



EN TIEMPOS DE  
**maricastaña**  
RESTAURANTE - CERVECERÍA

[TIEMPOSDEMARICASTAÑA.COM](http://TIEMPOSDEMARICASTAÑA.COM)





# PARA PICAR

EN TIEMPOS DE  
**maricastaña**

RESTAURANTE - CERVECERÍA

[TIEMPOSDEMARICASTAÑA.COM](http://TIEMPOSDEMARICASTAÑA.COM)

---

# PARA PICAR

---

- Rollito de primavera con salsa de chile dulce. \_\_\_\_\_ 3,50 € / Ud.
- Burrito de pollo con guacamole, tres quesos y tomate. \_\_\_\_\_ 3,50 € / Ud.
- Totopos de maíz con carne de vacuno, tres quesos,  
pico de gallo y jalapeño. \_\_\_\_\_ 5 €
- Salmorejo cordobés con jamón y huevo ( se adapta a vegano). \_\_\_\_\_ 6 €
- Vegano; patatas, cebolla caramelizada, pisto, piquillos, setas cultivadas  
y pimientos tipo Padrón con toque de salsa Hoisin. \_\_\_\_\_ 8 €
- Huevos estrellados, patatas, gijas y pimientos tipo Padrón. \_\_\_\_\_ 8,50 €
- Croquetones de hongos, jamón o sepia. \_\_\_\_\_ 8,50 €
- Cecina de León y pan con tomate y aceite. \_\_\_\_\_ 12 €
- Ensalada de quesos Valdeón y cabra con vinagreta  
de orejón de tomate y cebolla caramelizada. \_\_\_\_\_ 12 €
- Ensalada de ahumados sardinas, salmón, bacalao con vinagreta de mango. \_\_\_\_\_ 13 €
- Morcilla de Burgos con pimientos confitados. \_\_\_\_\_ 12 €
- Alitas de pollo crujientes y tres salsas. \_\_\_\_\_ 7,5 €
- Raviolis de verduritas con langostino y salsa agridulce. \_\_\_\_\_ 9 €
- Tacos de bacalao escarchado con alga wakame. \_\_\_\_\_ 13,50 €
- Pulpo dorado con mahonesa de Kimchi. \_\_\_\_\_ 15 €
- Rulo de careta y oreja a la plancha aderezado con pimentón de la Vera. \_\_\_\_\_ 11,50 €
- Costillas confitadas con salsa ponzu. \_\_\_\_\_ 10,50 €

Pan 1 € / Persona

Pan sin gluten 1 € / Persona

---

\* **ALÉRGENOS:** PLATOS ADAPTABLES A TUS INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

EN TIEMPOS DE  
**maricastaña**

TIEMPOSDEMARICASTAÑA.COM





# CARTA

EN TIEMPOS DE  
**maricastaña**

RESTAURANTE - CERVECERÍA

[TIEMPOSDEMARICASTAÑA.COM](http://TIEMPOSDEMARICASTAÑA.COM)

---

# COMBOS

---

## VEGANO / 15€

Pañuelo de arroz con quinoa, guisante y maíz. Ravioli relleno de verduras con salsa agri dulce. Cuscús de hortalizas y fruta. Trigo tierno con setas. Salmorejo. Ensalada de alga wakame con daikon y rabanito.

**Sugerencias:** Cerveza König Ludwig Weissbier

## RUTA 66 / 17€

Hamburguesa sloppy Joe: carne de vacuno picada guisada y condimentada. Burritos de pollo, aros clásicos de cebolla, totopos de maíz con tres quesos acompañado de guacamole con pico de gallo y jalapeños.

**Sugerencias:** Cerveza Michelada

## ORIENTAL / 18€

Rollito vietnamita con kikurage, chawanmushi, kibun naturo maki con alga wakame y tobiko. Gyozas, fideos de soja chinos con gamba y cerdo wonton frito con langostino y verduras. Pato en tepanyaki con daikon acompañado con salsas ponzu y agri dulce.

**Sugerencias:** Cerveza San Miguel Manila

## CLÁSICO / 13€

Tomate, perlas de mozzarella, pisto, huevos camperos, gijas (picadillo de chorizo), morcilla de Burgos, bacon y patatas.

**Sugerencias:** Cerveza Alhambra reserva roja

---

# HAMBURGUESAS ESPECIALES

## LIGERITA / 12€

Hamburguesa de sepia con cebolla caramelizada, salsa de tinta, tallarines de calabacín, pan de tinta negra, alioli y patatas.

**Sugerencias:** Cerveza Alhambra reserva 1925.

## BURGALESA / 11€

Hamburguesa de potro Hispano Bretón, queso Dobro de oveja, cebolla horcal, pimientos asados, salteado de setas, pan de torta y patatas.

**Sugerencias:** Cerveza Dolina tostada.

## GOLIAT / 13€

Hamburguesa de buey (200gr.) acompañada brotes de lechuga, tomate seco al sol, cebolla roja encurtida y caramelizada, lámina de Valdeón, cecina, huevo campero, pan de espelta y patatas.

**Sugerencias:** Cerveza Mahou Maestra.

## BICHO TRAVIESO / 7€

Hamburguesa de pollo empanada con lechuga, queso cheddar y patatas.

---

# POSTRES

---

## DESTARTALADA / 6€

Tarta de queso con fresas confitadas, feutille y salsas dulces.

## NOSTALGIA / 6,50€

Queso cremoso con galleta kataifi, láminas de chocolate negro y salsa de mango.

## MARICASTAÑA / 6,50€

Brownie con praliné de nueces y chocolate blanco y reducción de chocolate.

Pan 1 € / Persona

Pan sin gluten 1 € / Persona

## RECOGIENDO MORAS / 6,50€

Moras aliñadas con miel del Bierzo, tierras de bizcocho, piedras de trufa de café.

## RATONCITO PÉREZ / 8€

Tabla de helados de queso de Valdeón, Pata de Mulo, Dobro y cabra acompañados con pequeñas locuras.

---

\* **ALÉRGENOS:** PLATOS ADAPTABLES A TUS INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

EN TIEMPOS DE  
**maricastaña**

TIEMPOSDEMARICASTAÑA.COM





# VINOS

EN TIEMPOS DE  
**maricastaña**  
RESTAURANTE - CERVECERÍA

[TIEMPOSDEMARICASTAÑA.COM](http://TIEMPOSDEMARICASTAÑA.COM)

# CARTA DE VINOS

## ESPUMOSOS

Roger Goulart \_\_\_\_\_ 16 €  
Xarel·lo, Macabeo y Parellada. D.O. Cava.

Andre Cloue \_\_\_\_\_ 35 €  
Pinot Noir. A.O.C. Champagne.

Peñalba López \_\_\_\_\_ 17 €  
Chardonnay y Viura.  
Aranda de Duero (Burgos). D.O. Cava.

## BLANCOS

El Novio Perfecto 2017 \_\_\_\_\_ 14 €  
Moscatel y Viura D.O. Valencia.

Pazo as Barreiras 2017 \_\_\_\_\_ 15 €  
Albariño. Val do Salnés (Pontevedra) D.O.  
Rias Baixas.

Prius de Moraña 2017 \_\_\_\_\_ 12 €  
Verdejo. La Seca (Valladolid). D.O. Rueda.

Martín Berdugo 2017 \_\_\_\_\_ 12 €  
Verdejo. Aranda de Duero (Burgos). D.O. Rueda.

Michel Lynch 2016 \_\_\_\_\_ 15 €  
Sauvignon Blanc y Semillon. Ecológico.  
A.O.C. Bourdeaux (Francia).

Mil Ríos 2015 \_\_\_\_\_ 14 €  
Godello. D.O. Valdeorras.

## ROSADOS

Líbido 2017 \_\_\_\_\_ 13 €  
Garnacha. D.O. Navarra.

Martín Berdugo Rosado 2017 \_\_\_\_\_ 12 €  
Tempranillo.  
Aranda de Duero (Burgos). D.O. Ribera del Duero.

Nícte 2017 \_\_\_\_\_ 15 €  
Prieto Picudo. Segovia.

## TINTOS

Mayorazgo Roble 2016 \_\_\_\_\_ 13 €  
Tempranillo. Gumiel del Mercado (Burgos).

Vizcarra Roble 2016 \_\_\_\_\_ 14 €  
Tempranillo. Mambrillas de Castrejón. (Burgos).

Trompo 2016 \_\_\_\_\_ 14 €  
Tempranillo. Gumiel del Mercado (Burgos).

Terrible Roble 2016 \_\_\_\_\_ 14 €  
Tempranillo. Castrillo de la Vega. (Burgos).

Sentido Crianza 2012 \_\_\_\_\_ 18 €  
Tempranillo. Castrillo de la Vega (Burgos).

Martín Berdugo Crianza 2014 \_\_\_\_\_ 19 €  
Tempranillo. Aranda de Duero (Burgos).

## D.O.C. RIOJA

Sierra Cantabria Selección 2017 \_\_\_\_\_ 13 €  
Tempranillo.  
San Vicente de la Sonsierra (Logroño).

Albiker 2017 \_\_\_\_\_ 13 €  
Tempranillo, Viura. Maceración carbónica.  
Baños de Ebro (Logroño).

Malas Piedras 2016 \_\_\_\_\_ 16 €  
Tempranillo, viura y garnacha. Ecológico.  
Lanciego (Álava).

Corriente 2016 \_\_\_\_\_ 18 €  
Tempranillo, garnacha y graciano.  
Lanciego (Álava).

## OTRAS ZONAS

Eidos Ermos 2016 \_\_\_\_\_ 18 €  
Brancellao, Caíño Longo, Caíño Redondo y Ferrol.  
D.O. Ribeiro.

Amorro 2015 \_\_\_\_\_ 17 €  
Tintilla de Rota y Tempranillo. Jerez sin D.O.

Matsu El Pícaro \_\_\_\_\_ 14 €  
Tinta de Toro. D.O. Toro.

Castillo de Ura 2016 \_\_\_\_\_ 14 €  
Tempranillo. Lerma (Burgos). D.O. Arlanza.

Laya 2016 \_\_\_\_\_ 14 €  
Garnacha Tintorera y Monastrell. D.O. Almansa.

## DULCES (por copas)

MR 2013 \_\_\_\_\_ 5 €  
Moscatel. D.O. Málaga.

Baumard Coteaux du Layon Carte d'Or  
2015 \_\_\_\_\_ 3,50 €  
Chenin Blanc. Loire (Francia).

Château du Vieux Moulin Adrien Cazeaux  
2011 \_\_\_\_\_ 6 €  
Semillon y Sauvignon Blanc.  
(Loupiac/ Sauternes, Francia).

(Dulce de Invierno) \_\_\_\_\_ 5 €  
Verdejo. La Seca (Valladolid).

EN TIEMPOS DE

maricastaña

TIEMPOSDEMARICASTAÑA.COM





# CARTA DE ALÉRGENOS

EN TIEMPOS DE  
**maricastaña**

RESTAURANTE - CERVECERÍA

[TIEMPOSDEMARICASTAÑA.COM](http://TIEMPOSDEMARICASTAÑA.COM)



# ALÉRGENOS

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (RTO. 1169/2011)	Gluten	Crustáceos	Huevo	Pescado	Cacahuetes	Lácteos	Apio	Mostaza	Sulfitos	Sésamo	Molusco	Soja	Frutos de cáscara	Altramuces
Cecina de León con pan y tomate	■													
Alitas de pollo crujientes y tres salsas	■					■		■						
Salmorejo cordobés, jamón y huevo			■											
Nachos con guacamole, pico de gallo, carne, jalapeño y queso	■					■								
Vegano	■									■		■	■	
Raviolis de verduras con langostino y salsa agri dulce	■	■	■					■				■		
Ensalada de quesos Valdeón y cabra con vinagreta de tomate seco y cebolla caramelizada	■					■							■	
Croquetones hongos, jamón, sepia	■	■	■	■		■						■		
Croquetas sin gluten						■								
Huevos estrellado, patatas, gijas y pimiento padrón	■		■			■								
Ensalada de ahumados con mango				■										
Tacos de bacalao con wakame	■			■								■		
Pulpo impregnado con kimchi	■	■		■	■		■					■	■	
Rulo de careta y oreja con patata	■													
Costillas yakitori	■											■		
Hamburguesa bicho travieso (pan)	■					■								
Hamburguesa ligerita	■	■		■										
Hamburguesa Goliat	■		■			■		■	■			■		
Hamburguesa burgalesa	■		■			■		■				■		
Combo oriental	■	■	■	■		■		■			■	■		
Combo clásico	■		■			■						■		
Combo Ruta 66	■		■			■						■		
Combo vegano	■											■		
Postre nostalgia	■					■								
Postre Maricastaña			■										■	
Postre recogiendo moras	■		■		■	■							■	
Postre destalada	■		■			■								
Postre Ratoncito Pérez	■		■			■							■	
Carta de vinos									■					

EN TIEMPOS DE  
**maricastaña**  
RESTAURANTE - CERVECERÍA

TIEMPOSEMARICASTAÑA.COM - Paseo del Espolón 10 - BURGOS - 947 206 155

