

## LA CARTA

### ENTRANTES

#### IDEAS PARA PICAR Y ENSALADAS

	Entera	Pincho
LAS CROQUETAS que mi madre nos enseñó a hacer.	12 €	2 € Und
LA ENSALADILLA RUSA de Tondeluna con mahonesa aireada.	14 €	10 €
LA ENSALADA DE LUISA, con Gorgonzola, pera, piñones y yogurt.	16 €	11 €
TOMATE ASADO, AJO BLANCO y pistou de espinacas.	17 €	12 €
TIRADITO DE TRUCHA CURADA con aliño de puerros y ají amarillo.	18 €	12 €

#### UN POCO DEL CAMPO

	Entera	Media
*GUISANTITOS SALETADOS A LA LLAMA, vainilla y salsa de huevos fritos.	28 €	18 €
ARROZ A LA CAZUELA DE CIERVO Y SETAS	25 €	
ALCACHOFAS SALTEADAS, sobre fondo meloso y jamón.	24 €	15 €
MACARRONES RELLENOS CON UNA BECHAMEL DE CHORIZO Como a la riojana, que rellenamos uno a uno.	24 €	15 €

#### JUGANDO CON LA GRANJA

	Entera	Media
STEAK TARTAR DE VACA SOBRE BRIOCHE TOSTADO con mahonesa de foie, aguacate y mostaza. (2 unid ración)	24 €	14 €
BRIOCHE TOSTADO de ALITAS DE POLLO glaseadas con jengibre y ají verde. (3 unid ración)	24 €	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 rojos en tiras. ....	25 €
* LUBINA ASADA espinacas, hinojo encurtido y salsa al vino blanco. ....	28 €
TEMPURA DE RAPE, gazpachuelo de caracoles y puré de ajo .....	24 €
RAVIOLIS DE CALAMAR Y HORTALIZAS, sobre crema negra de maíz. ....	22 €

#### 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...

GANACHE DE CHOCOLATE, aceite de oliva, pan y helado de café .....	9 €
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 PASTEL DE PESCADO con mahonesa vegetal

LAS CROQUETAS que mi madre nos enseñó a hacer

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

ALCACHOFAS FRITAS, sobre fondo meloso y jamón

De Primero

MACARRONES RELLENOS CON UNA BECHAMEL DE CHORIZO.

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.