

## LA CARTA

### ENTRANTES

#### IDEAS PARA PICAR

	Entera	Pincho
CHORIZO RIOJANO PARA UNTAR a modo de sobrasada	////	4 €
QUESO DE CABRA CON MIEL DE EZCARAY	////	4 €
PASTEL DE PESCADO con mahonesa vegeta	////	4 €
LAS CROQUETAS que mi madre nos enseñó a hacer.	12 €	2 € Unid
LA ENSALADILLA RUSA de Tondeluna con mahonesa aireada.	14 €	8 €

#### UN POCO DEL CAMPO

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

#### JUGANDO CON LA GRANJA

	Entera	Pincho
STEAK TARTAR DE VACA con mahonesa de foie, aguacate, mostaza y tostadas.	24 €	12 €
ALITAS DE POLLO GLASEADAS con jengibre y ají, sobre brioche tostado.	21 €	7 € Unid
SESOS DE CORDERO A LA ROMANA y un aliño de Lemon curd.	18 €	9 €
OREJA DE CERDO ASADA CON HABITAS REPELADAS sobre un gazpachuelo tibio de zanahoria.	21 €	7 € unid

### EL BRUNCH DE TONDELUNA 25 €

TODOS LOS DÍAS DE 11:45H A 13:00H.

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 65º y luego frito con patatas y chorizo.

+ CAFÉ con leche o infusión confituras naturales.

+ TOSTADAS con aceite de oliva de La Rioja.

+ ZUMO de naranja recién exprimido.

+ HELADO de café.

### PRINCIPALES

#### DE LA MAR EL ...

LA MERLUZA CONFITADA a 45°C, pimientos y crema de arroz. ....	25 €
* BACALAO CONFITADO sobre un puré de ajo asado, salsa riojana y Pil-pil. ....	28 €
RAPE ASADO, SALSA SEDOSA DE SUS ESPINAS sobre tapenade de olivas verdes y alcaparras.....	25 €
RAVIOLIS DE CALAMAR Y HORTALIZAS, sobre crema negra de maíz. ....	18 €

#### Y DE LA TIERRA EL ...

* ENTRECOT DE CARNE ROJA, con salsa café de Paris. ....	28 €
MANITA DE CERDO deshuesada y rellena. ....	25 €
ALBÓNDIGAS DE LA ABUELA con trufa sobre parmentier .....	22 €
CARRILLERAS DE TERNERA glaseada .....	19 €
CANELONES tradicionales gratinados con trufa .....	18 €

#### GUARNICIONES

PIMIENTOS RIOJANOS EN TIRAS / RIOJA PPPERS .....	8 €
PATATAS FRITAS A LA SARTEN / FRIED POTATOES .....	8 €
ENSALADA VERDE CON CEBOLLETA / GREEN SALAD.....	8 €

#### A NADIE LE AMARGA UN DULCE...

PASTEL DE REQUESÓN, con crema inglesa. ....	9 €
TOSTA DE QUESO DE CAMEROS, manzana y helado de miel. ....	9 €
TORRIJA TOSTADA HELADO DE SOMBRA DE HIGUERA. ....	9 €
* SUFLE DE AVELLANA QUEMADO AL RON con helado de choco barrica. ....	9 €
FLAN CREMOSO DE VAINILLA y helado de leche de oveja. ....	9 €

#### INFUSIONES Y CAFES

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

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.

## LOS MENÚS

### 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

### MENÚ DEL DÍA 30 €

\* Este menú es individual no se servirá ni fines de semana ni periodos festivos a ½ 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 ½ 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

+ ½ PASTA FRESCA a la Boloñesa.

+ ½ ENTRECOT A LA PLANCHA con patatas fritas

+ ½ POSTRE a elegir.

\*Exceptuando los platos que tienen marcado un asterisco.