



EN TIEMPOS DE
maricastaña
GASTROBAR

tiemposdemaricastaña.com

COCINA CANALLA

- CROQUETONES: elige de jamón, chistorra, queso de oveja o nuestra india-ganadora (sin lactosa) También sin gluten de jamón. _____ 2 € und.
- TIGRE NEGRO. Guiño al tradicional. _____ 2,20 € und.
- CÓMEME LA OREJA.
empanadilla de maíz rellena de oreja, jengibre y col encurtida. _____ 2,50 € und.
- CUCURUCHO DE PATATAS y dipea con nuestra salsa ligeramente picante maricastaña _____ 2,50 € und.
- ROLLITO VIETNAMITA. Vegano con salsa yakitori. _____ 3 € und.
- ROLLITO DE PRIMAVERA especial con salsa de chile dulce _____ 3,75 € und.
- BURRITO DE POLLO con guacamole habanero, tres quesos y tomate _____ 3,75 € und.
- TOTOPOS DE MAÍZ con carne de vacuno, pico de gallo, salsa de tres quesos y jalapeños _____ 8 €
- RAVIOLIS FRITOS con verduritas, langostino y salsa agridulce (se adapta a vegano) _____ 10 €
- BUDDHA VEGGIE.
Berenjena con miso, arroz sushi, lombarda, wakame, guisantes crujientes, cherry frito, polvo de plátano, raíz de loto y salsa de soja y sésamo. _____ 12 €
- HUEVOS LOCOS. Huevos estrellados, patatas aromatizadas con curry, totopos de morcilla y piquillo _____ 10 €
- SALMON EN SASHIMI con lechuga de mar, sandía a la plancha y mahonesa de wasabi _____ 16 €
- STICKS DE POLLO de corral con salsas barbacoa de tamarindo y alioli para dipear _____ 12 €
- ¿JUEGAS? Lechuga viva con bonito frito y piquillos con vinagreta suave de ajos escabechados _____ 13,50 €

Pan 1,50 € / Persona - Pan sin gluten 1,50 € / Persona

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

COCINA FORMAL

- ENSALADA DE QUESO VALDEÓN
y esferas de queso cabra con aliño de tomate seco y curcubita _____ 12 €
- ENSALADA DE AHUMADOS: sardina, bacalao, salmón noruego
con vinagreta de mango y escamas de cebolla _____ 13 €
- SALMOREJO con jamón, huevo y helado de aceite (se adapta a vegano) _____ 12 €
- IBÉRICO DE BELLOTA cortado a cuchillo y pan con tomate y aceite. _____ 19,50 €
- SALMÓN EN SASHIMI: con lechuga de mar, sandía a la plancha
y toques de wasabi _____ 16 €
- MORCILLA DE BURGOS con pimientos asados y confitados _____ 13 €
- TACOS DE BACALAO
escarchado con alga wakame y mahonesa cítrica con tobiko _____ 14,50 €
- PULPO DORADO con toque de jugo de kimchi sobre pepino laminado _____ 18 €
- CHIPIRONES SALTEADOS con cebolla caramelizada,
salsa de tinta negra y ají amarillo _____ 15´50 €
- CALLOS MELOSOS DE BACALAO
guisados con sus cocochas y piparas fritas _____ 17 €
- RULO DE OREJA Y MORRO a la plancha con toque de pimenton agriculce
y patata con cebolla _____ 12 €
- MILANESA DE VACA "PIJA" con huevo a baja temperatura
y mantequilla de trufa negra de Burgos _____ 19 €
- ENTRECOT LOMO ALTO (30 días de maduración) corte argentino,
patatas, salsas Valdeón y maricastaña con varias pimientas _____ 23´50 €
- PATO CONFITADO deshuesado, lacado con salsa yakitory,
arroz sushi y raíz de loto _____ 15´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

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 Y NO TAN NIÑOS

BICHO TRAVIESO

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

CACHOPOMONSTER

Filetes de vaca rellenos de serrano y mozzarella empanado con patatas fritas _____ 13´50 €

Pan 1,50 € / Persona

Pan sin gluten 1,50 € / Persona

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

POSTRES

MARICASTAÑA

Brownie casero, chantillí de chocolate blanco y helado de caramelo salado y reducción de cacao. . _____ 6,50 €

NOSTALGIA

Queso cremoso con galleta kataifi y láminas de chocolate negro y salsa de mango _____ 6,50 €

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 €

LA PERA LIMONERA

Mousse de toffe con un interior de brunoise de pera confitada en trampatojo ____ 7 €

VEGANO

Pastelito de chocolate tibio con frambuesa liofilizada y salsas de frutas _____ 6 €

RATÓNCITO PÉREZ

Tabla de helados de quesos de Valdeón, Pata de Mulo y Dobro, acompañados de galletas rotas _____ 7,50 €

CACTUS

Sorbete de cactus limón verde, yogur de mango y tierra de bizcocho _____ 6,50 €

PALETINA

Helado de caramelo con toque de sal bañado en chocolate blanco _____ 4 €

UNICORNIO

Especial peques; copa de helado de caramelo de fresa y plátano _____ 5 €

Pan 1,50 € / Persona

Pan sin gluten 1,50 € / Persona

* **ALÉRGICOS:** 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	■					■					■			
Tigre negro	■		■			■					■			
Cómeme la oreja	■		■			■		■						
Cucurucho de patatas	■					■								
Ensalada de quesos Valdeón y	■					■						■		
Ensalada de ahumados	■			■								■		
Buddha veggie	■									■		■		
Huevos locos	■		■			■								
Totopos de maíz	■		■			■		■				■	■	
Rollito vietnamita												■		
Salmón en sashimi	■			■		■		■		■		■		
Raviolis de verduras con langostino y salsa agrídulce	■	■	■	■								■		
Chipirones			■	■										
Tacos de bacalao con wakame y mahonesa	■		■	■						■		■		
Pulpo impregnado con kimchi	■	■	■	■	■					■	■	■		
Perrito faldero	■													
Sticks de pollo	■		■									■		
Croquetas sin gluten														
Croqueta verduras niño	■													
Rulo de careta y oreja con patata	■													
Milanesa	■		■			■						■		
Entrecot,	■					■						■		
Shasimi de salmon	■			■								■		
Callos de bacalao y cocochas	■		■	■								■		
Pato confitado	■											■		
Hamburguesa de pollo y verduras	■													
Hamburguesa ligerita	■	■										■		
Hamburguesa Goliat	■		■									■		
Hamburguesa burgalesa	■											■		
Hamburguesa slopy	■											■		
Postre Nostálgia	■													
Postre Maricastaña	■		■											
Postre Atapuerca	■		■		■								■	
Postre destartalada	■		■											
Postre Ratoncito PEREZ	■		■											
Morcilla de burgos	■		■										■	
Carta vinos									■					



VINOS, VERMUTS Y CERVEZAS

EN TIEMPOS DE
maricastaña
GASTROBAR

TIEMPOSDEMARICASTAÑA.COM

CARTA DE VINOS

ESPUMOSOS

CHAMPAGNE-FRANCIA:

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

OLIVIER ET LAËTITIA MARTEAUX

Brut Reserve. Blanc de Noirs. Pinot noir, Pinot meunier y Chardonnay _____ 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 / *Godello* _____ 15 €

RIBEIRO:

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

RÍAS BAIXAS:

ALBAMAR / *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 €

MUGA *Viura, Garnacha Blanca y Malvasía de la Rioja, Fermentado en barrica* _____ 18 €

NIVARIUS *Tempranillo blanco, Malvasía* _____ 15 €

VIÑA IJALBA Ecológico. Maturana Blanca _____ 16 €

SOMONTANO:

ENATE 234 / *Ecológico. Chardonnay* _____ 15 €



VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN:FINCA LAS CARABALLAS / *Ecológico. Verdejo* _____ 18 €**CATALUNYA:**IDOIA / *Xarel-lo, Garnacha Blanca, Macabeo, Chardonnay* _____ 18 €**VALENCIA:**EL NOVIO PERFECTO / *Moscatel, Viura* _____ 15 €**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 €**ARLANZA:**MEAPILAS / *Tempranillo, Mencía, Garnacha, Albillo y Viura* _____ 19 €**LEÓN:**PARDEVALLES. *Prieto Picudo* _____ 15 €**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 €MARTÍN BERDUGO 0,50 cl. *Roble.Tempranillo* _____ 9 €TROMPO *Roble.Tempranillo.* _____ 15 €MARTA MATÉ *Crianza. Ecológico.Tempranillo.* _____ 23 €RITUS *Crianza.Tempranillo* _____ 36 €

SENTIDO Crianza. Ecológico.Tempranillo _____	18 €
ÁSTER 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 €
LA LOCOMOTORA Crianza / Tempranillo _____	18 €
LA MONTESA Crianza / Garnacha _____	20 €
VIÑA ALBERDI Crianza / Tempranillo _____	21 €
RAYOS UVA Crianza / Tempranillo, Graciano, Garnacha _____	19 €
VIÑA IJALBA Crianza. Ecológico.Tempranillo _____	14 €
SIERRA CANTABRIA Selección Tempranillo _____	14 €
BHILAR Vino de pueblo de Elvillar. Ecológico. Garnacha, Viura y Tempranillo _____	18 €

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 / Mencía _____	22 €
-----------------------------	------

SOMONTANO:

ENATE / Cabernet Sauvignon, Merlot _____	14 €
--	------

PRINCIPIO DE MORISTEL Moristel _____	16 €
--------------------------------------	------

VI DE LA TERRA DE MALLORCA:

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



ALMANSA: LAYA / <i>Garnacha tintorera, Monastrell</i> _____	14 €
RIBEIRO: EIDOS ERMOS <i>Caíño tinto, Sousón, Ferrol, Garnacha Tintorera, Brancellao</i> _____	21 €
VALDEJALÓN: MICROCÓSMICO <i>Ecológico. Garnacha</i> _____	20 €
MADRID: EL HOMBRE BALA <i>Garnacha</i> _____	24 €
LEÓN: GAMONAL <i>Prieto Picudo</i> _____	16 €
CÁDIZ: AMORRO <i>Ecológico. Tintilla de Rota y Tempranillo</i> _____	19 €

TINTOS DE ALLÁ

CHIANTI-ITALIA: MONSANTO / <i>Sangiovese</i> _____	25 €
VENTOUX-FRANCIA: LA VIEILLE FERME / <i>Cinsault</i> _____	14 €
COLCHAGUA-CHILE: ARAUCANO RESERVA / <i>Carmenere</i> _____	19 €
UCO, MENDOZA-ARGENTINA: BARBARIANS / <i>Bonarda</i> _____	18 €
BOURDEAUX-FRANCIA: MAISON ROCHE DE BELLENE <i>Pinot Noir</i> _____	24 €
SUD-OUEST: YOU FUCK MY WINE <i>Jurançon Noir, Malbec</i> _____	22 €

DULCES POR COPAS

MÁLAGA: MR / <i>Moscatel</i> _____	5 €
JEREZ: EL MAESTRO SIERRA / <i>Pedro Ximenez</i>	3.50 €
LOIRE-FRANCIA: BAUMARD COTEAUX DU LAYON CARTE D'OR / <i>Chenin Blanc</i>	3.50 €
PORTO-PORTUGAL: PORTO VZ RUBY / <i>Touriga nacional y Franca, Tinta Roriz, Amarela, Rufete, Francisca, Barroca, Sousao...</i> _____	4 €



CARTA DE VERMUTS

BLANCOS

PERUCCHI BLANCO: Elaborado en Badalona, está envejecido durante 4 años en tinas de roble, tiene un toque ligeramente dulce. Elaboración totalmente natural. _____ 3,20 €

MARTINI BLANCO Fabricado en Torino, Italia, es conocido en el pasado como Bianchissimo. Se reconoce enseguida por sus suaves notas de vainilla. _____ 3 €

CINZANO BLANCO: Confeccionado en Torino, Italia. En boca es suave y dulce, presentando un agradable final. _____ 3 €

MARTINI EXTRA DRY: Fabricado en Torino, Italia. Capturada la esencia de la raíz de iris florentina, se libera una suave acidez con aromas de violeta y frambuesa. _____ 3 €

TINTOS

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. _____ 3 €

PERUCCHI TINTO: Primer vermout elaborado en España. Elaborado en Badalona. Presenta notas vegetales con final de roble y frutos secos con ligeros toques de caramelo. _____ 3,20 €

MIRO: Nacido en Reus, proviene de una bodega centenaria. Sutilmente dulce, con un ligero toque amargo al final. _____ 3,20 €

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. _____ 3,20 €

LACUESTA: Nace en Haro. Con dos características que lo hacen inconfundible: su conzia, o fórmula propia, y el envejecimiento en barricas de roble americano. _____ 3 €

LODEIROS: Proviene de Santiago de Compostela. Elaborado de manera natural con mistela de moscatel. Notas de naranja y canela con un toque tostado. _____ 3,60 €.

MARTINI ROSSO: Fabricado en Torino, Italia. Se expresa con una mezcla secreta de botánicos, de los cuales, la artemisa es el principal. Solo tres personas conocen el secreto de la receta original. . _____ 3 €

CINZANO: Confeccionado en Turín. En boca es suave y dulce, con final con agradables notas amargas típicas de la artemisa y el caramelo. _____ 3 €

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. _____ 3,60 €

FRIKI Pampliega (Burgos). Elaborado a partir de fórmulas de 1850. Aromático, con estructura en boca, con un principio dulce, pasando rápidamente al amargor típico. _____ 3,60 €

V&T Desde Sitrama de Vera llega este vermout hecho a base de Tinta de Toro, para endulzarnos el aperitivo. _____ 3 €

LUSTAU: Esencia del vino de Jerez. Los aromas dulces de fruta madura se entrelazan con notas cítricas y herbáceas, sobre un fondo de madera ahumada. Aterciopelado, sabroso y equilibrado. De final avellanado y final ligeramente amargo _____ 3,60 €



CARTA DE CERVEZAS

RUBIAS

MAHOU 5 ESTRELLAS: ½. Tu Mahou de siempre. Lager Pale. 5,5% vol. _____	1.80 €
SAN MIGUEL 1516: ½. Pilsen 4,2%vol. _____	2.50 €
ALHAMBRA RESERVA 1925 VERDE: ½. Extra lager. 6,4%vol. _____	3 €
GRIMBERGEN: ½. Cerveza de abadía: Belgian Pale Ale. 6,7%vol. _____	3.60 €
ÁGUILA SIN FILTRAR: ½. Lager-Euro Palé. 5,5% vol. _____	2,90 €
MAGNA: ½. Golden lager. 5,7% vol. _____	2.30 €

TOSTADAS- LUPULADAS

ALHAMBRA RESERVA ROJA: ½. Bock. 7,2%vol. _____	3 €
MANILA: ½. Especialmente lupulada. Lager-Amber. 5,4%vol. _____	3.10 €
MAHOU MAESTRA DUNKEL: ½. Lager-Dark. 6,1%vol. _____	3.50 €
MAHOU MAESTRA: ½. Tostada doble lúpulo. Lager-Euro Strong. 7,5%vol. _____	3.50 €
GRIMBERGEN: ½. Cerveza de abadía: Double Ambrée. 6,5% vol. _____	3.60 €

TRIGO

FRANCISKANER: 50 cl. Cerveza de trigo. 5,5% vol. _____	3,80 €
---	--------

ARTESANAS

947: ½. Pilsen elaborada en Burgos. 4,7% vol. _____	3.30 €
MICA ORO ALE PREMIUM: ½. Artesana, hecha en Aranda de Duero, Burgos. 4,7% vol. _____	3.90 €
ROCK ´N´ ROLL: ½. Birra artigianale speciale llegada desde Italia. American Pale Ale. 7,50% vol. _____	3,90 €
SAD HILL: ½. American Amber. 6% vol. _____	3.30 €



CARTA DE CERVEZAS

LÁMBICAS

3 FONTEINEN: 75 cl. Gueuze artesana, sin filtrar ni pasteurizar. 6,2% vol. _____ 30 €

SIN GLUTEN

SIN GLUTEN: $\frac{1}{3}$. Mahou 5 Estrellas.
Elaborada con malta de cebada, maíz y lúpulo. 5,5% vol. _____ 2.30 €

BARRIL

ALHAMBRA ESPECIAL: Lager. 5,4% vol. _____ 2 € /caña $\frac{1}{3}$ y 3,30 €/pinta

RADLER: Cerveza con zumo natural de limón. 3,2% vol. _____ 2 € /caña $\frac{1}{3}$ y 3,30 €/pinta

SELECTA: Pilsner-Imperial double. 6,2%vol. _____ 2.50 € /caña $\frac{1}{3}$ y 3.80 € pinta

SIN ALCOHOL

0,0 TOSTADA MAHOU: $\frac{1}{3}$. Tostada. 0,0%vol. _____ 2.30 €

ALHAMBRA SIN: Lager sin alcohol. _____ 2 € / caña $\frac{1}{3}$ y 3,30 € / pinta

MAGNA ROJA 0,0: $\frac{1}{3}$. Tostada. 0,0% vol. _____ 2,30 €

CIDERS

EXNER: $\frac{1}{3}$. Craft. Elaborado a partir de zumo de manzanas de Asturias.
Sin Gluten. _____ 3,60 €

LADRÓN DE MANZANAS: fabricada a partir de manzanas ácidas y dulces.
Sin Gluten. _____ 3 € / caña $\frac{1}{3}$



EN TIEMPOS DE
maricastaña
GASTROBAR

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

