

Palacio de Tondón

Para picar

JAMÓN IBÉRICO <i>con tostas de pan de cristal y tomate.</i>	32 €
STEAK TARTAR DE SOLOMILLO <i>con encurtidos y pan brioche</i>	21 €
PUERROS TIERNOS A LA BRASA <i>acompañados de mollejas de lechazo con salsa de queso ahumado</i>	18 €
CROQUETAS ARTESANALES <i>de jamón ibérico</i>	14 €
SETAS SILVESTRES <i>con berenjena asada y su huevo poché</i>	18 €
PIMIENTOS ASADOS <i>entre hojaldre caramelizado y anchoas en salazón</i>	18 €
ENSALADA DE BROTES VERDES <i>con queso emmental, chips de jamón y vinagreta dulce de mostaza</i>	16 €
RAVIOLIS DE CARABINERO <i>con su jugo ligado</i>	20 €
MOLLEJAS DE TERNERA <i>a la Robata, glaseado de su jugo sobre parmentier</i>	19 €

Del mar

LOMO DE BACALAO <i>con cremoso de patatas de Santo Domingo, repollo de asa de cántaro y guiso de sus callos</i>	25 €
RODABALLO AL SARMIENTO <i>acompañado de verduras escalivadas y jugo de su asado</i>	26 €

Palacio de Tondón

De la tierra

PULARDA RELLENA DE FOIE <i>con ciruelas de Quel, salsa supremas trufa de Soria y verduritas glaseadas</i>	24 €
SOLOMILLO DE VACA ROSSINI <i>con salsa de vermouth reserva riojano</i>	25 €
PALETILLA DE LECHAZO DE LA RIOJA <i>confitada y asada, con pimientos asados y patatas de Santo Domingo</i>	27 €

Dulce

SOUFFLÉE DE CHOCOLATE <i>relleno de cerezas del Valle del Iregua con helado de Baileys</i>	9 €
MILHOJAS DE HOJALDRE <i>con crema de nata cocida y helado de caramelo salado</i>	8 €
HELADO DE YOGURT <i>con sopa de frutos rojos y chutney de remolacha</i>	8 €
LEMON CURD <i>con merengue tostado, su base de galleta y helado de pistacho</i>	8 €
SELECCIÓN DE QUESOS ARTESANOS <i>con membrillo de manzana y sus panes</i>	14€