

“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	8,80€
Ensalada de bacalao ahumado con patatas confitadas y vinagreta de mango	12,20€
Ensalada de tomate de la huerta con ventresca de atún y cebolleta	13,50€
Huevos estrellados con chopitos y pimientos de Padrón	12,70€
Duo de croquetas caseras de jamón ibérico y boletus	12,70€
Tempura de verduras con langostinos y salsa romescu	13,00€
Habitas baby salteadas con jamón y huevo poché	15,50€
Alcachofas confitadas con emulsión de trufa y polvo de ibérico	20,70€
Plato de cuchara del Chef	10,80€
Tartar de atún con gamba cristal y mahonesa de lima	16,50€
Pulpo a la brasa con patatas revolconas	25,00€

## ARROCES (mínimo 2 personas)

---

Arroz negro con sepia, su tinta, langostinos, gambas y calamares	15,70€
Arroz meloso con secreto ibérico, ajetes y setas	16,70€
Arroz caldoso con gambones, alcachofas y jamón ibérico	16,70€
Arroz de marisco con sepia, langostinos, almejas y gambas	17,20€

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.

## DEL MAR Y DE LA TIERRA

---

Lomo de merluza al horno con guiso de pulpo y cebolla morada	21,00€
Corvina asada sobre puerros confitados y vinagreta de tomate balsámico	21,50€
Hamburguesa Angus con foie fresco, cebolla caramelizada y brotes tiernos	15,70€
Carrillera de ibérico en su jugo con ñoquis trufados	18,30€
Entrecot de ternera con patatas y piquillo confitado	19,50€
Costilla de ternera asada a baja temperatura con cebollitas glaseadas y cremoso vichy	20,30€

## POSTRES

---

Sorbete de limón al cava	5,70€
Piña caramelizada al ron con sorbete de naranja sanguina	6,00€
Tarta de queso fluida con frutos rojos	6,70€
Chunky brownie de caramelo y nueces con helado de plátano	6,70€
Torrija de brioche caramelizada con helado de leche merengada	7,20€

## CAFÉS

---

Café vienés	4,90€
Café irlandés	5,60€
Café escocés	5,90€

## MENÚ INFANTIL

---

Fingers de pollo caseros o merluza en tempura o hamburguesa JUNIOR con patata deluxe, una bebida y helado o tarta	15,00€
---	--------

Servicio de pan por persona 2,30€  
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	20,00€	

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

### Champagne

Moët & Chandon	54,00€	
----------------	--------	--

## VINOS BLANCOS

---

Casamaro - D.O. Rueda Verdejo	17,50€	3,00€
----------------------------------	--------	-------

Martín Códax joven - D.O. Rias Baixas Albariño	23,00€	
---	--------	--

Viña Abad Summum- D.O. Valdeorras Godello	19,00€	
--	--------	--

Marco Real - D.O. Ribeira Sacra Godello	23,00€	
--	--------	--

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

## VINOS TINTOS

---

		
Edulis Crianza - D.O. La Rioja Tempranillo	17,50€	3,00€
Ramón Bilbao Crianza - D.O. La Rioja Tempranillo	19,00€	3,50€
Muga Crianza - D.O. La Rioja Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano	30,00€	
La Planta Cosecha - D.O. Ribera del Duero Tempranillo	19,00€	3,50€
Ábaco Crianza - D.O. Ribera del Duero Tempranillo	25,00€	
Pesquera - D.O. Ribera del Duero Tempranillo	29,00€	
Matarromera - D.O. Ribera del Duero Tempranillo	33,00€	
Enate - D.O. Somontano Cabernet Sauvignon, Tempranillo	20,50€	
Juan Gil Crianza - D.O. Jumilla Monastrell	21,50€	
Habla del Silencio Cosecha - Vt. De Extremadura Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo	22,00€	
Dominio de Tares Cepas Viejas - D.O. Bierzo Mencia	24,00€	
El Regajal - Vinos de Madrid Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah y Petit Verdot	25,00€	

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	3,80€
Vermut Yzaguirre Reserva	4,70€

## 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	8,00€
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	8,00€
---------	-------

### Ron

Brugal Añejo	8,00€
Barceló Añejo	8,30€
Havana Club 7 años	8,80€

### Whisky

White Label	8,00€
J&B	8,00€
Ballantine's	8,00€
Johnnie Walker Etiqueta Negra	9,40€

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

