Tondeluna

Tondeluna nació en 2011 con una manera muy nuestra de entender la cocina: las recetas y sabores que aprendimos en Echaurren, el producto de nuestra tierra y la curiosidad por lo que ocurre más allá.

Cocinamos aquí nuestros fondos, caldos y salsas, trabajamos con hortelanos cercanos y dejamos que otras cocinas del mundo se cuelen de vez en cuando en nuestros platos.

Todo eso es Tondeluna: una cocina de aquí, abierta al mundo y hecha para disfrutar.



LA CARTA

ENTRANTES

PARA PICAR AL CENTRO DE LA MESA

LAS CROQUETAS que mi madre nos enseñó a hacer.	12 €
TIRADITO DE TRUCHA CURADA con aliño de puerros y ají amarillo.	19 €
LA ENSALADILLA RUSA de Tondeluna con mahonesa aireada.	17 €
STEAK TARTAR DE VACA SOBRE BRIOCHE TOSTADO mahonesa de foie, aguacate y mostaza.	27 €

PRODUCTO

ALCACHOFAS FRITAS, sobre fondo meloso y jamón.	24 €
SETAS SALTEADAS CON AJETES TIERNOS huevo y muselina de patata.	21 €
LA ENSALADA DE LUISA, con Gorgonzola, pera, piñones y yogur.	20 €
OREJA ASADA Y GLASEADA sobre una crema tibia de zanahoria.	24 €

TERRITORIO Y MEMORIA

POCHAS A LA RIOJANA CON FRITADA DE TOMATE.	22 €
MACARRONES RELLENOS CON UNA BECHAMEL DE CHORIZO Como a la riojana, que rellenamos uno a uno.	25 €
SESITOS DE CORDERO A LA ROMANA y un aliño de Lemon curd.	21 €
ARROZ A LA CAZUELA DE CIERVO Y SETAS	25 €
NUESTROS TRADICIONALES HUEVOS ESTRELLADOS, con trufa de verano.	18 €

PRINCIPALES

PESCADOS

PIMIENTOS RELLENOS DE BACALAO	24 €
RAVIOLIS DE CALAMAR Y HORTALIZAS, sobre crema negra de maíz.	24 €
LA MERLUZA A LA ROMANA Y CONFITADA a 45ºC, pimientos rojos en tiras.	29 €
LUBINA ASADA, espinacas, hinojo encurtido y salsa al vino blanco.	29 €

CARNES

ALBÓNDIGAS DE LA ABUELA con trufa sobre Parmentier	25 €
TIERNO DE TERNERA REBOZADO con queso de cameros y salsa de champiñones.	24 €
CARRILLERAS DE TERNERA glaseada	25 €
CHULETA DE VACA FRISONA (Vaca nacional, lomo alto entre 750gr y 900kg)	95 €/1kg

GUARNICIONES

ENSALADA VERDE CON CEBOLLETA	8 €
PIMIENTOS RIOJANOS EN TIRAS	9 €
PATATAS FRITAS A LA SARTEN	7 €

POSTRES

TOSTA DE QUESO DE CAMEROS, manzana y helado de miel.	11 €
TORRIJA TOSTADA HELADO DE sombra de higuera.	9 €
SUFLÉ DE AVELLANA QUEMADO AL RON con helado de choco barrica.	11 €
FLAN CREMOSO DE VAINILLA y helado de leche de oveja.	8 €
GANACHE DE CHOCOLATE, aceite de oliva y pan tostado	9 €
PASTEL DE REQUESÓN, con crema inglesa.	10 €

EL MENÚ DEGUSTACIÓN 65 €

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 PARA NIÑOS 20 €

Menú individual

NIÑOS MENORES DE 12 AÑOS.

+ LAS CROQUETAS. 2 unid
+ ½ PASTA FRESCA a la Boloñesa.
+ ½ ALBÓNDIGAS DE LA ABUELA con patatas fritas.
+ ½ POSTRE a elegir.

INFUSIONES Y CAFÉS

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

Todos los días, de 11:30 a 13:00 h, servimos el BRUNCH de Tondeluna.

Para los que desayunan tarde, comen pronto, están de viaje o simplemente quieren darse un buen homenaje a media mañana.

Reserva tu mesa en tondeluna.com

EL BRUNCH DE TONDELUNA 28 €

LO SERVIMOS TODOS LOS DÍAS DE 11:30H A 13:00 H.

UNA COPA de CAVA Para empezar

+ YOGURT DE QUESO, confitura de tomate y manzana verde.

+ BRIOCHE TOSTADO de ALITAS DE POLLO glaseadas con jengibre y ají verde.

+ 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 DellaSera.

+ 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. Todos los productos de pesca afectados por el Real Decreto 1420/2006 servidos en este establecimiento, cumplen con los términos establecidos en dicha normativa.