

“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	8,50€
Tosta de pan payés con ventresca de atún y asadillo de pimientos	9,00€
Ensalada de tomate de la huerta con ventresca de atún y cebolleta	12,00€
Ensalada de salmón ahumado con aguacate y queso fresco	14,00€
Huevo poché, menestra de setas sobre cremoso de patatas	11,00€
Huevos estrellados con chopitos y pimientos de Padrón	12,00€
Duo de croquetas caseras de jamón ibérico y boletus	12,50€
Tempura de verduras con langostinos y salsa romescu	12,50€
Alcachofas confitadas con emulsión de trufa y polvo de ibérico	19,00€
Plato de cuchara del Chef	10,00€
Pulpo a la brasa con patatas revolconas	20,00€

ARROCES (mínimo 2 personas)

A la zamorana	15,00€
Arroz bomba con costilla adobada, panceta, chorizo y morcilla	
Negro	15,50€
Arroz bomba, con sepia, su tinta, langostinos, gambas y calamares	
Caldoso con gambones, alcachofas y jamón ibérico	16,50€
Arroz bomba con gambones, verduras y jamón ibérico	
Marisco	17,00€
Arroz bomba con sepia, langostinos, almejas y gambas	

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



DEL MAR Y DE LA TIERRA

Lomo de merluza al horno con guiso de pulpo y cebolla morada	20,00€
Corvina con gambones salteados al ajillo y crema de marisco	21,00€
Hamburguesa Angus con foie fresco, cebolla caramelizada y brotes tiernos	15,00€
Carrillera de ibérico con cremoso de patatas	15,50€
Entrecot de ternera con patatas y piquillo confitado	19,00€
Chuletón de buey a la plancha (1.100 g/2 personas)	51,00€

POSTRES

Sorbete de limón al cava	5,50€
Piña caramelizada al ron con sorbete de mandarina	5,70€
Fondant de chocolate con helado de vainilla	6,20€
Tarta de queso fluida con frutos rojos	6,50€
Tatín de manzana con helado de turrón	6,50€

MENÚ INFANTIL

Fingers de pollo caseros o merluza en tempura o hamburguesa JUNIOR con patata deluxe, una bebida y helado o tarta	14,50€
---	--------

Servicio en mesa por persona 2,20€
10% I.V.A incluido en P.V.P.

ESPUMOSOS Y VINOS

ESPUMOSOS, CAVAS Y CHAMPAGNE

Vino Espumoso

Mia Rosé	18,00€	🍷
Moscato Bodegas Freixenet		

Cavas

Castell del Remei brut nature	20,00€	
Macabeo, parellada, xarel·lo, chardonnay		
Bodegas Castell del Remei		

Juvé & Camps Reserva de la Familia	29,00€	
Macabeo, xarel·lo, parellada Bodegas Juvé & Camps		

Champagne

Moët & Chandon	51,00€	
Moët Hennessy		

VINOS BLANCOS

Casamaro - D.O. Rueda	17,00€	2,90€
Verdejo Bodegas Gariarevalo		

Martín Códax joven - D.O. Rías Baixas	22,00€	
Albariño Bodegas Martín Códax		

Gargalo - D.O. Monterrei	22,00€	
Godello Bodegas Gargalo		

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

VINOS TINTOS

		
Edulis Crianza - D.O. La Rioja Tempranillo Bodegas Altanza	17,00€	2,90€
Ramón Bilbao Crianza - D.O. La Rioja Tempranillo Bodegas Ramón Bilbao	19,00€	3,40€
Remelluri Reserva - D.O. La Rioja Tempranillo, garnacha, graciano Bodegas Remelluri	29,00€	
La Planta Cosecha - D.O. Ribera del Duero Tempranillo Bodegas Arzuaga	19,00€	3,40€
Pruno Crianza - D.O. Ribera del Duero Tempranillo, cabernet sauvignon Bodegas Finca Villacreces	21,00€	
Ábaco Crianza - D.O. Ribera del Duero Tempranillo Bodegas Arte y Parte	25,00€	
Dehesa de los Canónigos Crianza - D.O. Ribera del Duero Tempranillo, Cabernet Sauvignon Bodegas Dehesa de los Canónigos	28,00€	
Matarromera Crianza - D.O. Ribera del Duero Tempranillo Bodegas Matarromera	30,00€	
Aalto Crianza - D.O. Ribera del Duero Tempranillo Aalto, Bodegas y viñedos	45,00€	
Cuatro Pasos Crianza - D.O. Bierzo Mencia Bodegas Cuatro Pasos	19,00€	
Enate - D.O. Somontano Cabernet sauvignon, Tempranillo Bodegas Enate	20,00€	
Juan Gil Crianza - D.O. Jumilla Monastrell Bodegas Juan Gil	21,00€	
Habla del Silencio Cosecha - Vt. De Extremadura Syrah, cabernet sauvignon, tempranillo Bodegas Habla	22,00€	

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

VERMUTS, LICORES Y COMBINADOS

VERMUTS Y VINOS SECOS

Martini rojo y Martini blanco 3,70€

Vino fino seco 3,20€

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 3,60€

Crema de orujo Ruavieja 3,60€

Licor de café Ruavieja 3,60€

Pacharán 3,60€

Limoncello 3,70€

Vino dulce de Oporto o PX 4,50€

Baileys 4,50€

Magno 4,50€

Carlos I 6,70€

COMBINADOS

Ginebra

Beefeater	7,70€
Puerto de Indias	8,20€
Tanqueray	8,20€
Seagram's	8,20€
Bombay Sapphire	8,70€
Martin Miller's	8,70€
Nordes	9,20€
G'Vine	10,00€

Vodka

Absolut	7,70€
---------	-------

Ron

Brugal Añejo	7,70€
Barceló Añejo	8,20€
Havana Club 7 años	8,70€

Whisky

White Label	7,70€
J&B	8,20€
Ballantine's	8,20€
Johnnie Walker Etiqueta Negra	9,20€

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

