



EN TIEMPOS DE
maricastaña
RESTAURANTE - CERVECERÍA

TIEMPOSDEMARICASTAÑA.COM



VERMUTEAR:

un paso entre el hambre y la sed

- Aceitunas chupadodos _____ 2 €
- Sardinillas en lata con toque de limón y patatas fritas con polvo de tomate _____ 4 €
- Mejillones en escabeche con patatas fritas _____ 4 €

VERMUTS

VERMUT ESPECIAL MARICASTAÑA _____ 2,80 €

MARTINI BLANCO _____ 2'50 €

Conocido en el pasado como Bianchissimo.
Se reconoce enseguida por sus suaves notas de vainilla.

PERUCCHI BLANCO _____ 2'60 €

Envejecido durante 4 años en tinas de roble, tiene un toque ligeramente dulce.
Elaboración totalmente natural.

MARTINI EXTRA DRY _____ 2'60 €

Capturada la esencia de la raíz de iris florentina, se libera una suave acidez
con aromas de violeta y frambuesa.

MARTINI ROSSO _____ 2'60 €

Se expresa con una mezcla secreta de botánicos, de los cuales, la artemisa es el principal.
Solo 3 personas conocen el secreto de la receta original.

LODEIROS _____ 2'90 €

Proviene de Santiago de Compostela. Elaborado de manera natural con mistela de moscatel.
Notas de naranja y canela con un toque tostado y toques de caramelo.
Primer vermouth elaborado en España, en Reus.

GUERRA _____ 2'50 €

Bodega histórica en Cacabelos (León). Aromas torrefactos con un fondo frutal y especiado.

YZAGUIRRE _____ 2'70 €

A caballo entre Reus y Tarragona, se encuentra esta bodega. Notas de madera, hierbas
y especias que recuerdan a fruta madura, aportada por los 12 meses de barrica.

MIRO _____ 2'50 €

Nacido en Reus, proviene de una bodega centenaria. Sutilmente dulce,
con un ligero toque amargo al final.

EN TIEMPOS DE
maricastaña

TIEMPOSDEMARICASTAÑA.COM



EN SINGULAR

- Rollito de primavera con salsa de chile dulce _____ 3'75 €
- Burrito de pollo con guacamole, tres quesos y tomate _____ 3'75 €
- Rollito vietnamita vegano con cacahuete y coco (vegano) _____ 3 €
- Salmorejo cordobés con jamón y huevo (se adapta a vegano) _____ 6 €
- Cuscus "verde que te quiero verde" (vegano) _____ 9 €
- Platillo de patatas, cebolla caramelizada, piquillos, setas cultivadas y pimientos tipo Padrón (vegano) _____ 9'50 €

EN PLURAL

- Ensalada de quesos Valdeón y esfera de cabra con aliño de tomate seco y curcubita _____ 12 €
 - Ensalada de ahumados; sardina, bacalao, salmón noruego con vinagreta de mango _____ 13 €
 - Ensalada de brandada de bacalao, piparras y vinagreta de aceituna negra _____ 12 €
 - Tartar de salmón con mahonesas de wasabi, limón, ajo negro y tomate _____ 13 €
-
- Jamón Ibérico de bellota cortado a cuchillo y pan con tomate y aceite _____ 19'50 €
 - Croquetones de hongos, jamón o sepia (6und) _____ 12 €
 - Morcilla de Burgos con pimientos asados y confitados . _____ 13 €
 - Totopos de maíz con carne de vacuno, pico de gallo, salsa quesos y jalapeño _____ 8 €
 - Sticks de pollo con salsa barbacoa, alioli y curry jaipour _____ 9'50€
 - Huevos estrellados, patatas, gijas y pimientos tipo Padrón _____ 10 €
-
- Raviolis fritos con verduritas, langostino y salsa agridulce (se adapta a vegano) _____ 9,50 €
 - Vieras doradas acompañada de salsa india de curry y pétalos secos _____ 16 €
 - Chipirones, cebolla caramelizada, patata con polvo de tomate y trazo de ají amarillo _____ 15 €
 - Tacos de bacalao escarchado con alga wakame y mahonesa japonesa _____ 14'50 €
 - Pulpo dorado con mahonesa de kimchi y pepino _____ 18'50 €
-
- Rulo de careta y oreja a la plancha con toque de pimentón De la Vera _____ 13'50€
 - Carrilleras ibéricas confitadas patatas y salsa coreana ligeramente picante _____ 12'50 €
 - Lengua escarlata con mole y crema agria de remolacha _____ 13 €
 - Entrecot lomo alto (30 días de maduración) corte argentino, patata, emulsión de queso ahumado y pimientas diferentes _____ 23'50 €



HAMBURGUESAS ESPECIALES

acompañadas de nuestra salsa maricastaña y patatas fritas.

LIGERITA: hamburguesa de sepia con cebolla caramelizada, brotes lechuga, salsa de tinta, tallarines de calabacín, pan de tinta negra y alioli _____ 13 €

GOLIAT: hamburguesa de buey (200gr.) acompañada brotes de lechuga, tomate seco, cebolla roja encurtida y caramelizada, lámina de Valdeón, ibérico, huevo campero entre pan de brasa _____ 14 €

BURGALESA: hamburguesa de potro Hispano Bretón, queso Dobro (Burgos), cebolla horcal y pimientos asados entre pan tipo focaccia _____ 12 €

RUTA 66 (hamburguesa Sloppy Joes): carne de vacuno picada guisada y condimentada, pepinillo agri dulce y escamas de cebolla entre pan brioche _____ 12 €

ESPECIAL NIÑ@S

BICHO TRAVIESO: Hamburguesa de pollo con lechuga y queso cheddar _____ 7 €



Pan 1 € / Persona

Pan sin gluten 1 € / Persona

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

EN TIEMPOS DE
maricastaña

TIEMPOSDEMARICASTAÑA.COM



ALGO DULCE

- **NOSTALGIA:** queso cremoso con galleta kataifi y láminas de chocolate negro y salsa de mango _____ 6,50 €
- **MARICASTAÑA:** brownie con praline de cacahuete, moras liofilizadas y reducción de chocolate _____ 6,50 €
- **RECOGIENDO MORAS:** moras aliñadas con miel de bierzo, espuma de fresa, tierra de galleta Oreo, trufa de café y palitos de chocolate _____ 6,50 €
- **DESTARTALADA:** tarta de queso con fresas confitadas, feutille y salsas dulces _____ 6'50 €
- **RATÓN CITO PÉREZ:** tabla de helados de quesos de Valdeón, Pata de Mulo, Dobro y Cabra acompañados de galletas rotas _____ 8'50 €

COPAS DE VINO PARA ACOMPAÑAR

MÁLAGA

MR / Moscatel _____ 4 €

JEREZ

EL MAESTRO SIERRA Pedro Ximenez _____ 3.50 €

SAUTERNES-FRANCIA

CUVÉE 79 Semillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle _____ 6 €

LOIRE-FRANCIA

BAUMARD COTEAUX DU LAYON CARTE D'OR Chenin Blanc _____ 3.50€

PORTO-PORTUGAL

PORTO VZ RUBY / Touriga nacional y Franca, Tinta Roriz, Amarela, Rufete, Francisca, Barroca, Sousao... _____ 4 €

PORTO VZ TAWNY Touriga Nacional y Franca, Tinta Roriz, Amarela, Rufete, Francisca, Barroca, Sousao... _____ 4 €

Pan 1 € / Persona

Pan sin gluten 1 € / Persona

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

EN TIEMPOS DE
maricastaña

TIEMPOSDEMARICASTAÑA.COM





VINOS

EN TIEMPOS DE
maricastaña
RESTAURANTE - CERVECERÍA

TIEMPOSDEMARICASTAÑA.COM

CARTA DE VINOS

ESPUMOSOS

CIDRE DE BRETAGNE:

CIDRERIE MANOIR DU KINKIZ / *Cidre de Cournouaille AOP* _____ 14 €

CHAMPAGNE-FRANCIA:

ANDRÉ CLOUET SILVER *Brut Blanc de Noirs. Grand Cru. / Pinot noir* _____ 42 €

CAVA:

ROGER GOULART Reserva Brut / *Xarel-lo, Macabeo, Paredada, Chardonnay* _____ 8 €

PEÑALBA LOPEZ *Reserva Brut Nature Ecológico / Macabeo, Chardonnay* _____ 9 €

FERRET SUBLIM *Reserva Brut Nature / Xarel-lo, Macabeo, Paredada* _____ 16 €

RECAREDO *Gran Reserva Brut Nature Terrers Ecológico / Xarel-lo, Macabeo, Paredada* _____ 29 €

BLANCOS

VALDEORRAS:

MIL RÍOS *Barrica / Godello* _____ 15 €

RIBEIRO:

THE FLOWER AND THE BEE / *Treixadura* _____ 17 €

RÍAS BAIXAS:

ATTIS / *Albariño* _____ 19 €

RUEDA:

FLOR DE VETUS / *Verdejo* _____ 12 €

BASA / *Verdejo, Viura, Sauvignon blanc* _____ 14 €

PRIUS DE MORAÑA / *Verdejo* _____ 12 €

VEINTISIETE / *Verdejo* _____ 12 €

MONTILLA - MORILES:

3 MIRADAS / *Pedro Ximénez* _____ 19 €

BOURDEAUX-FRANCIA:

MICHEL LYNCH. *Ecológico / Semillon, Sauvignon Blanc* _____ 20 €

CATALUNYA:

IDOIA / *Xarel-lo, Garnacha Blanca, Chardonnay...* _____ 17 €

RIOJA:

MUGA / *Viura, Malvasia, Garnacha blanca* _____ 17 €

BHILAR *Vino de Pueblo de Elvillar / Viura, Garnacha Blanca* _____ 17 €

VALENCIA:

EL NOVIO PERFECTO / *Moscatel, Viura* _____ 13 €



VALLE DE LA OROTAVA:TRENZADO / *Listán Blanco, Pedro Ximenez, Albillo Criollo, Gual, Marmajuelo, Malvasía* _____ 24 €**BORGOUGNE - CHABLIS:**DOMAINE CORINNE ET JEAN PIERRE GROSSOT / *Chardonnay* _____ 25 €**MOSEL- ALEMANIA:**DR. LOOSEN / *Riesling* _____ 19 €**ROSADOS****D. O. RIBERA DEL DUERO:**MARTÍN BERDUGO / *Tempranillo* _____ 12 €TOMÁS GONZÁLEZ / *Tempranillo* _____ 13 €**RIOJA:**LARROSA / *Garnacha* _____ 12 €**PENEDÉS:**PETIT CAUS. *Ecologico / Merlot, Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc* _____ 13 €**NAVARRA:**LAS LIAS / *Merlot, Tempranillo, Garnacha* _____ 12 €**CHILE:**SANTA DIGNA / *Cabernet Sauvignon* _____ 14 €**TINTOS DE AQUÍ****D. O. RIBERA DEL DUERO:**YOTUEL *Roble / Tempranillo* _____ 14 €MAYORAZGO *Roble / Tempranillo* _____ 12 €VIZCARRA SENDA DEL ORO *Roble / Tempranillo* _____ 14 €CASAJÚS *Roble / Tempranillo* _____ 12 €TROMPO *Roble / Tempranillo* _____ 16 €PORTIA *Roble / Tempranillo* _____ 12 €CANTAMUDA *Roble / Tempranillo* _____ 13 €TERRIBLE *Roble / Tempranillo* _____ 15 €LOPEZ CRISTOBAL *Roble / Tempranillo* _____ 14 €MARTÍN BERDUGO *Crianza / Tempranillo* _____ 21 €BOCALASLOBAS *Crianza / Tempranillo* _____ 21 €LOS CANTOS *Crianza. Ecológico / Tempranillo* _____ 17 €ÁSTER *Crianza / Tempranillo* _____ 20 €UNA CEPA DE VALDUERO *Crianza / Tempranillo* _____ 32 €

PESQUERA Crianza / Tempranillo _____	25 €
YOTUEL SELECCION Crianza / Tempranillo _____	21 €
D. O. C. RIOJA:	
ALBIKER Maceracion Carbónica / Tempranillo, Viura _____	13 €
MALAS PIEDRAS Crianza. Ecológico / Tempranillo, Viura, Garnacha _____	19 €
CORRIENTE Crianza. Ecológico / Tempranillo, Viura, Garnacha _____	18 €
LA LOCOMOTORA Crianza / Tempranillo _____	18 €
LA MONTESA Crianza / Tempranillo _____	19 €
VIÑA ALBERDI Crianza / Tempranillo _____	20 €
BHILAR Crianza / Tempranillo, Garnacha _____	17 €
RAYOS UVA Crianza / Tempranillo, Graciano, Garnacha _____	18 €

OTRAS ZONAS DE AQUÍ

RIAS BAIXAS:	
BASTIÓN DE LA LUNA / Caíño tinto, Loureiro, Espaldeiro _____	21 €
TIERRA DE LEÓN:	
GAMONAL / Prieto picudo _____	16 €
CANGAS:	
100 MONTAÑAS / Verdejo Negro _____	25 €
TORO:	
FLOR DE VETUS / Tinta de Toro _____	14 €
ARLANZA:	
CASTILLO DE URA / Tempranillo _____	17 €
RIBEIRA SACRA:	
ABA SOLLEIRA / Mencía _____	22 €
SOMONTANO:	
ENATE / Cabernet Sauvignon, Merlot _____	13 €
PENEDÉS:	
PETIT CAUS. Ecologico / Merlot, Syrah, Cabernet Franc, Tempranillo _____	13 €
VI DE LA TERRA DE MALLORCA:	
CHATO PAQUITA. Ecologico / Callet, Manto Negro, Monastrell _____	25 €
ALMANSA:	
LAYA / Garnacha tintorera, Monastrell _____	14 €
CÁDIZ:	
AMORRO Ecológico. / Tintilla de Rota, Tempranillo _____	9 €
MADRID:	
EL HOMBRE BALA / Garnacha _____	24 €



TINTOS DE ALLÁ

CHIANTI-ITALIA:

MONSANTO / *Sangiovese* _____ 25 €

BOURDEAUX-FRANCIA:

MAISON ROCHE DE BELLENE / *Pinot noir. Vieilles vignes* _____ 24 €

VENTOUX-FRANCIA:

LA VIEILLE FERME / *Cinsault* _____ 14 €

COLCHAGUA-CHILE:

ARAUCANO RESERVA / *Carmenere* _____ 18 €

UCO, MENDOZA-ARGENTINA:

BARBARIANS / *Bonarda* _____ 18 €

SUD-OUEST-FRANCIA:

YOU FUCK MY WINE / *Jurançon noir, Malbec* _____ 22 €

DULCES POR COPAS

MÁLAGA:

MR / *Moscatel* _____ 5 €

JEREZ:

EL MAESTRO SIERRA / *Pedro Ximenez* _____ 3.50 €

SAUTERNES-FRANCIA:

CUVÉE 79 / *Semillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle* _____ 6 €

LOIRE-FRANCIA:

BAUMARD COTEAUX DU LAYON CARTE D'OR / *Chenin Blanc* _____ 3.50 €

PORTO-PORTUGAL:

PORTO VZ RUBY / *Touriga nacional y Franca, Tinta Roriz, Amarela, Rufete, Francisca, Barroca, Sousao...* _____ 4 €

PORTO VZ TAWNY / *Touriga Nacional y Franca, Tinta Roriz, Amarela, Rufete, Francisca, Barroca, Sousao...* _____ 4 €



CARTA DE CERVEZAS

SAN MIGUEL 1516: Pilsen 4,2%vol. _____	2.50 €
ALHAMBRA RESERVA 1925 VERDE: Extra lager. 6,4%vol. _____	2.80€
ALHAMBRA RESERVA ROJA: Bock. 7,2%vol. _____	2.80€
SELECTA: Pilsner-Imperial double. 6,2%vol. _____	2.20 €/caña y 3.50 € pinta
MANILA: Especialmente lupulada. Lager-Amber. 5,4%vol. _____	3 €
MAHOU MAESTRA DUNKEL: Lager-Dark. 6,1%vol. _____	3.50 €
MAHOU MAESTRA: Tostada doble lúpulo. Lager-Euro Strong. 7,5%vol. _____	3.50 €
KONIG LUDWIG: Cerveza trigo. Hefeweizen. 5,5% vol. _____	3,80 €
GRIMBERGEN Cerveza de abadía: Double Ambrée. 6,5% vol. _____	3.50 €
GRIMBERGEN Cerveza de abadía: Belgian Pale Ale. 6,7%vol. _____	3.50 €
GASTRO: Pale Ale Artesana, elaborada en Cuenca, con 7 lúpulos. 5,5%vol. _____	3.80 €
MICA ORO ALE PREMIUM: Artesana, hecha en Aranda de Duero, Burgos. 4,7%vol. _____	3.80 €
DOLINA: Artesana, hecha en Burgos inspirada en los yacimientos de Atapuerca, Burgos. Belgian dubbel Ale. 6,5%vol. _____	3.80 €
MAGNA: Golden lager. 5,7% vol. _____	2.50 €
ALHAMBRA ESPECIAL: Lager. 5,4% vol. _____	1.70 €/caña y 3,00 €/pinta
RADLER: Cerveza con zumo natural de limón. 3,2% vol. _____	1,70 €/caña y 3,00 €/pinta
SIN GLUTEN: Mahou 5 Estrellas. Elaborada con malta de cebada, maíz y lúpulo. 5,5% vol. _____	2.20 €
MAHOU 5 ESTRELLAS: Lager pale. 20 cl. 5,5% vol. _____	1.60 €
0,0 TOSTADA: tostada sin alcohol. 0,0%vol. _____	2.20 €
ALHAMBRA SIN: Lager sin alcohol. _____	2,20 €





CARTA DE ALÉRGENOS

EN TIEMPOS DE
maricastaña

RESTAURANTE - CERVECERÍA

TIEMPOSDEMARICASTAÑA.COM

EN TIEMPOS DE
maricastaña
RESTAURANTE - CERVECERÍA

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

