



EN TIEMPOS DE
maricastaña
RESTAURANTE - CERVECERÍA

tiemposdemaricastaña.com

CARTA MARICASTAÑA

- Croquetones de jamón, hongos, sepia, india-ganadora (sin lactosa) o alga wakame. Elige las que más te gusten _____ 2 € und.
- Cucurucho de patatas con nuestra salsa ligeramente picante maricastaña _____ 2,50 €
- Rollito de primavera con salsa de chile dulce _____ 3,75 € und.
- Burrito de pollo con guacamole habanero, tres quesos y tomate _____ 3,75 € und.
- Tacos de panceta y costilla con pepino y chiles encurtidos _____ 5,75 €
- Salmorejo con jamón Ibérico, huevo y helado de aceite arbequina (se adapta a vegano) _____ 8 €
- Gazpachuelo con berberechos, cangrejos de río y toque de aceituna negra _____ 11 €
- Ensalada de queso Valdeón y esfera de queso cabra con aliño de tomate seco y curcubita _____ 12 €
- Ensalada de ahumados; sardina, bacalao, salmón noruego con vinagreta de mango _____ 13 €
- Poke de verduras escalibadas y trigo tierno en escabeche de miso blanco (vegano) _____ 10 €
- Huevos estrellados, patatas, gijas y pimientos tipo Padrón _____ 11 €
- Totopos de maíz con carne de vacuno, pico de gallo, salsa quesos y jalapeños _____ 8 €
- Jamón Ibérico de bellota cortado a cuchillo acompañado de pan con tomate y aceite _____ 19,50 €

Pan 1,50 € / Persona

Pan sin gluten 1,50 € / Persona

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

- Salmón en sashimi, con sandía a la pancha,
rábano daikon y mahonesa wasabi _____ 16 €
- Raviolis fritos con verduritas, langostino y salsa agridulce
(se adapta a vegano) _____ 10 €
- Chipirones plancha con cebolla caramelizada sobre patata
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 €
- Morcilla de Burgos con pimientos asados y confitados _____ 13 €
- Alitas de pollo a baja temperatura crujientes con salsa de raita,
alioli cítrico y barbacoa _____ 10 €
- Rulo de careta y oreja a la plancha con toque de pimentón De la Vera _____ 14 €
- Carrileras ibéricas confitadas con salsa maricastaña y fideos crujientes _____ 15 €
- Entrecot lomo alto (30 días de maduración) corte argentino, patata,
emulsión de queso ahumado y pimientas diferentes _____ 23,50 €

* También, Isabel te puede elaborar un menú degustación sorpresa con seis platos por 38 € y otro más largo, de ocho platos, por 45 €. Incluye agua, pan y café. Bebida aparte.

Pan 1,50 € / Persona

Pan sin gluten 1,50 € / Persona

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

HAMBURGUESAS ESPECIALES

Acompañadas de nuestra salsa maricastaña y patatas fritas.

ORIENTAL LIMITADA

Hamburguesa de costilla y panceta porcina guisada en caldo especiado acompañada de raíz de loto, pepino, escamas de cebolla y mahonesa

japonesa entre pan bao _____ 13 €

LIGERITA

Hamburguesa de sepia con cebolla caramelizada, brotes de lechuga,

tallarines de calabacín entre pan de tinta negra y alioli cítrico _____ 13 €

GOLIAT

Hamburguesa de buey (200gr.) acompañada brotes de lechuga, tomate seco, cebolla roja encurtida y caramelizada,

lámina de queso Valdeón, ibérico, huevo campero entre pan de brasa _____ 14,50 €

BURGALESA

Hamburguesa de Potro Hispano Bretón, morcilla de Burgos, queso ahumado de los Altos de Dobro, cebolla horcal y pimientos asados entre pan tipo focaccia

_____ 13 €

RUTA 66

Hamburguesa Sloopy Joe: carne de vacuno picada guisada y condimentada,

pepinillo agridulce y escamas de cebolla entre pan brioche _____ 11 €

VEGANA

Hamburguesa 100% vegetal acompañada de brotes de lechuga

con orejón de tomate y salteado de aguacate entre pan de brasa _____ 12 €

ESPECIAL NIÑ@S

BICHO TRAVIESO

Hamburguesa de pollo con queso cheddar y patatas fritas _____ 7 €

Croquetas de verduritas (6und) _____ 6 €

Pan 1,50 € / Persona

Pan sin gluten 1,50 € / Persona

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

POSTRES

MARICASTAÑA

Brownie casero, helado de caramelo, gruyere de chocolate con leche y reducción de cacao. _____

6,50 €

NOSTALGIA

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

6,50 €

TIOVIVO

Copa de helado de algodón de azúcar con gomis y nubes. _____

4,50 €

ATAPUERCA:

Espuma de fresa, tierra de galleta Oreo, trufa de café y huesos de chocolate blanco. _____

6,50 €

DESTARTALADA

Tarta de queso deconstruida sobre un praliné de chocolate con leche y toppings _____

6,50 €

RATÓN CITO PÉREZ

Tabla de helados de quesos de Valdeón, Pata de Mulo y Dobro, acompañados de galletas rotas _____

7,50 €

FRESQUITO

Paletina de coco y leche cubierta de chocolate negro _____

4,50 €

OSITO

Copa de helado de chocolate con leche y toppings _____

4,50 €

Pan 1,50 € / Persona

Pan sin gluten 1,50 € / Persona

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

ALÉRGENOS

ALÉRGENOS

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (RTO. 1169/2011)

	Gluten	Crustáceos	Huevo	Pescado	Cacahuetes	Lácteos	Apio	Mostaza	Sulfitos	Sésamo	Molusco	Soja	Frutos de cáscara	Altramuzes
Croqueton india (SIN LACTOSA)	■		■	■							■			
Croquetones hongos, jamón, sepia, wakame	■	■	■	■		■						■		
Rollito primavera	■					■						■		
Burrito de pollo	■					■								
Taco de panceta y costilla	■	■				■		■						
Salmorejo cordobés , jamón y huevo	■		■			■								
Gazpachuelo		■	■	■										
Ensalada de quesos Valdeón y cabra con vinagreta de tomate seco y cebolla caramelizada	■					■							■	
Ensalada de ahumados	■			■										
Poke de verduras	■			■		■						■		
Huevos estrellado, patatas, gijas y pimiento padrón	■		■	■		■								
Totopos de maíz	■		■			■	■	■				■		
Jamón ibérico Bellota	■					■		■				■		
Salmón en sashimi	■			■		■		■				■		
Raviolis de verduras con langostino y salsa agridulce	■	■	■											
Chipirones			■	■										
Tacos de bacalao con wakame y mahonesa	■		■	■		■						■		
Pulpo impregnado con kimchi	■			■		■	■				■	■		
Morcilla	■		■			■								
Alitas de pollo	■		■			■	■							
Croquetas sin gluten						■								
Croqueta verduras niño	■					■								
Rulo de careta y oreja con patata	■					■								
Carrilleras ibéricas	■					■								
Entrecot, queso Dobro y pimientas	■					■		■						
Hamburguesa oriental	■					■		■						
Hamburguesa de pollo y verduras	■					■		■					■	
Hamburguesa ligerita	■	■				■								
Hamburguesa Goliat	■					■		■						
Hamburguesa burgalesa	■					■		■						
Hamburguesa slopy	■					■		■						
Postre Nostálgia	■					■								
Postre Maricastaña			■										■	
Postre Tioivo			■										■	
Postre Destartalada	■													
Postre Ratoncito PEREZ	■												■	
Postre Atapuerca	■					■							■	
Postre Fresquito	■					■							■	
Postre Osito	■					■							■	
Carta de Vinos									■					



VINOS, VERMUTS Y CERVEZAS

EN TIEMPOS DE
maricastaña
RESTAURANTE - CERVECERÍA

TIEMPOSDEMARICASTAÑA.COM

CARTA DE VINOS

ESPUMOSOS

CHAMPAGNE-FRANCIA:

ANDRÉ CLOUET SILVER *Brut Blanc de Noirs. Grand Cru. / Pinot noir* _____ 44 €

CAVA:

ROGER GOULART Reserva Brut / *Xarel-lo, Macabeo, Parellada, Chardonnay* _____ 19 €

PEÑALBA LOPEZ Reserva Brut Nature Ecológico / *Macabeo, Chardonnay* _____ 19 €

PRIVAT Reserva Brut Nature Ecológico.

Xarel-lo, Macabeo, Parellada, Chardonnay, Pinot Noir _____ 19 €

RECAREDO Gran Reserva Brut Nature Terrers Ecológico / *Xarel-lo, Macabeo, Parellada* _____ 31 €

BLANCOS

VALDEORRAS:

MIL RÍOS *Barrica / Godello* _____ 15 €

RIBEIRO:

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

RÍAS BAIXAS:

ATTIS / *Albariño* _____ 20 €

RUEDA:

FLOR DE VETUS / *Verdejo* _____ 13 €

BASA / *Verdejo, Viura, Sauvignon blanc* _____ 15 €

MONTILLA - MORILES:

3 MIRADAS / *Pedro Ximénez* _____ 21 €

BOURDEAUX-FRANCIA:

MICHEL LYNCH. Ecológico / *Semillon, Sauvignon Blanc* _____ 20,50 €

RIBERA DEL DUERO:

NALUAR. Fermentado con hollejos. Albillo. _____ 17 €

RIOJA:

BHILAR *Vino de Pueblo de Elvillar / Viura, Garnacha Blanca* _____ 18 €

VALENCIA:

EL NOVIO PERFECTO / *Moscatel, Viura* _____ 15 €

VALLE DE LA OROTAVA:

TRENZADO / *Listán Blanco, Pedro Ximenez, Albillo Criollo, Gual, Marmajuelo, Malvasía* _____ 26 €

BORGOGNE - CHABLIS:

DOMAINE CORINNE ET JEAN PIERRE GROSSOT / *Chardonnay* _____ 26 €

MOSEL- ALEMANIA:

DR. LOOSEN / *Riesling* _____ 19 €



ROSADOS

D. O. RIBERA DEL DUERO:

MARTÍN BERDUGO / *Tempranillo* _____ 13 €

TOMÁS GONZÁLEZ / *Tempranillo* _____ 14 €

RIOJA:

LARROSA / *Garnacha* _____ 13 €

CHILE:

SANTA DIGNA / *Cabernet Sauvignon* _____ 15 €

TINTOS DE AQUÍ

D. O. RIBERA DEL DUERO:

VIZCARRA SENDA DEL ORO *Roble / Tempranillo* _____ 15 €

CASAJÚS *Roble / Tempranillo* _____ 14 €

PORTIA *Roble / Tempranillo* _____ 14 €

LOPEZ CRISTOBAL *Roble / Tempranillo* _____ 15 €

EL HOLGAZÁN *Roble / Tempranillo* _____ 15 €

MARTÍN BERDUGO *Crianza / Tempranillo* _____ 21 €

BOCALASLOBAS *Crianza / Tempranillo* _____ 21 €

LOS CANTOS *Crianza. Ecológico / Tempranillo* _____ 18 €

UNA CEPA DE VALDUERO *Crianza / Tempranillo* _____ 33 €

PESQUERA *Crianza / Tempranillo* _____ 27 €

YOTUEL SELECCION *Crianza / Tempranillo* _____ 21 €

D. O. C. RIOJA:

ALBIKER *Maceracion Carbónica / Tempranillo, Viura* _____ 14 €

CORRIENTE *Crianza. Ecológico / Tempranillo, Viura, Garnacha* _____ 18 €

LA LOCOMOTORA *Crianza / Tempranillo* _____ 18 €

LA MONTESA *Crianza / Garnacha* _____ 20 €

VIÑA ALBERDI *Crianza / Tempranillo* _____ 21 €

RAYOS UVA *Crianza / Tempranillo, Graciano, Garnacha* _____ 19 €



OTRAS ZONAS DE AQUÍ

RIAS BAIXAS:

BASTIÓN DE LA LUNA / *Caíño tinto, Loureiro, Espaldeiro* _____ 21 €

CANGAS:

100 MONTAÑAS / *Verdejo Negro* _____ 26 €

TORO:

FLOR DE VETUS / *Tinta de Toro* _____ 15 €

ARLANZA:

CASTILLO DE URA / *Tempranillo* _____ 17 €

RIBEIRA SACRA:

ABA SOLLEIRA / *Mencia* _____ 22 €

SOMONTANO:

ENATE / *Cabernet Sauvignon, Merlot* _____ 14 €

VI DE LA TERRA DE MALLORCA:

CHATO PAQUITA. *Ecologico / Callet, Manto Negro, Monastrell* _____ 27 €

ALMANSA:

LAYA / *Garnacha tintorera, Monastrell* _____ 14 €

TINTOS DE ALLÁ

CHIANTI-ITALIA:

MONSANTO / *Sangiovese* _____ 25 €

VENTOUX-FRANCIA:

LA VIEILLE FERME / *Cinsault* _____ 14 €

COLCHAGUA-CHILE:

ARAUCANO RESERVA / *Carmenere* _____ 19 €

UCO, MENDOZA-ARGENTINA:

BARBARIANS / *Bonarda* _____ 18 €

DULCES POR COPAS

MÁLAGA:

MR / *Moscatel* _____ 5 €

JEREZ:

EL MAESTRO SIERRA / *Pedro Ximenez* _____ 3.50 €

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 VERMUTS

MARTINI BLANCO: Conocido en el pasado como Bianchissimo. Se reconoce enseguida por sus suaves notas de vainilla. _____	2,60 €
PERUCCHI BLANCO: Envejecido durante 4 años en tinajas de roble, tiene un toque ligeramente dulce. Elaboración totalmente natural. _____	2,70 €
MARTINI EXTRA DRY: Capturada la esencia de la raíz de iris florentina, se libera una suave acidez con aromas de violeta y frambuesa. _____	2,60 €
MARTINI ROSSO: 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. _____	2,60 €
PERUCCHI TINTO: Notas vegetales con final de roble y frutos secos con ligeros toques de caramelo. Primer vermuth elaborado en España, en Reus. ____	2,70 €
LACUESTA: Nace en Haro. Con dos características que lo hacen inconfundible: su conzia, o fórmula propia, y el envejecimiento en barricas de roble americano. _____	2,50 €
LODEIROS: Proviene de Santiago de Compostela. Elaborado de manera natural con mistela de moscatel. Notas de naranja y canela con un toque tostado. _____	3 €.
MIRO: Nacido en Reus, proviene de una bodega centenaria. Sutilmente dulce, con un ligero toque amargo al final. _____	2,60 €
YZAGUIRRE 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. _____	2,80 €
CHOTIS Elaborado en Madrid. Cítrico y ácido en el primer impacto, para pasar al dulzor y esa parte final de madera, debido a los meses de envejecimiento en madera. _____	2,80 €
CINZANO: Confeccionado en Turín. En boca es suave y dulce, con final con agradables notas amargas típicas de la artemisa y el caramelo. _____	2,60 €
ROXMUT: Bebida elaborada a partir de la maceración de hierbas con zumo de manzana de Asturias. En boca presenta una frescura con personalidad y redondez. El final es seco y algo amargo, con toques de madera. _____	3 €



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: Tostada. 6,2% vol. _____ 2.20 €/caña y 3.50 € pinta

RADLER: elaborada con zumo natural de limón y cardamomo. 3% vol. 1,70 €/caña y 3 €/pinta

ALHAMBRA ESPECIAL: Lager Pilsner checa. 5,4% vol. _____ 1,70 €/caña y 3 €/pinta

MANILA: Especialmente lupulada. 5,4% vol. _____ 3 €

MAHOU MAESTRA DUNKEL: Lager oscura. 6,1% vol. _____ 3.50 €

MAHOU MAESTRA: Tostada doble lúpulo. 7,5% vol. _____ 3.50 €

GRIMBERGEN DOUBLE-AMBREE Cerveza de abadía. 6,5% vol. _____ 3.50 €

GRIMBERGEN BELGIAN PALE ALE Rubia. 6,7% vol. _____ 3.50 €

GASTRO: Artesana de autor, fabricada en Cuenca. 5,5% vol. _____ 3.80 €

MICA ORO ALE PREMIUM:

Artesana, hecha en Aranda de Duero, Burgos. 4,7% vol. _____ 3.80 €

DOLINA: Artesana. Belgian dubbel Ale. 6,5% vol. _____ 3.80 €

ÁGUILA SIN FILTRAR: Lager-Euro Pale. 5,5% vol. _____ 2,80 €

VIRTUS: Artesana. Pilsen. Sin filtrar ni pasteurizar. 5% vol. _____ 2,80 €

MAHOU SIN GLUTEN: Lager. 5,5% vol. _____ 2,20 €

CIDER

EXNER: Craft. 100% zumo manzanas Asturias. Sin Gluten. 5,5% vol. _____ 3,5 €

LADRÓN DE MANZANAS: combinación de 7 variedades de manzana, tanto dulces como ácidas. Sin Gluten. 4,5% vol. _____ 2,50 €

EN TIEMPOS DE
maricastaña

TIEMPOSDEMARICASTAÑA.COM



EN TIEMPOS DE
maricastaña
RESTAURANTE - CERVECERÍA

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

