

“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 aceite de oliva VE	8,00€
Tosta de pan payés con ventresca de atún y asadillo de pimientos	8,00€
Ensalada de tomate de la huerta con ventresca de atún y cebolleta	10,00€
Ensalada de perdiz, escarola, granada y su escabeche	12,50€
Huevos rotos con jamón ibérico	10,00€
Huevo poché, menestra de setas sobre cremoso de patatas	10,00€
Duo de croquetas caseras de jamón ibérico y boletus	11,00€
Tempura de verduras con langostinos y salsa romescu	11,00€
Alcachofas confitadas con emulsión de trufa y polvo de ibérico	15,00€
Plato de cuchara del Chef	9,00€
Pulpo a la brasa con patatas revolconas	14,50€

ARROCES (mínimo 2 personas)

Negro Arroz bomba, con sepia, su tinta, langostinos, gambas y calamares	14,00€
A la zamorana Arroz bomba con costilla adobada, panceta, chorizo y morcilla	15,00€
Marisco Arroz bomba con sepia, langostinos, almejas, gambas y cigalas	16,00€
Caldoso con gambones, alcachofas y jamón ibérico Arroz bomba con gambones, verduras y jamón ibérico	16,00€

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

DEL MAR Y DE LA TIERRA

Bacalao confitado al pil-pil sobre cama de patata y berza	16,00€
Corvina a la parrilla con gambones salteados al ajillo y crema de marisco	17,50€
Hamburguesa de vaca con foie fresco a la parrilla, cebolla caramelizada y brotes tiernos	14,00€
Carrillera de ibérico con cremoso de patatas	15,00€
Entrecot de ternera con patatas y piquillo confitado	17,00€
Solomillo de ternera al Pedro Ximénez y gratén de patatas	25,00€
Paletilla de cordero lechal con patatas panaderas (por encargo)	28,00€

POSTRES

Sorbete de limón al cava	5,00€
Piña caramelizada al ron con sorbete de mandarina	5,50€
Fondant de chocolate con helado de vainilla	6,00€
Tarta de queso fluida con frutos rojos	6,00€
Tatín de manzana con helado de turrón	6,00€

MENÚ INFANTIL

Fingers de pollo caseros o merluza en tempura o hamburguesa JUNIOR con patata deluxe, una bebida y helado o tarta	13,50€
---	--------

Servicio en mesa por persona 2,00€
10% I.V.A incluido en P.V.P.

ESPUMOSOS Y VINOS

ESPUMOSOS, CAVAS Y CHAMPAGNE

Vino Espumoso

Mia Rosé Moscato Bodegas Freixenet	17,00€	
---	--------	--

Cavas

Castell del Remei brut nature Macabeo, parellada, xarel·lo, chardonnay Bodegas Castell del Remei	19,00€	
--	--------	--

Juvé & Camps Reserva de la Familia Macabeo, xarel·lo, parellada Bodegas Juvé & Camps	25,00€	
---	--------	--

Champagne

Moët & Chandon Moët Hennessy	48,00€	
---------------------------------	--------	--

VINOS BLANCOS

Casamaro - D.O. Rueda Verdejo Bodegas Gariarevalo	16,00€	2,80€
--	--------	-------

Martín Códax joven - D.O. Rías Baixas Albariño Bodegas Martín Códax	21,00€	
--	--------	--

Gargalo - D.O. Monterrei Godello Bodegas Gargalo	21,00€	
---	--------	--

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

VINOS TINTOS

		
Edulis Crianza - D.O. La Rioja Tempranillo Bodegas Altanza	16,00€	2,80€
Ramón Bilbao Crianza - D.O. La Rioja Tempranillo Bodegas Ramón Bilbao	18,00€	3,20€
Remelluri Reserva - D.O. La Rioja Tempranillo, garnacha, graciano Bodegas Remelluri	28,00€	
Viña Gormaz Cosecha - D.O. Ribera del Duero Tempranillo Bodegas Gormaz	16,00€	2,80€
La Planta Cosecha - D.O. Ribera del Duero Tempranillo Bodegas Arzuaga	18,00€	3,20€
Pruno Crianza - D.O. Ribera del Duero Tempranillo, cabernet sauvignon Bodegas Finca Villacreces	20,00€	
Ábaco Crianza - D.O. Ribera del Duero Tempranillo Bodegas Arte y Parte	24,00€	
Matarromera Crianza - D.O. Ribera del Duero Tempranillo Bodegas Matarromera	29,00€	
Dehesa de los Canónigos Crianza - D.O. Ribera del Duero Tempranillo, Cabernet Sauvignon Bodegas Dehesa de los Canónigos	27,00€	
Aalto Crianza - D.O. Ribera del Duero Tempranillo Aalto, Bodegas y viñedos	41,00€	
Cuatro Pasos Crianza - D.O. Bierzo Mencia Bodegas Cuatro Pasos	18,00€	
Enate - D.O. Somontano Cabernet sauvignon, Tempranillo Bodegas Enate	19,00€	
Juan Gil Crianza - D.O. Jumilla Monastrell Bodegas Juan Gil	20,00€	
Habla del Silencio Cosecha - Vt. De Extremadura Syrah, cabernet sauvignon, tempranillo Bodegas Habla	21,00€	

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	3,00€

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	4,50€
Carlos I	6,50€

COMBINADOS

Ginebra

Beefeater	7,50€
Puerto de Indias	8,00€
Tanqueray	8,00€
Seagram's	8,00€
Bombay Sapphire	8,50€
Martin Miller's	8,50€
Nordes	9,00€
G'Vine	10,00€

Vodka

Absolut	7,50€
6C	10,00€

Ron

Brugal Añejo	7,50€
Barceló Añejo	8,00€
Havana Club 7 años	8,50€

Whisky

White Label	7,50€
J&B	8,00€
Ballantine's	8,00€
Johnnie Walker Etiqueta Negra	9,00€

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

