

## LA CARTA

### ENTRANTES

#### IDEAS PARA PICAR Y ENSALADAS

	Entera	Pincho
TERRINA DE QUESO DE CABRA con miel de Ezcaray	////	6 €
TERRINA DE PASTEL DE PESCADO con mahonesa vegetal	////	6 €
LAS CROQUETAS que mi madre nos enseñó a hacer.	12 €	2 € Und
LA ENSALADILLA RUSA de Tondeluna con mahonesa aireada.	14 €	10 €
TIRADITO DE TRUCHA CURADA con aliño de puerros y ají amarillo.	15 €	10 €
LA ENSALADA DE LUISA, con Gorgonzola, pera, piñones y yogurt.	14 €	

#### UN POCO DEL CAMPO

	Entera	Media
NUESTROS TRADICIONALES HUEVOS ESTRELLADOS	15 €	
ARROZ A LA CAZUELA DE CIERVO Y SETAS	25 €	
GUISO DE GARBANZOS CON RABITO DE LECHAL.	24 €	15 €
SETAS SALTEADAS CON AJETES TIERNOS huevo y muselina de patata. (la media ración irá con yema de huevo)	19 €	12 €

#### JUGANDO CON LA GRANJA

	Entera	Media
STEAK TARTAR DE VACA con mahonesa de foie, aguacate, mostaza y tostadas.	24 €	14 €
BRIOCHE TOSTADO de ALITAS DE POLLO glaseadas con jengibre y ají verde. (3 unid ración)	21 €	8 € Unid
SESITOS DE CORDERO a la romana y Lemon curd.	19 €	
OREJA ASADA Y GLASEADA sobre una crema tibia de zanahoria.	21 €	9 € unid

### EL BRUNCH DE TONDELUNA 25 €

TODOS LOS DÍAS DE 11:30H 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 €
* LUBINA ASADA espinacas, hinojo encurtido y salsa al vino blanco. ....	28 €
TEMPURA DE RAPE sobre una riojanana agazpachuelada. ....	24 €
RAVIOLIS DE CALAMAR Y HORTALIZAS, sobre crema negra de maíz. ....	20 €

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

* ENTRECOT DE CARNE ROJA, con salsa café de Paris. ....	28 €
TIERNO DE TERNERA REBOZADO con queso de cameros y salsa de champiñones. ....	18 €
ALBÓNDIGAS DE LA ABUELA con trufa sobre parmentier. ....	22 €
CARRILLERAS DE TERNERA glaseada. ....	22 €

#### 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)

TERRINA DE QUESO DE CABRA con miel de Ezcaray

LAS CROQUETAS que mi madre nos enseñó a hacer

TIRADITO DE TRUCHA CURADA, con aliño de puerros y ají amarillo.

SETAS SALTEADAS CON AJETES TIERNOS huevo y muselina de patata.

De Primero

GUISO DE GARBANZOS CON RABITO DE LECHAL.

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 35 €

\* 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 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 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.