

“Es gracioso ver el avispero humano bullendo como una olla de garbanzos, latiendo como un desacompasado orfeón de corazones huérfanos, viviendo a golpes y a trancas y barrancas: igual que las hormigas del hormiguero [...]. Pero es gracioso verlo -y también meritorio- no desde el cómodo andamio del espectador, como los toros en las plazas de toros, sino desde dentro y fundiéndose con el mismo espectáculo.”

Tobogán de hambrientos

CAMILO JOSÉ CELA

RESTAURANTE TOBOGÁN

PARA COMPARTIR

Tosta de pan payés con jamón ibérico, foie y AOVE	7,00€
Tosta de pan payés con ventresca de atún y asadillo de pimientos	7,00€
Plato de cuchara del Chef	7,00€
Huevos rotos con jamón ibérico	9,50€
Ensalada de tomate de la huerta con ventresca de atún y cebolleta	10,00€
Mix de delicias de bechamel caseras de jamón y boletus	10,00€
Tempura de verduras y langostinos con romescu	12,00€
Ensalada de perdiz, escarola, granada y su escabeche	12,00€
Alcachofas confitadas con foie rallado y huevo poché	13,00€

ARROCES (mínimo 2 personas)

Negro Arroz bomba, con sepia, su tinta, langostinos, gambas y calamares	14,00€
Carrilleras con boletus Arroz bomba con carrilleras y boletus	15,00€
Marisco Arroz bomba con sepia, langostinos, almejas, gambas y cigalas	16,00€
Caldoso con bogavante Arroz bomba con sofrito de verduras y bogavante	18,00€

10% I.V.A incluido en P.V.P.



DEL MAR Y DE LA TIERRA

Hamburguesa de ternera con foie fresco a la parrilla, cebolla caramelizada y mix de lechuga	13,50€
Fish (merluza) & Chips estilo Tobogán	13,50€
Bacalao confitado al pil-pil sobre cama de patata y berza	15,00€
Carrilleras ibéricas glaseada con setas y cremoso de patata	15,00€
Solomillo de ternera con reducción de PX o salsa de pimienta con gratén de patata	19,00€

POSTRES

Sorbete de limón al cava	5,00€
Perlas de melón infusionadas en miel, lima y jengibre	5,00€
Fondant de chocolate con helado de vainilla	5,50€
Tarta fina de manzana con helado	5,50€
Tarta de queso fluida con frutos rojos	5,50€

MENÚ INFANTIL

Fingers de pollo caseros o merluza en tempura o hamburguesa JUNIOR con patata deluxe, una bebida y helado o tarta	13,00€
---	--------

Servicio en mesa por persona 1,75€

10% I.V.A incluido en P.V.P.



ESPUMOSOS Y VINOS

ESPUMOSOS, CAVAS Y CHAMPAGNE

Vino Espumoso

	🍷	🍷
Mia Rosé Moscato Bodegas Freixenet	15,00€	

Cavas

Castell del Remei brut nature Macabeo, parellada, xarel·lo, chardonnay Bodegas Castell del Remei	18,00€	3,50€
--	--------	-------

Juvé & Camps Reserva de la Familia Macabeo, xarel·lo, parellada Bodegas Juvé & Camps	24,00€	
---	--------	--

Champagne

Moët & Chandon Moët Hennessy	40,00€	
---------------------------------	--------	--

VINOS BLANCOS

	🍷	🍷
Casamaro - D.O. Rueda Verdejo Bodegas Gariarevalo	15,00€	2,75€

Martín Códax joven - D.O. Rías Baixas Albariño Bodegas Martín Códax	18,00€	
--	--------	--

Gargalo - D.O. Monterrei Godello Bodegas Gargalo	19,00€	
---	--------	--

10% I.V.A incluido en P.V.P.



VINOS TINTOS

Edulis Crianza - D.O. La Rioja Tempranillo Bodegas Altanza	15,00€	2,75€
---	--------	-------

Ramón Bilbao Crianza - D.O. La Rioja Tempranillo Bodegas Ramón Bilbao	17,00€	3,00€
--	--------	-------

Remelluri Reserva - D.O. La Rioja Tempranillo, garnacha, graciano Bodegas Remelluri	25,00€	
--	--------	--

Viña Gormaz Cosecha - D.O. Ribera del Duero Tempranillo Bodegas Gormaz	15,00€	2,75€
---	--------	-------

La Planta Cosecha - D.O. Ribera del Duero Tempranillo Bodegas Arzuaga	17,00€	3,00€
--	--------	-------

Pruno Crianza - D.O. Ribera del Duero Tempranillo, cabernet sauvignon Bodegas Finca Villacreces	18,00€	
--	--------	--

Abaco Crianza - D.O. Ribera del Duero Tempranillo Bodegas Calar	22,00€	
--	--------	--

Matarromera Crianza - D.O. Ribera del Duero Tempranillo Bodegas Matarromera	24,00€	
--	--------	--

Dehesa de los Canónigos Crianza - D.O. Ribera del Duero Tempranillo, Cabernet Sauvignon Bodegas Dehesa de los Canónigos	24,00€	
---	--------	--

Aalto Crianza - D.O. Ribera del Duero Tempranillo Aalto, Bodegas y viñedos	36,00€	
---	--------	--

Cuatro Pasos Crianza - D.O. Bierzo Mencia Bodegas Cuatro Pasos	16,00€	
---	--------	--

Enate - D.O. Somontano Cabernet sauvignon, Tempranillo Bodegas Enate	17,00€	
---	--------	--

Juan Gil Crianza - D.O. Jumilla Monastrell Bodegas Juan Gil	18,00€	
--	--------	--

Habla del Silencio Cosecha - Vt. De Extremadura Syrah, cabernet sauvignon, tempranillo Bodegas Habla	18,00€	
---	--------	--

10% I.V.A incluido en P.V.P.



VERMUTS, LICORES Y COMBINADOS

VERMUTS Y VINOS SECOS

Martini rojo y Martini blanco	3,50€
Vino fino seco	2,00€

LICORES Y VINOS DULCES

Licor de manzana	3,00€
Licor de melocotón	3,00€
Licor de anís	3,00€
Aguardiente blanco o de hierbas Ruavieja	3,50€
Crema de orujo Ruavieja	3,50€
Licor de café Ruavieja	3,50€
Pacharán	3,50€
Limoncello	3,50€
Vino dulce de Oporto o PX	3,50€
Baileys	4,00€
Magno	4,00€
Carlos I	6,00€

COMBINADOS

Ginebra

Beefeater	7,00€
Puerto de Indias	7,50€
Tanqueray	7,50€
Seagram's	7,50€
Bombay Sapphire	8,00€
Martin Miller's	9,00€
Nordes	9,00€
G'Vine	11,00€

Vodka

Absolut	7,00€
6C	10,00€

Ron

Brugal Añejo	7,00€
Barceló Añejo	7,50€
Havana Club 7 años	10,00€

Whisky

J&B	7,00€
Ballantine's	7,00€
White Label	7,00€
Johnnie Walker Etiqueta Negra	9,00€

10% I.V.A incluido en P.V.P.

