Aquí les presentamos los menús de Tondeluna, también la carta y las diferentes posibilidades que este espacio les ofrece.

Los menús están diseñados para grupos, celebraciones familiares de todo tipo o comidas de empresa de más de 10 personas, que no quieren detenerse a elegir de la carta y prefieren venir al restaurante con todo ya contratado.

Se trata de siete opciones diferentes que recogen algunas de las mejores especialidades de nuestro restaurante y que son fieles a nuestro estilo de cocina. Se sirven de manera informal, en raciones al centro para compartir o individuales y que, por nuestra experiencia, dejan plenamente satisfecho al comensal, aunque no dudaremos en ampliar las cantidades servidas si así fuera requerido por el cliente.

Los menús pueden admitir leves cambios en función de los gustos, alergias u otro tipo de requerimientos o necesidades concretas del cliente, estamos para servirle.

Muchas gracias.

Luisa Barrachina y Francis Paniego

Si desea ponerse en contacto con nosotros, puede hacerlo de la siguiente manera y en el siguiente horario.

HORARIOS DE APERTURA DE TONDELUNA.

- Abrimos de miércoles a sábado de 11:30h a 16:00h y de 20:30h a 23,00h.
- Los domingos y los martes nuestro horario es de 11:30h a 16:00h.
- Entre las 11:30h y las 13:45h **nuestro local adquiere su perfil de bar y la oferta se adecua a la de una cafetería** con **desayunos, almuerzos** o simplemente para tomar un refresco, aprovechar nuestra red wifi o pasar la tarde con nuestros juegos de mesa.
- Los fines de semana y festivos también abrimos por las tardes.

Estamos en la **c/Muro de La Mata nº9** de **Logroño** en La Rioja

Nuestro **teléfono es 941 236 425** y nuestra dirección electrónica es **info@tondeluna.com**

Nº1 MENÚ PICOTEO + UN CLASICO 50€ IVA incluido

ENTRANTES FRIOS

LAS CROQUETAS que mi madre Marisa, nos enseñó a hacer (2 unid)

LA ENSALADILLA RUSA de Tondeluna con mahonesa aireada.

NUESTROS TRADICIONALES HUEVOS ESTRELLADOS.

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

PRINCIPALES

ALBÓNDIGAS DE LA ABUELA con trufa sobre parmentier.

NUESTROS POSTRES

TOSTA TEMPLADA queso de Cameros, manzana y helado de miel.

BEBIDAS

Vinos puede elegirlos al final del documento (su coste no está incluido en los menús)
agua embotellada y pan
Café o infusión.

Nº2 MENÚ PICOTEO Y SEGUNDOS A ELEGIR 60€ IVA incluido

ENTRANTES FRIOS

TERRINA DE QUESO DE CABRA con miel de Ezcaray

LAS CROQUETAS QUE MI MADRE MARISA, nos enseñó a hacer (6 unid)

LA ENSALADILLA RUSA de Tondeluna con mahonesa aireada.

PRIMERO DE CUCHARA

ARROZ A LA CAZUELA DE CIERVO Y SETAS.

PRINCIPALES A ELEGIR (Medias raciones)

LA MERLUZA CONFITADA A 45ºC, con pimientos y crema de arroz.

PIMIENTOS RELLENOS DE BACALAO

CARRILLERAS DE TERNERA GLASEADAS sobre una muselina de patata

ALBÓNDIGAS DE LA ABUELA con trufa sobre parmentier.

NUESTROS POSTRES (al centro de la mesa una ración para cada 3 personas)

PASTEL DE REQUESON tradicional, con crema inglesa.

TOSTA TEMPLADA queso de Cameros, manzana y helado de miel.

GANACHE DE CHOCOLATE, aceite de oliva, pan tostado.

BEBIDAS

Vinos puede elegirlos al final del documento (su coste no está incluido en los menús)
agua embotellada y pan
Café o infusión.

Nº3 MENÚ PICOTEO CON PESCADO Y CARNE 65€ IVA incluido

ENTRANTES

LAS CROQUETAS que mi madre Marisa, nos enseñó a hacer (2 unid)

LA ENSALADILLA RUSA de Tondeluna, con mahonesa aireada.

PLATO DE CUCHARA

POCHAS A LA RIOJANA CON FRITADA DE TOMATE
(Podemos cambiarlo por otro plato, pero deberá ser para todos igual)

LOS PESCADOS

LA MERLUZA CONFITADA a 45ºC, pimientos y crema de arroz.

LAS CARNES

CARRILLERAS DE TERNERA GLASEADAS sobre una muselina de patata.

NUESTROS POSTRES

TOSTA TEMPLADA queso de Cameros, manzana y helado de miel.

BEBIDAS

Vinos puede elegirlos al final del documento (su coste no está incluido en los menús)
agua embotellada y pan
Café o infusión

Nº4 MENÚ DEGUSTACIÓN 65 € IVA incluido

DEGUSTACIÓN 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.

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. (al centro de la mesa).

BEBIDAS

Vinos puede elegirlos al final del documento (su coste no está incluido en los menús)
agua embotellada y pan
Café o infusión

Disponemos de una extensa carta de vinos, si nos lo solicita podemos envíasela. No obstante, en Tondeluna, permitimos que cada cliente pueda traerse su vino de casa, aquí no les vamos a cobrar descorche y se lo vamos a tratar como si fuera nuestro.

Tondeluna un espacio para su pequeño congreso, déjenos explicarles cómo.

Estimados señores, el restaurante Tondeluna está situado en pleno centro de Logroño en la calle C/Francisco Muro de la Mata n.º 9, frente al parque del Espolón de la capital. Justo debajo de él se encuentra un parquin público.

El espacio interior del restaurante mide 140 m2 totalmente libres de columnas u otros estorbos visuales. Lo que le convierten en lugar óptimo para la celebración de todo tipo de eventos. Posee además una terraza en una situación privilegiada.

Hasta la fecha en él se han realizado todo tipo de actos, ruedas de presa, presentaciones de productos, conciertos, presentaciones de coches, talleres de cocina, cursos, catas de vinos, ponencias y ciclos culturales y gastronómicos e incluso actos de arranque de campaña electoral de algún partido político.

Tondeluna es el restaurante de carácter informal del cocinero riojano Francis Paniego galardonado con dos estrellas Michelin en su restaurante El Portal de Echaurren.

Ademes de sus magníficas condiciones físicas para la celebración de eventos, la gran ventaja de Tondeluna reside en su rica oferta gastronómica, y la capacidad que el restaurante posee para poder acompañar sus actos con un coctel, desayuno, comida o cena posterior a su evento.



CONDICIONES DEL RESTAURANTE TONDELUNA PARA PRESENTACIONES, RUEDAS DE PRENSA U OTROS ACTOS:

El espacio es un restaurante que funciona en horarios normales de restaurante, (servicio de comidas de 13:30 a 16:00, y servicio de cenas de 20:45 a 23:00h) por ese motivo cualquier acto que quiera realizarse en él, deberá ajustarse a los horarios anteriores o posteriores al servicio de comidas o cenas.

PARA LA REALIZACION DE UN DESAYUNO O PRESENTACION DE MAÑANA.

Podrá disponerse del local desde las 9:00h hasta las 13:00h. **precio cesión del local 250 € + IVA**

PARA LA REALIZACION DE UN EVENTO DE TARDE.

Podrá disponerse del local desde las 17:30h hasta las 20.45h. **precio cesión del local 250 € + IVA**

En ambos casos no se permiten retrasos en el horario de finalización, porque el restaurante debe reorganizarse para el servicio de comidas o cenas posterior. A no ser que el restaurante haya sido reservado en exclusiva para la realización de un almuerzo o comida posterior para el propio grupo que antes realizó la presentación.

Si el grupo que alquila el local deciden quedarse a comer o a cenar en el propio restaurante, y se tratará de un grupo superior a 10 personas, se le aplicará un descuento del 30% en el alquiler de la sala.

Con el presente documento, en la parte superior, les mostramos nuestras propuestas de carta y menús para grupos, por si podría ser de su interés.

Estaremos encantados de atenderles en la siguiente dirección.

C/Francisco Muro de la Mata n.º 9
26001 Logroño (La Rioja)
Telf. 941 236 425
Mail: info@tondeluna.com

CONDICIONES DE PAGO PARA GRUPOS ENTRE 10 Y 25 PERSONAS.

Para cerrar una reserva en firme para grupos entre 10 y 25 personas, deberá abonarse por adelantado el 40% de la factura proforma.

En caso de anulación, si esta se produjera con 15 días de antelación al mismo, se devolverá integro el importe del citado adelanto.

En el caso de que la anulación se produjera dentro de los 15 días anteriores al evento, no podremos devolver dicho porcentaje, en concepto del trabajo previo de gestión, organización, compras del evento y sobre todo el bloqueo de su fecha que impide otras posibles reservas.

La empresa facturara el número de cubiertos que nos indiquen cuatro días antes del evento.

CONDICIONES DE PAGO PARA GRUPOS SUPERIORES A 25 PERSONAS.

Para cerrar una reserva en firme para grupos superiores a 10 personas, deberá abonarse por adelantado el 40% de la factura proforma.

En caso de anulación, si esta se produjera con 30 días de antelación al mismo, se devolverá integro el importe del citado adelanto.

En el caso de que la anulación se produjera dentro de los 29 y los 15 días inmediatos al mismo, devolveremos el 50% del adelanto.

En el caso de que la anulación se produjera dentro de los 15 días anteriores al evento, no podremos devolver dicho porcentaje, en concepto del trabajo previo de gestión, organización, compras del evento y sobre todo el bloqueo de su fecha que impide otras posibles reservas.

LA EMPRESA FACTURARA EL NÚMERO DE CUBIERTOS QUE NOS INDIQUEN CUATRO DÍAS ANTES DEL EVENTO.