

LA CARTA

ENTRANTES

	Entera	Pincho	
IDEAS PARA PICAR Y ENSALADAS			
LAS CROQUETAS que mi madre nos enseñó a hacer.	12 €	2 € Unid	
LA ENSALADILLA RUSA de Tondeluna con mahonesa aireada.	15 €	10 €	
LA ENSALADA DE LUISA, con Gorgonzola, pera, piñones y yogurt.	18 €	12 €	
TIRADITO DE TRUCHA CURADA con aliño de puerros y ají amarillo.	18 €	12 €	
SETAS SALTEADAS CON AJETES TIERNOS huevo y muselina de patata. (la ½ ración es yema de huevo)	21 €	12 €	
UN POCO DEL CAMPO			
NUESTROS TRADICIONALES HUEVOS ESTRELLADOS	16 €		
ALCACHOFAS FRITAS, sobre fondo meloso y jamón.	24 €	15 €	
ARROZ A LA CAZUELA DE CIERVO Y SETAS	25 €		
POCHAS A LA RIOJANA CON FRITADA DE TOMATE.	21 €	12 €	
MACARRONES RELLENOS CON UNA BECHAMEL DE CHORIZO Como a la riojana, que rellenamos uno a uno.	24 €	15 €	
JUGANDO CON LA GRANJA			
STEAK TARTAR DE VACA SOBRE BRIOCHE TOSTADO con mahonesa de foie, aguacate y mostaza. (2 unid ración)	27 €	17 €	
BRIOCHE TOSTADO de ALITAS DE POLLO glaseadas con jengibre y ají verde. (2 unid ración)	16 €	8 € Unid	
SESTITOS 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 45ºC, pimientos rojos en tiras.	27 €
MERLUZA ASADA, espinacas, hinojo encurtido y salsa al vino blanco.	27 €
PIMIENTOS RELLENOS DE BACALAO	23 €
RAVIOLIS DE CALAMAR Y HORTALIZAS, sobre crema negra de maíz.	23 €

Y DE LA TIERRA EL ...

* ENTRECOT DE CARNE ROJA, con salsa café de Paris.	32 €
TIERNO DE TERNERA REBOZADO con queso de cameros y salsa de champiñones.	22 €
ALBÓNDIGAS DE LA ABUELA con trufa sobre parmentier	24 €
CARRILLERAS DE TERNERA glaseada	22 €

GUARNICIONES

PIMIENTOS RIOJANOS EN TIRAS / RIOJA PPPERS	9 €
PATATAS FRITAS A LA SARTEN / FRIED POTATOES	9 €
ENSALADA VERDE CON CEBOLLETA / GREEN SALAD	9 €

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 CAFÉS

INFUSIÓN	2.50 €
CAFÉ SOLO	2.75 €
CORTADO	2.50 €
CAFÉ CON LECHE	2.50 €

- + En la carta de vinos dispone de una selección de vinos por copas.
- + Servicio de pan y mantequilla salada Echiré 2.50 €
- + 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 60 €

Menú individual

Comenzamos (entrantes que irán al centro de la mesa)

TERRINA DE MERLUZA con mahonesa vegetal.

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

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.