

# TONDÓN À LA CARTE

*Oda al territorio llevada al plato...*

## ENTRANTES

### **MOLLETE DE RABO DE TORO**

Carne melosa, desmigada al vino tinto con vegetales 9 €

### **COCHIFRITO CON PISTACHO Y HIERBAS**

Careta de cerdo a baja temperatura, tostada con un majado verde 14 €

### **ENSALADA DE MONTAÑA**

Huevo campero, setas y crujiente de patata 16 €

### **TARTAR DE CHULETA**

Con queso de los Cameros y mantequilla Café París 21 €

## HUERTA

### **BULBO DE HINOJO TEMPLADO**

Crema de queso y sus cenizas 12 €

### **VAINAS SOASADAS AL SARMIENTO**

Concentrado de ternera y ajo tostado 13 €

### **TEXTURAS DE ALCACHOFA CON CIGALA**

Crema de marisco 18 €

### **CAPARRÓN ROJO RIOJANO**

Concentrado de jamón ibérico y flores del Tondón 18 €

## **MAR**

### **CORVINA A LA PARRILLA**

Caldo de sus espinas y tallarines de oreja 24 €

### **BACALAO A LA RIOJANA TONDÓN**

Esencia de sus pieles y picadita de verduras 26 €

### **RAPE EN CAMISA SECA DE VERDURAS**

Sofrito en dos cocciones y aceite de frutos secos 28 €

### **SAN PEDRO CON JAMÓN IBÉRICO**

Yemas de tomate y crujiente de hierbas 30 €

## **TIERRA**

### **SOLOMILLO RUSTIDO**

A la mantequilla de romero, con *parmentier* riojana 24 €

### **PECHUGAS DE CODORNIZ MADURADA**

Con encurtidos y salsa de caza 24 €

### **CORDERO ASADO Y DESHUESADO**

Con salsa de uvas, mini-zanahorias y emulsión de ajos confitados 26 €

### **COCHINILLO IBÉRICO**

Piel crujiente con salsa de peras de Rincón 26 €