



EN TIEMPOS DE
maricastaña
GASTROBAR

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. y alioli _____ 3 € 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. Se adapta a vegetariano _____ 9,50 €
- RAVIOLIS FRITOS (4 unidades) con verduritas, langostino y salsa agridulce (se adapta a vegano). _____ 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 estrellados, patatas aromatizadas con curry de Jaipur, piquillos y gijas, O DE ATAR, con perrito troceado vegano _____ 12,50 €
- STICKS DE POLLO de corral con salsas barbacoa de tamarindo y alioli para dipear. _____ 13 €

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 €
- MORCILLA DE BURGOS VEGANA
con pimientos asados y confitados _____ 13,50 €
- TACOS DE BACALAO
escarchado con alga wakame y mahonesa cítrica con tobiko _____ 15 €
- 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 piparras fritas _____ 17,50 €
- RULO DE OREJA Y MORRO a la plancha con toque de pimientón agriculce
y patata con cebolla _____ 14 €
- ALBÓNDIGAS SEFARDÍES 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 _____ 16 €

* También, Isabel te puede elaborar un menú degustación sorpresa con seis platos por 40 € y otro más largo, de ocho platos, por 48 €. 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

BÚFALO BILL

Hamburguesa de búfalo, salteado de setas, aguacate y tuétano con pepino osmotizado rematada con espuma de plátano negro y toque de mostaza de cerveza entre pan XL. _____ 15 €

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 €

RUTA 66

Hamburguesa Sloopy Joe: carne de vacuno picada guisada y condimentada, pepinillo agridulce y escamas de cebolla entre pan embadurnado de crema de cacahuete.____ 12 €

VEGANA

Hamburguesa 100% vegetal acompañada de brotes de lechuga con orejón de tomatecebolla caramelizada 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 €

CANGREBURGER

Hamburguesa de atún rojo empanada, lechuga de mar y tomate con patatas fritas _____ 13 €

Pan 1,50 € / Persona

Pan sin gluten 1,50 € / Persona

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

POSTRES

MARICASTAÑA

Brownie casero, chantillí con polvo de frambuesa y helado de caramelo salado y reducción de cacao. . _____ 6,50 €

LINGOTE DE ORO

Barrita crujiente de delicioso ganache de avellana acompañada de helado de café blanco de Etiopía _____ 7 €

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 helado de coco y fresa _____ 6 €

RATONCITO PÉREZ

abla de helados de quesos de Valdeón, Pata de Mulo y Dobro _____ 7 €

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 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 verduritas con langostino y salsa agridulce														
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														
Hamburguesa Cangreburger														
Hamburguesa Ligerita														
Hamburguesa Goliat														
Hamburguesa Burgalesa														
Hamburguesa Búfalo Bill														
Hamburguesa Ruta 66														
Hamburguesa Vegana														
Postre Nostálgia														
Postre Maricastaña														
Postre Lingote de Oro														
Postre Atapuerca														
Postre Destaratalada														
Postre Ratoncito PEREZ														
Carta vinos														



VINOS, VERMUTS Y CERVEZAS

EN TIEMPOS DE
maricastaña
GASTROBAR

TIEMPOSDEMARICASTAÑA.COM

CARTA DE VINOS

PARA ABRIR BOCA

MONTILLA MORILES:

ELÉCTRICO / *Fino en rama. Pedro Ximénez* _____ 18 € botella y 3 € copa

JEREZ:

GREAT DUKE / *Palo cortado. 12 años. Palomino* _____ 34 € botella y 5 € copa

ESPUMOSOS

CHAMPAGNE-FRANCIA:

ANDRÉ CLOUET SILVER *Brut Blanc de Noirs. Grand Cru. / Pinot noir* _____ 50 €

CLAUDE CAZALS CARTE D'OR

Brut Blanc de Blancs. Grand Cru. 36 meses. Chardonnay _____ 52 €

CAVA:

PRIVAT *Reserva Brut Nature Ecológico. 15 meses*
Xarel-lo, Macabeo, Parellada, Chardonnay, Pinot Noir _____ 21 €

RIOJA:

LÍA DE NIVARIUS *Pet-Nat Rosadp. Método ancestral. Garnacha tinta* _____ 19 €

CORPINAT:

TORELLÓ *Reserva brut. 36 meses. Xarel-lo, Macabeo, Parellada* _____ 21 €

GRAMONA IMPERIAL *Brut ecológico. 50 meses. Xarel-lo, Macabeo, Parellada, Chardonnay* _____ 31 €

BLANCOS

VALDEORRAS:

MIL RÍOS *Godello* _____ 20 €

RÍAS BAIXAS:

ATTIS / *Albariño* _____ 22 €

RUEDA:

QUINTALUNA / *Verdejo* _____ 22 €

BASA / *Verdejo, Viura, Sauvignon blanc* _____ 16 €

MONTILLA - MORILES:

3 MIRADAS / *Ecológico, Pedro Ximénez* _____ 21 €

BOURDEAUX-FRANCIA:

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

RIBERA DEL DUERO:

NALUAR. *Fermentado con hollejos. Albillo.* _____ 20 €



RIOJA: MUGA Viura, Malvasía de la Rioja, Tempranillo blanco. Fermentado en barrica _____	21 €
NIVARIUS Tempranillo blanco, Malvasía riojana _____	15 €
VIÑA IJALBA Ecológico. Maturana Blanca _____	19 €
SOMONTANO: ENATE 234 / Ecológico. Chardonnay _____	18 €
VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN: FINCA LAS CARABALLAS / Ecológico. Verdejo _____	21 €
MENADE / Ecológico. Verdejo _____	16 €
CATALUNYA: IDOIA / Xarel-lo, Garnacha Blanca, Macabeo, Chardonnay _____	20 €
VALENCIA: EL NOVIO PERFECTO / Moscatel, Viura _____	15 €
MOSEL- ALEMANIA: DR. LOOSEN / Riesling _____	20 €

ROSADOS

D. O. RIBERA DEL DUERO: BALBÁS / Tempranillo _____	17 €
ROSELITO / Albillo mayor, Tinto fino _____	19 €
CHILE: SANTA DIGNA / Cabernet Sauvignon _____	18 €

TINTOS DE AQUÍ

D. O. RIBERA DEL DUERO: VIZCARRA / Tempranillo _____	24 €
PORTIA Roble / Tempranillo _____	14,50 €
CARMELO RODERO Joven / Tempranillo _____	17 €
LÓPEZ CRISTOBAL Roble / Tempranillo _____	16 €
MARTÍN BERDUGO / Tempranillo _____	22 €
MARTA MATÉ / Ecológico / Tempranillo _____	24 €
LOS CANTOS / Ecológico / Tempranillo _____	22 €
PERRO, GATO, RATÓN / Tempranillo _____	22 €
PESQUERA / Tempranillo _____	27 €



D. O. Ca. RIOJA:

LA MONTESA / <i>Garnacha, Mazuelo, Tempranillo</i> _____	20 €
VIÑA ALBERDI / <i>Tempranillo</i> _____	21 €
RAYOS UVA / <i>Tempranillo, Graciano, Garnacha</i> _____	19 €
VIÑA IJALBA / <i>Ecológico.Tempranillo</i> _____	15 €
SIERRA CANTABRIA <i>Selección, Tempranillo</i> _____	15 €
BHILAR <i>Vino de pueblo de Elvillar. Ecológico. Garnacha, Viura y Tempranillo</i> _____	18,50 €
MALAS PIEDRAS / <i>Tempranillo, Viura y Garnacha blanca</i> _____	19 €

OTRAS ZONAS DE AQUÍ

CANGAS:

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

TORO:

DEHESA GAGO / <i>Tinta de Toro</i> _____	18 €
--	------

ARLANZA:

CASTILLO DE URA / <i>Tempranillo</i> _____	19 €
--	------

SOMONTANO:

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

PRINCIPIO DE MORISTEL / <i>Moristel</i> _____	16 €
---	------

TINTOS DE ALLÁ

CHIANTI-ITALIA:

MONSANTO / <i>Sangiovese</i> _____	27 €
------------------------------------	------

VENTOUX-FRANCIA:

LA VIEILLE FERME / <i>Cinsault</i> _____	14 €
--	------

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> _____	4 €
--	-----

LOIRE-FRANCIA:

BAUMARD COTEAUX DU LAYON CARTE D'OR / <i>Chenin Blanc</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 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

MAHOU 5 ESTRELLAS: 1/3. Tu Mahou de siempre. Lager Pale. 5,5% vol. _____	2.50 €
1870: 1/3. Pilsen. 6,2% vol. _____	2.50 €
ALHAMBRA RESERVA 1925 VERDE: 1/3. Extra lager. 6,4%vol. _____	3 €
ÁGUILA SIN FILTRAR: 1/3. Lager-Euro Palé. 5,5% vol. _____	2,90 €
MAGNA: 1/3. Golden lager. 5,7% vol. _____	2.30 €

TOSTADAS- LUPULADAS

ALHAMBRA RESERVA ROJA: 1/3. Bock. 7,2%vol. _____	3 €
MANILA: 1/3. Especialmente lupulada. Lager-Amber. 5,4%vol. _____	3.10 €
MAHOU MAESTRA DUNKEL: 1/3. Lager-Dark. 6,1%vol. _____	3.50 €
LEFFE BRUNE : 1/3. Dubbel de alta fermentación 6,5% vol. _____	3.00 €
MAHOU MAESTRA: 1/3. Tostada doble lúpulo. Lager-Euro Strong. 7,5%vol. _____	3.50 €

TRIGO

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

ARTESANAS

947: 1/3. Pilsen elaborada en Burgos. 4,7% vol. _____	3 €
SAD HILL: 1/3. American Amber. 6% vol. _____	3 €
PÁRAMO: 1/3. 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 €

IPA 4 DOUGALL'S: $\frac{1}{3}$. Artesana 6,2% 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

