



EN TIEMPOS DE  
**maricastaña**  
GASTROBAR

[tiemposdemaricastaña.com](http://tiemposdemaricastaña.com)

---

# COCINA CANALLA

---

- CROQUETONES: elige de jamón, txangurro, queso de oveja o nuestra india-ganadora (sin lactosa). También sin gluten de jamón. \_\_\_\_\_ 2 € und.
- BOLICHE crujiente de patata rellena de chistorra y salsa Valdeón. \_\_\_\_\_ 2,75 € und.
- CUCURUCHO DE PATATAS y dipea con nuestra salsa ligeramente picante maricastaña. \_\_\_\_\_ 2,50 € und.
- ROLLITO VIETNAMITA vegano con salsa yakitori. \_\_\_\_\_ 3,25 € 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. \_\_\_\_\_ 9,50 €
- RAVIOLIS FRITOS con verduritas, langostino y salsa agridulce (se adapta a vegano). \_\_\_\_\_ 10 €
- BOSQUE. Terrinas de hongos con toque de ketchup de setas. \_\_\_\_\_ 12 €
- BUDDHA VEGGIE.  
Berenjena con miso, arroz sushi, lombarda, wakame, fruta con siete especias, cherry frito, polvo de plátano, raíz de loto y salsa de soja y sésamo. \_\_\_\_\_ 12,50 €
- HUEVOS LOCOS. Huevos plancha, patatas aromatizadas con curry de Jaipur, piquillos y gijas. \_\_\_\_\_ 12,50 €
- STICKS DE POLLO de corral con salsas barbacoa de tamarindo y alioli para dipear. \_\_\_\_\_ 13 €
- FISH & CHIPS. Rape rebozado con espirales de Patata de Burgos y salsa tártara ligeramente ahumada. \_\_\_\_\_ 14,50 €

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 \_\_\_\_\_ 12,50 €
- ENSALADA DE AHUMADOS: sardina, marlín, bacalao, salmón noruego  
con vinagreta de mango y escamas de cebolla \_\_\_\_\_ 13,50 €
- MORCILLA DE BURGOS con pimientos asados y confitados \_\_\_\_\_ 13,50 €
- 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 lechuga de mar \_\_\_\_\_ 17,50 €
- RULO DE OREJA Y MORRO a la plancha con toque de pimentón agriculce  
y patata con cebolla \_\_\_\_\_ 13,50 €
- ALBONDIGAS SEFARDÍ empapadas en salsa especiada de azafrán \_\_\_\_\_ 15 €
- ENTRECOT LOMO ALTO (30 días de maduración) corte argentino,  
patatas, salsas Valdeón y maricastaña \_\_\_\_\_ 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.

\* Los menús degustación Isabel y Maricastaña **serán con reserva previa.**

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 \_\_\_\_\_ 13,50 €

## 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 \_\_\_\_ 13,50 €

## BERREA

Hamburguesa de ciervo, jamón de pato y foie micuit acompañada de brotes de lechuga entre pan de cristal. \_\_\_\_\_ 14 €

## RUTA 66

Hamburguesa Sloopy Joe: carne de vacuno picada guisada y condimentada, pepinillo agridulce y escamas de cebolla entre pan brioche \_\_\_\_\_ 12 €

## VEGANA

Hamburguesa 100% vegetal acompañada de brotes de lechuga con orejón de tomate y salteado de aguacate entre pan de brasa \_\_\_\_\_ 13 €

## ESPECIAL NIÑ@S Y NO TAN NIÑOS

### BICHO TRAVIESO

Hamburguesa de pollo con queso cheddar y patatas fritas \_\_\_\_\_ 8 €

### 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 cacahuete y reducción de cacao. \_\_\_\_\_ 6,50 €

## TERRUÑO

Reineta del Valle de Caderechas cocinada con membrillo y crema nata calentita. \_\_\_\_\_ 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 €

## VEGANO

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

## RATONCITO PÉREZ

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

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 jamón, txangurro, queso de oveja	■		■	■		■								
Bolicho de patata y chistorra con salsa Valdeón	■	■	■	■		■	■					■		
Rollito primavera	■					■				■		■		
Burrito de pollo	■					■								
Cucurucho de patatas	■					■								
Ensalada de quesos Valdeón y cabra con vinagreta de tomate seco y cebolla caramelizada	■					■							■	
Ensalada de ahumados	■			■										
Buddha veggie	■					■								
Huevos locos	■		■			■								
Totopos de maíz	■		■			■	■	■				■		
Terrina de hongos con ketchup de setas	■		■			■								
Rollito vietnamita	■					■						■		
Raviolis de verduras con langostino y salsa agri dulce	■	■	■	■		■	■					■		
FHIS and Chips; Rape, patata y tártara	■		■	■		■	■					■		
Chipirones	■		■	■		■						■		
Tacos de bacalao con wakame y mahonesa	■		■	■		■	■			■		■		
Pulpo impregnado con kimchi	■	■	■	■		■	■			■		■		
Sticks de pollo	■		■			■								
Croquetas sin gluten						■								
Morcilla con pimientos rojos						■								
Rulo de careta y oreja con patata	■					■								
Albóndigas Sefardis	■					■								
Entrecot	■					■								
Callos de bacalao y cocochas			■	■				■					■	
Pato confitado	■											■		
Hamburguesa Bicho Travieso	■					■						■		
Cachopommonster	■		■			■								
Hamburguesa Ligerita	■					■						■		
Hamburguesa Goliat	■		■			■			■			■		
Hamburguesa Burgalesa	■					■						■		
Hamburguesa Berrea	■					■						■		
Hamburguesa Ruta 66	■					■	■	■				■		
Hamburguesa Vegana	■					■	■	■				■		
Postre Nostálgia	■					■								
Postre Markastaña	■		■			■							■	
Postre Terruño	■		■			■								
Postre Atapuerca	■		■			■							■	
Postre Destaralada	■		■			■								
Postre Ratoncito PEREZ	■		■			■							■	
Carta vinos									■					





# VINOS, VERMUTS Y CERVEZAS

EN TIEMPOS DE  
**maricastaña**  
GASTROBAR

[TIEMPOSDEMARICASTAÑA.COM](http://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

### RIBEIRO:

THE FLOWER AND THE BEE / *Treixadura* \_\_\_\_\_ 17 €

### RÍAS BAIXAS:

ATTIS / *Albariño* \_\_\_\_\_ 20 €

### RUEDA:

FLOR DE VETUS / *Verdejo* \_\_\_\_\_ 14 €

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 €**BORGOUGNE - CHABLIS:**DOMAINE CORINNE ET JEAN PIERRE GROSSOT / *Chardonnay* \_\_\_\_\_ 26 €**MOSEL- ALEMANIA:**DR. LOOSEN / *Riesling* \_\_\_\_\_ 19 €**ROSADOS****D. O. RIBERA DEL DUERO:**TOMÁS GONZÁLEZ / *Tempranillo* \_\_\_\_\_ 14 €BALBÁS / *Tempranillo* \_\_\_\_\_ 14 €**RIOJA:**LARROSA / *Garnacha* \_\_\_\_\_ 13 €**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 €MARTÍN BERDUGO *Crianza / Tempranillo* \_\_\_\_\_ 21 €MARTA MATÉ *Crianza. Ecológico. Tempranillo.* \_\_\_\_\_ 23 €RITUS *Crianza. Tempranillo* \_\_\_\_\_ 36 €LOS CANTOS *Crianza. Ecológico / Tempranillo* \_\_\_\_\_ 18 €UNA CEPA DE VALDUERO *Crianza / Tempranillo* \_\_\_\_\_ 33 €PESQUERA *Crianza / Tempranillo* \_\_\_\_\_ 27 €

## D. O. C. RIOJA:

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

## OTRAS ZONAS DE AQUÍ

### CANGAS:

100 MONTAÑAS / <i>Verdejo Negro</i> _____	26 €
---	------

### TORO:

FLOR DE VETUS / <i>Tinta de Toro</i> _____	15 €
--	------

### ARLANZA:

CASTILLO DE URA / <i>Tempranillo</i> _____	17 €
--	------

### SOMONTANO:

ENATE / <i>Cabernet Sauvignon, Merlot</i> _____	14 €
---	------

### ALMANSA:

LAYA / <i>Garnacha tintorera, Monastrell</i> _____	14 €
--	------

## TINTOS DE ALLÁ

### COLCHAGUA-CHILE:

ARAUCANO RESERVA / <i>Carmenere</i> _____	19 €
---	------

## 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 €
---	--------



# 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 vermouth elaborado en España. Elaborado en Badalona. Presenta notas vegetales con final de roble y frutos secos con ligeros toques de caramelo. \_\_\_\_\_ 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 €

**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

<b>MAHOU 5 ESTRELLAS:</b> ½. Tu Mahou de siempre. Lager Pale. 5,5% vol. _____	2.50 €
<b>SAN MIGUEL 1516:</b> ½. Pilsen 4,2%vol. _____	2.50 €
<b>ALHAMBRA RESERVA 1925 VERDE:</b> ½. Extra lager. 6,4%vol. _____	3 €
<b>ÁGUILA SIN FILTRAR:</b> ½. Lager-Euro Palé. 5,5% vol. _____	2,90 €
<b>MAGNA:</b> ½. Golden lager. 5,7% vol. _____	2.30 €

## TOSTADAS- LUPULADAS

<b>ALHAMBRA RESERVA ROJA:</b> ½. Bock. 7,2%vol. _____	3 €
<b>MANILA:</b> ½. Especialmente lupulada. Lager-Amber. 5,4%vol. _____	3.10 €
<b>MAHOU MAESTRA DUNKEL:</b> ½. Lager-Dark. 6,1%vol. _____	3.50 €
<b>MAHOU MAESTRA:</b> ½. Tostada doble lúpulo. Lager-Euro Strong. 7,5%vol. _____	3.50 €

## TRIGO

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

## ARTESANAS

<b>947:</b> ½. Pilsen elaborada en Burgos. 4,7% vol. _____	3 €
<b>ROCK ´N´ ROLL:</b> ½. Birra artigianale speciale llegada desde Italia. American Pale Ale. 7,50% vol. _____	3,90 €
<b>SAD HILL:</b> ½. American Amber. 6% vol. _____	3 €
<b>PÁRAMO:</b> ½. Creamy Brown Ale. 6,5% vol. _____	3 €



# CARTA DE CERVEZAS

## 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 €





EN TIEMPOS DE  
**maricastaña**  
GASTROBAR

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

