

“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	8,70€
Ensalada de bacalao ahumado con patatas confitadas y vinagreta de mango	12,00€
Ensalada de tomate de la huerta con ventresca de atún y cebolleta	12,30€
Huevos estrellados con chopitos y pimientos de Padrón	12,50€
Duo de croquetas caseras de jamón ibérico y boletus	12,50€
Tempura de verduras con langostinos y salsa romescu	12,80€
Habitas baby salteadas con jamón y huevo poché	15,00€
Alcachofas confitadas con emulsión de trufa y polvo de ibérico	20,00€
Plato de cuchara del Chef	10,50€
Tartar de atún con gamba cristal y mahonesa de lima	16,00€
Pulpo a la brasa con patatas revolconas	24,00€

ARROCES (mínimo 2 personas)

Arroz negro con sepia, su tinta, langostinos, gambas y calamares	15,50€
Arroz meloso con secreto ibérico, ajetes y setas	16,50€
Arroz caldoso con gambones, alcachofas y jamón ibérico	16,50€
Arroz de marisco con sepia, langostinos, almejas y gambas	17,00€

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

Toda la carta puede contener trazas de alérgenos. Si presenta alguna alergia o intolerancia alimentaria, pónganse en contacto con nuestro encargado de sala para que pueda facilitarle la información de alérgenos de las comidas y asesorarle sobre las alternativas disponibles.

DEL MAR Y DE LA TIERRA

Lomo de merluza al horno con guiso de pulpo y cebolla morada	20,00€
Corvina asada con risotto a la albahaca y vinagreta de tomate balsámico	21,00€
Hamburguesa Angus con foie fresco, cebolla caramelizada y brotes tiernos	15,50€
Carrillera de ibérico en su jugo con ñoquis trufados	17,00€
Entrecot de ternera con patatas y piquillo confitado	19,00€
Costilla de ternera asada a baja temperatura con cebollitas glaseadas y cremoso vichy	20,00€

POSTRES

Sorbete de limón al cava	5,50€
Piña caramelizada al ron con sorbete de naranja sanguina	5,80€
Tarta de queso fluida con frutos rojos	6,50€
Chunky brownie de caramelo y nueces con helado de plátano	6,50€
Torrija de brioche caramelizada con helado de leche merengada	7,00€

MENÚ INFANTIL

Fingers de pollo caseros o merluza en tempura o hamburguesa JUNIOR con patata deluxe, una bebida y helado o tarta	14,70€
---	--------


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

Toda la carta puede contener trazas de alérgenos. Si presenta alguna alergia o intolerancia alimentaria, pónganse en contacto con nuestro encargado de sala para que pueda facilitarle la información de alérgenos de las comidas y asesorarle sobre las alternativas disponibles.

ESPUMOSOS Y VINOS

ESPUMOSOS, CAVAS Y CHAMPAGNE

Cavas

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

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

Champagne

Moët & Chandon Moët Hennessy	53,00€	
---------------------------------	--------	--

VINOS BLANCOS

Casamaro - D.O. Rueda Verdejo Bodegas Gariarevalo	17,50€	2,90€
--	--------	-------

Martín Códax joven - D.O. Rías Baixas Albariño Bodegas Martín Códax	22,50€	
--	--------	--

Gargalo - D.O. Monterrei Godello Bodegas Gargalo	23,00€	
---	--------	--

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

VINOS TINTOS

		
Domus Dei Crianza - D.O. La Rioja Tempranillo Bodegas Altanza	17,50€	2,90€
Ramón Bilbao Crianza - D.O. La Rioja Tempranillo Bodegas Ramón Bilbao	19,00€	3,40€
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	22,00€	
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	32,00€	
Aalto Crianza - D.O. Ribera del Duero Tempranillo Aalto, Bodegas y viñedos	46,00€	
Cuatro Pasos Crianza - D.O. Bierzo Mencia Bodegas Cuatro Pasos	19,00€	
Enate - D.O. Somontano Cabernet sauvignon, Tempranillo Bodegas Enate	20,50€	
Juan Gil Crianza - D.O. Jumilla Monastrell Bodegas Juan Gil	21,50€	
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

Vino fino seco	3,20€
Vermuts Martini Rojo y Blanco	3,70€
Vermut Yzaguirre Reserva	4,40€

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	3,70€
Crema de orujo Ruavieja	3,70€
Licor de café Ruavieja	3,70€
Pacharán	3,70€
Limoncello	3,70€
Vino Pedro Ximénez	3,80€
Baileys	4,50€
Vino dulce de Oporto 10 años	5,00€
Magno	4,50€
Carlos I	6,70€

COMBINADOS

Ginebra

Beefeater	7,90€
Puerto de Indias	8,30€
Tanqueray	8,30€
Seagram's	8,30€
Bombay Sapphire	8,80€
Martin Miller's	8,80€
Nordes	9,20€
G'Vine	10,00€

Vodka

Absolut	7,90€
---------	-------

Ron

Brugal Añejo	7,90€
Barceló Añejo	8,30€
Havana Club 7 años	8,80€

Whisky

White Label	7,90€
J&B	8,30€
Ballantine's	8,30€
Johnnie Walker Etiqueta Negra	9,40€

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

