILLA RUSA de Tondeluna con mahonesa aireada. HUEVO. (también puede ir sin lácteo) EL PAN CRUJIENTE, GLUTEN Y SÉSAMO	14 €	8 €

UN POCO DEL CAMPO

	Entera	Pincho
* GUISANTES SALTEADOS A LA LLAMA, vainilla y crema de lechuga. SIN ALERGENOS	24 €	12 €
ARROZ A LA CAZUELA DE CIERVO Y SETAS LACTEO	25 €	13 €
ALCACHOFAS FRITAS, sobre un puré de ajo asado, caldo y lascas de ibérico. SIN ALERGENOS	21 €	12 €
GUIISO DE POCHAS CON CODORNICES SIN ALERGENOS	21 €	10 €
SHIITAKE SALTEADO CON AJETES TIERNOS huevo y muselina de patata. (la media ración irá con yema de huevo) HUEVO	16 €	9 €

JUGANDO CON LA GRANJA

	Entera	Pincho
STEAK TARTAR DE VACA con mahonesa de foie, aguacate, mostaza y tostadas. MOSTAZA, GLUTEN (las tostadas crujientes ser sin gluten) SOJA (la picada puede ir a parte)	24 €	12 €
ALITAS DE POLLO GLASEADAS con jengibre y ají, sobre brioche tostado. SOJA, GLUTEN	21 €	7 € Unid
SESOS DE CORDERO A LA ROMANA y un aliño de Lemon curd. HUEVO	18 €	9 €
OREJA DE CERDO ASADA CON HABITAS REPELADAS sobre un gazpachuelo tibio de zanahoria. LACTEO	21 €	7 €

EL MENÚ DEGUSTACIÓN 55 €

Menú individual

Comenzamos (entrantes que irán al centro de la mesa)

LAS CROQUETAS que mi madre nos enseñó a hacer

LA ENSALADILLA RUSA de Tondeluna con mahonesa aireada.

SESOS DE CORDERO A LA ROMANA y un aliño de Lemon curd.

ALITAS DE POLLO GLASEADAS con jengibre y ají, sobre brioche

De Primero

GUISANTES SALTEADOS A LA LLAMA, vainilla y crema de lechuga.

Pescado

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

Carne

ALBÓNDIGAS DE LA ABUELA con trufa sobre parmentier.

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. 25 €
GLUTEN

* BACALAO CONFITADO sobre un puré de ajo asado, salsa riojana y Pil-pil.28 €
PESCADO, LACTEO

RAPE ASADO, SALSA SEDOSA DE SUS ESPINAS
sobre tapenade de olivas verdes y alcaparras.25 €
LACTOSA

RAVIOLIS DE CALAMAR Y HORTALIZAS, sobre crema negra de maíz..... 18 €
LACTOSA Y GLUTEN

Y DE LA TIERRA EL ...

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

MANITA DE CERDO deshuesada y rellena. 25 €
GLUTEN, LA SALSA DE PATATA CONTIENE LACTEO

ALBÓNDIGAS DE LA ABUELA con trufa sobre parmentier 22 €
HUEVO Y GLUTEN

CARRILLERAS DE TERNERA glaseada 19 €
SULFITOS, La guarnición lleva LÁCTEO

CANELONES tradicionales gratinados con trufa 18 €
GLUTEN, LACTEO

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

* SUFLE DE AVELLANA QUEMADO AL RON con helado de choco barrica. 9 €
FRUTOS SECOS, HUEVOS, LACTEO

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

GUARNICIONES

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

MENÚ DEL DÍA 30 €

* Este menú es individual no se servirá ni fines de semana, ni periodos festivos a 1/2 día

- LAS CROQUETAS que mi madre nos enseñó a hacer (2 unid)
- + 1 ENTRANTE a elegir.
- + 1/2 PRINCIPAL a elegir.
- + 1/2 POSTRE a elegir.

*Exceptuando los platos que tienen marcado un asterisco.

MENÚ VOY DEPRISA 20 €

* Este menú es individual no se servirá ni fines de semana, ni periodos festivos a 1/2 día

- LAS CROQUETAS que mi madre nos enseñó a hacer (2 unid)
- + 1 PLATO ÚNICO a elegir entre ENTRANTES o PRINCIPALES
- + 1/2 POSTRE

*Exceptuando los platos que tienen marcado un asterisco.

MENÚ PARA NIÑOS 20 €

Menú individual

NIÑOS MENORES DE 12 AÑOS.

- LAS CROQUETAS. 2 unid
- + 1/2 PASTA FRESCA a la Boloñesa.
- + 1/2 ENTRECOT A LA PLANCHA con patatas fritas
- + 1/2 POSTRE a elegir.

*Exceptuando los platos que tienen marcado un asterisco.

INFUSIONES Y CAFES

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

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