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.



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

FRIED ARTICHOKES, on a creamy base and ham 24 €
ARTICHAUTS FRITS, sur fond miellé et jambon.

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 — 24 €
POIVRONS FARCIS À LA MORUE

SQUID AND VEGETABLE RAVIOLI on a black corn cream. — 24 €
RAVIOLIS AUX CALAMARS ET AUX LÉGUMES sur crème de maïs noir.

ROMAN-STYLE HAKE CONFIT AT 45ºC, red pepper strips. — 29 €
MERLU À LA ROMAINE ET CONFIT À 45ºC, poivrons rouges en lanières.

ROASTED SEA BASS, SPINACH, pickled fennel, and white wine sauce. — 29 €
BAR RÔTI, ÉPINARDS, FENOUIL MARINÉ et sauce au vin blanc.

MEATS// VIANDES

GRANDMA'S MEATBALLS with story about Parmentier. — 25 €
LES BOULETTES DE MAMIE avec trufa sur Parmentier

BREADED VEAL TENDERLOIN with Cameros cheese and mushroom sauce. — 24 €
ESCALOPES DE VEAU PANÉES ET TENDRES, sauce au fromage Cameros.

GLAZED VEAL CHEEKS. — 25 €
JOUES DE VEAU GLACÉES

FRIESIAN BEEF RIBEYE STEAK (Spanish beef, bone-in ribeye, 750–900 g) — 95 €/1kg
CÔTE DE BŒUF FRISONNE (Race frisonne d'origine espagnole, 750 à 900 g)

FITTINGS// RACCORDS

GREEN SALAD WITH SCALLIONS — 8 €
GREEN SALAD WITH SCALLIONS

RIOJAN PEPPERS IN STRIPS — 9 €
POIVRONS DE RIOJAN EN LANIÈRES

PAN-FRIED POTATOES — 7 €
POMMES DE TERRE POÊLÉES

POSTRES

CAMEROS CHEESE TOAST with apple and honey ice cream. — 11 €
CAMEROS FROMAGE TOAST, glace pomme et miel.

TOASTED SPANISH FRENCH TOAST WITH "FIG TREE SHADE" ICE CREAM — 9 €
PAIN PERDU DORÉ, GLACE «à l'ombre du figuier»

RUM-FLAMBÉED HAZELNUT SOUFFLÉ with barrel-aged chocolate ice cream. — 11 €
SOUFFLÉ AUX NOISETTES GRILLÉES AU RHUM avec glace au chocolat vieilli en fût.

CREAMY VANILLA FLAN and sheep's milk ice cream. — 8 €
FLAN CRÉMEUX À LA VANILLE et glace au lait de brebis.

CHOCOLATE GANACHE, olive oil, and toasted bread — 9 €
GANACHE AU CHOCOLAT, huile d'olive et pain grillé

RICOTTA CAKE WITH CRÈME ANGLAISE. — 10 €
GÂTEAU AU FROMAGE BLANC avec crème anglaise.

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 GRANDMA'S MEATBALLS WITH CHIPS
+ 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 65º 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.