

Tondeluna

Tondeluna was born in 2011 with a culinary philosophy that is uniquely ours: the recipes and flavors we learned at Echaurren, the produce of our own land, and a curiosity about what lies beyond.

We prepare our stocks, broths, and sauces right here, work with local growers, and let cuisines from around the world find their way into our dishes from time to time.

That is what Tondeluna is all about: local cuisine that is open to the world and made for enjoyment.

Tondeluna a vu le jour en 2011, porté par une approche culinaire unique : les recettes et les saveurs découvertes à Echaurren, les produits locaux et une curiosité pour les cuisines du monde.

Nous préparons nous-mêmes nos bouillons, nos fonds et nos sauces, collaborons avec les agriculteurs locaux et laissons parfois des influences du monde entier s'inviter dans nos plats. Voilà l'essence même de Tondeluna: une cuisine locale, ouverte sur le monde et conçue pour le plaisir.



Francis Paniago

MENU / LA CARTE

STARTERS/ ENTRÉES

TO SHARE AT THE CENTER OF THE TABLE // POUR GRIGNOTER AU CENTRE DE LA TABLE

THE CROQUETTES my mother taught us to make..	12 €
LES CROQUETTES que ma mère nous a appris à faire.	
CURED TROUT TIRADITO with leek and ají amarillo dressing.	19 €
TIRADITO DE TRUITE FUMÉE à la vinaigrette aux poireaux et au piment jaune.	
TONDELUNA'S RUSSIAN SALAD with aerated mayonnaise.	17 €
SALADE RUSSE DE TONDELUNA avec mayonnaise aérée.	
BEEF STEAK TARTARE ON TOASTED BRIOCHE Foie gras, avocado, and mustard. 27 €	
TARTARE DE BŒUF SUR BRIOCHE GRILLÉE foie gras, avocat et moutarde.	

PRODUCT // PRODUIT

PINK TOMATO, SERVED ON SALMOREJO, with goat cheese and basil.	21 €
TOMATE ROSE, sur salmorejo, fromage de chèvre et basilic.	
SAUTÉED MUSHROOMS WITH TENDER GARLIC SHOOTS, egg, and potato mousseline.	21 €
CHAMPIGNONS SAUTÉS À L'AIL NOUVEAU, œuf et mousseline de pommes	
LUISA'S SALAD, WITH GORGONZOLA, pear, pine nuts, and yogurt.	20 €
SALADE LEONA, AVEC GORGONZOLA, poire, pignons de pin et yaourt.	
ROASTED AND GLAZED PIG'S ear on a warm carrot cream.	24 €
OREILLE DE PORC RÔTIE ET GLACÉE sur une crème de carottes tiède.	

TERRITORY AND MEMORY// TERRITOIRE ET MÉMOIRE

RIOJA-STYLE FRESH WHITE BEANS with tomato "fritada".	22 €
HARICOTS BLANCS FRAIS À LA RIOJA avec « frittada » de tomates.	
STUFFED MACARONI WITH CHORIZO BÉCHAMEL "Rioja-style"—stuffed one by one.	25 €
MACARONIS FARCIS À LA BÉCHAMEL AU CHORIZO Comme à Rioja, nous les farcissons un par un.	
ROMAN-STYLE LAMB CHOPS with a lemon curd dressing.	21 €
CUISSES D'AGNEAU À LA ROMAINE et une vinaigrette au citron.	
VENISON AND MUSHROOM CASSEROLE RICE	25 €
RIZ EN CASSEROLE AU VENISSEUR ET AUX CHAMPIGNONS	
OUR TRADITIONAL FRIED EGGS with summer truffle.	18 €
NOS ŒUFS AU PLAT TRADITIONNELS, à la truffe d'été.	

TASTING MENU / MENU DÉGUSTATION 65 €

INDIVIDUAL TASTING

Comenzamos (entrantes que irán al centro de la mesa)

FISH CAKE with vegetable mayonnaise.

THE CROQUETTES that my mother taught us to make

CURED TROUT TIRADITO with leek dressing

SAUTÉED MUSHROOMS with egg mousseline and potatoes

First

MACARONI STUFFED WITH CHORIZO BÉCHAMEL

Fish

SQUID AND VEGETABLE RAVIOLIS, on black corn cream.

Meat

GRANDMOTHER'S MEATBALLS with truffle on parmentier.

Dessert

CAMEROS CHEESE TOAST, apple and honey ice cream.De Primero

MAIN COURSES/ PLATS PRINCIPAUX

FISH// POISSON

COD-STUFFED PEPPERS POIVRONS FARCIS À LA MORUE	24 €
SQUID AND VEGETABLE RAVIOLI on a black corn cream. RAVIOLIS AUX CALAMARS ET AUX LÉGUMES sur crème de maïs noir.	24 €
ROMAN-STYLE HAKE CONFIT AT 45°C, red pepper strips. MERLU À LA ROMAINE ET CONFIT À 45°C, poivrons rouges en lanières.	29 €
ROASTED SEA BASS, SPINACH, pickled fennel, and white wine sauce. BAR RÔTI, ÉPINARDS, FENOUIL MARINÉ et sauce au vin blanc.	29 €
CHAR-GRILLED BONITO BELLY ON A BED OF SPRING ONIONS and tomato poached in its own juices, with a garlic and chili pepper vinaigrette. VENTRÈCHE DE BONITE GRILLÉE SUR UN LIT D'OIGNONS NOUVEAUX et tomate pochée dans son propre jus avec une vinaigrette à l'ail et au piment.	95 €/kg

MEATS// VIANDES

ALBÓNDIGAS DE LA ABUELA with story about Parmentier. ALBÓNDIGAS DE LA ABUELA avec trufa sur Parmentier	25 €
BREADED VEAL TENDERLOIN with Cameros cheese and mushroom sauce. ESCALOPES DE VEAU PANÉES ET TENDRES, sauce au fromage Cameros.	24 €
GLAZED VEAL CHEEKS. JOUES DE VEAU GLACÉES	25 €
RED MEAT ENTRECOT, with Paris coffee sauce. ENTRECOT DE VIANDE ROUGE, sauce au café parisien.	32 €

FITTINGS// RACCORDS

GREEN SALAD WITH SCALLIONS GREEN SALAD WITH SCALLIONS	8 €
RIOJAN PEPPERS IN STRIPS POIVRONS DE RIOJAN EN LANIÈRES	9 €
PAN-FRIED POTATOES POMMES DE TERRE POÊLÉES	7 €

POSTRES

CAMEROS CHEESE TOAST with apple and honey ice cream. CAMEROS FROMAGE TOAST, glace pomme et miel.	11 €
TOASTED FRENCH TOAST, goat cheese ice cream, goat cheese crumble. PAIN PERDU GRILLÉ avec glace au fromage de chèvre.	9 €
RUM-FLAMBÉED HAZELNUT SOUFFLÉ with barrel-aged chocolate ice cream. SOUFFLÉ AUX NOISETTES GRILLÉES AU RHUM avec glace au chocolat vieilli en fût.	11 €
CREAMY VANILLA FLAN and sheep's milk ice cream. FLAN CRÉMEUX À LA VANILLE et glace au lait de brebis.	8 €
CHOCOLATE GANACHE, olive oil, and toasted bread GANACHE AU CHOCOLAT, huile d'olive et pain grillé	9 €
RICOTTA CAKE WITH CRÈME ANGLAISE. GÂTEAU AU FROMAGE BLANC avec crème anglaise.	10 €

CHILDREN'S MENU 20 €

Individual menu

CHILDREN UNDER 12 YEARS OLD.

THE CROQUETTES that my mother taught us how to make (2 units)

+ ½ FRESH PASTA Bolognese.

+ ½ GRILLED ENTRECOT with French fries

+ ½ DESSERT of your choice.

HERBAL TEAS AND COFFEES // INFUSIONS ET CAFÉS

INFUSION	2.50 €
COFFEE WITH MILK	2.75 €
COFFEE ONLY	2.50 €
SMALL COFFEE WITH MILK "CUT"	2.50 €

Every day from 11:30 AM to 1:00 PM, we serve the Tondeluna BRUNCH.

Perfect for late risers, early diners, travelers, or anyone simply looking to treat themselves to a delicious mid-morning feast.

Book your table at tondeluna.com.

THE BRUNCH OF TONDELUNA 28 €

EVERY DAY FROM 11:30 am to 13:30 pm / TOUS LES JOURS DE 11h30 à 13h 00

TO START WITH A GLASS OF CAVA. WE CONTINUE WITH:

- + CHEESE YOGURT, tomato jam and green apple.
- + TOASTED BRIOCHE WITH CHICKEN wings glazed in ginger and green chili.
- + RACE EGG cooked at 65° and then fried with potatoes and chorizo sausage.
- + COFFEE with milk or infusion and natural jams.
- + TOAST with olive oil from La Rioja
- + AND FRESHLY SQUEEZED ORANGE JUICE.
- + To finish: COFFEE ICE CREAM. DellaSera

- + The wine list includes a selection of wines by the glass.
- + Echiré bread and salted butter service for €2.50
- + Gluten-free bread and beer are available
- + All prices include 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.