



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.
- CUCURUCHO DE PATATAS y dipea con nuestra salsa ligeramente picante maricastaña. \_\_\_\_\_ 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 agri dulce (se adapta a vegano). \_\_\_\_\_ 12 €
- FRESQUITO salmorejo acompañado de ibérico, huevo cocido y rematado con helado de AOVE (*se adapta también a vegano*) \_\_\_\_\_ 10 €
- 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 y también SIN CORRAL veganos naturales y sin gluten \_\_\_\_\_ 13 €
- RABAS PARTY calamar con rebozado esponjoso acompañado con tártara ahumada y toque de lima \_\_\_\_\_ 10 €

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

---

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

---

# COCINA FORMAL

---

## Entradas

- 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 €

## Pescado

- TACOS DE BACALAO escarchado con alga wakame y mahonesa cítrica con tobiko \_\_\_\_\_ 16 €
- PULPO DORADO con toque de jugo de kimchi sobre pepino laminado \_\_\_\_\_ 19 €
- CHIPIRONES SALTEADOS con cebolla caramelizada, salsa de tinta negra y ají amarillo \_\_\_\_\_ 16 €
- VIEIRAS ligeramente doradas sobre un gazpachuelo de Cerezas del Valle de Caderechas fermentadas \_\_\_\_\_ 17 €
- CALLOS MELOSOS DE BACALAO guisados con sus cocochas y piparras fritas \_\_\_\_\_ 18 €
- SASHIMI DE SALMÓN con laminas de sandía dorada sobre algas y toque ligero de wasabi \_\_\_\_\_ 19 €

## Carne

- RULO DE OREJA Y MORRO a la plancha con toque de pimentón 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 €
- SOLOMILLO de Potro Hispano Bretón frito con guisillo de trigo tierno y piñones \_\_\_\_\_ 22,50 €
- PATO CONFITADO deshuesado, lacado con salsa yakitory, arroz sushi y raíz de loto \_\_\_\_\_ 16 €

---

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 de 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 tomate, cebolla 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 \_\_\_\_\_ 9 €

### **CANGREBURGER**

Hamburguesa de atún rojo empanada, lechuga de mar y tomate con patatas fritas \_\_\_\_\_ 12 €

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

Tabla de helados de quesos de Valdeón, Pata de Mulo y Dobro \_\_\_\_\_ 7 €

## DRÁCULA

Copa de helado de Coca Cola y sangre de fresas \_\_\_\_\_ 5,50 €

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	■		■	■		■								
Salmorejo	■		■			■								
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	■		■			■								
Rollito vietnamita	■		■				■					■		
Raviolis de verduras con langostino y salsa agri dulce	■	■	■							■		■		
Sashimi de salmón con sandía y algas	■			■								■		
Chipirones			■	■										
Vieiras con gazpachuelo de cerezas			■	■			■				■			
Callos de bacalao	■			■										
Tacos de bacalao con wakame y mahonesa	■			■						■		■		
Pulpo impregnado con kimchi	■	■	■	■			■			■	■	■		
Sticks de pollo	■		■			■						■		
Croquetas sin gluten						■								
Morcilla con pimientos rojos														
Morcilla vegana														
Rulo de careta y oreja con patata	■													
Albóndigas Sefardis	■					■								
Entrecot	■					■						■		
Solomillo de potro ( trigo tierno que se puede variar)	■													
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	■		■			■								
Postre Atapuerca	■		■			■							■	
Postre Destaralada	■		■			■								
Postre Ratoncito PEREZ	■		■			■							■	
Postre Drácula														
Carta vinos									■					



# VINOS, VERMUTS Y CERVEZAS

EN TIEMPOS DE  
**maricastaña**  
GASTROBAR

[TIEMPOSDEMARICASTAÑA.COM](http://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

### MANZANILLA SANLÚCAR DE BARRAMEDA::

CALLEJUELA / *Manzanilla. Palomino* \_\_\_\_\_ 14'50 € botella y 2'50 € 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 Rosado. Método ancestral. Garnacha tinta* \_\_\_\_\_ 19 €

### CORPINNAT:

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

PAL-LID *Pinot Noir, Macabeo* \_\_\_\_\_ 26 €

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

## BLANCOS

### VALDEORRAS:

O LUAR / *Godello* \_\_\_\_\_ 20

### RÍAS BAIXAS:

ATTIS / *Albariño* \_\_\_\_\_ 22 €

ZÁRATE / *Albariño* \_\_\_\_\_ 18 €

### RUEDA:

QUINTALUNA / *Verdejo* \_\_\_\_\_ 22 €

BASA / *Verdejo, Viura, Sauvignon blanc* \_\_\_\_\_ 16 €



**MONTILLA - MORILES:**

3 MIRADAS / *Ecológico, Pedro Ximénez* \_\_\_\_\_ 21 €

**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:**

CANTAYANO / *Ecológico. Verdejo* \_\_\_\_\_ 18 €

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 €

CILLAR DE SILOS / *Tempranillo* \_\_\_\_\_ 15 €

**D. O. CA. RIOJA:**

SEÑORÍO DE VILLARRICA / *Garnacha y Viura* \_\_\_\_\_ 18 €

LARROSA / *Garnacha* \_\_\_\_\_ 18 €

**D. O. P. VALENCIA:**

BOBAL DE SAN JUAN / *Bobal* \_\_\_\_\_ 15 €

**CHILE:**

SANTA DIGNA / *Cabernet Sauvignon* \_\_\_\_\_ 18 €



## TINTOS DE AQUÍ

### D. O. RIBERA DEL DUERO:

VIZCARRA / <i>Tempranillo</i> _____	24 €
PORTIA <i>Roble / Tempranillo</i> _____	14,50 €
CARMELO RODERO <i>Joven / Tempranillo</i> _____	17 €
LÓPEZ CRISTOBAL <i>Roble / Tempranillo</i> _____	16 €
MARTÍN BERDUGO / <i>Tempranillo</i> _____	22 €
MARTA MATÉ / <i>Ecológico / Tempranillo</i> _____	24 €
LOS CANTOS / <i>Ecológico / Tempranillo</i> _____	22 €
PERRO, GATO, RATÓN / <i>Tempranillo</i> _____	22 €
PESQUERA / <i>Tempranillo</i> _____	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 €
PROELIO / <i>Tempranillo, Garnacha</i> _____	15 €

## 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 €
---	------

### VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN:

PRAPETISCO / <i>Juan García</i> _____	23 €
---------------------------------------	------

### JUMILLA:

CASA CASTILLO / <i>Monastrell</i> _____	17 €
---	------



## TINTOS DE ALLÁ

### CHIANTI-ITALIA:

MONSANTO / *Sangiovese* \_\_\_\_\_ 27 €

### LANGUEDOC - FRANCIA:

LANGUEDOC M. CHAPOUTIER / *Garnacha, Syrah* \_\_\_\_\_ 17 €

### VENTOUX-FRANCIA:

LA VIEILLE FERME / *Cinsault* \_\_\_\_\_ 14 €

## DULCES POR COPAS

### MÁLAGA:

MR / *Moscatel* \_\_\_\_\_ 5 €

### JEREZ:

EL MAESTRO SIERRA / *Pedro Ximenez* \_\_\_\_\_ 4 €

### LOIRE-FRANCIA:

BAUMARD COTEAUX DU LAYON CARTE D'OR / *Chenin Blanc* \_\_\_\_\_ 4 €

### LOUPIAC:

CHATEAU DU VIEUX MOULIN / *Semillon, Sauvignon y Muscadelle* \_\_\_\_\_ 5 €

### AUSTRIA:

KRACHER BEERENAUSSLESSE / *Welschriesling y Chardonnay* \_\_\_\_\_ 5 €



# 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 €

**PRETONI:** Elaborado en Padrón con uva albariño. En boca se muestra equilibrado, fresco con volumen y potente acidez. Postgusto de golosina especiada. \_\_\_\_\_ 3,60 €

**LUSTAN:** Fino y moscatel son la base de este vermut. Floral, cítrico y herbáceo con un final marcado amargo y seco. \_\_\_\_\_ 3,60 €

**CASCABEL:** Prueba nuestro vermouth preparado. Ganador del primer premio de la Ruta Cinzano. \_\_\_\_\_ 3,90 €

## 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 bodega. \_\_\_\_\_ 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 €



# CARTA DE VERMUTS

**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 vermouth 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 €

**PUNT E MES:** Vermouth dulce y amargo, con botánicos como naranja amarga, clavo de olor, quinina, café, cola, ciruela y jengibre; final herbal dulce. Clásico ejemplo de un vermouth amargo. \_\_\_\_\_ 3,60 €

**PETRONI:** Desde Padrón llega esta explosión de frescura atlántica con suaves matices balsámicos y especiados. \_\_\_\_\_ 3,60 €

**GOLFO:** Elaborado con uvas sobremaduradas de la variedad Tempranillo, ubicadas en la localidad de Quintana del Pidío, Burgos. Envejecido en barrica, con notas de elegantes hierbas bien ensambladas. \_\_\_\_\_ 3,60 €



# CARTA DE CERVEZAS

## RUBIAS

<b>MAHOU 5 ESTRELLAS:</b> 1/3. Tu Mahou de siempre. Lager Pale. 5,5% vol. _____	2.50 €
<b>1870:</b> 1/3. Pilsen. 6,2% vol. _____	2.50 €
<b>ALHAMBRA RESERVA 1925 VERDE:</b> 1/3. Extra lager. 6,4%vol. _____	3 €
<b>ÁGUILA SIN FILTRAR:</b> 1/3. Lager-Euro Palé. 5,5% vol. _____	2,90 €
<b>MAGNA:</b> 1/3. Golden lager. 5,7% vol. _____	2.30 €
<b>ROCK N'ROLL:</b> 1/3. Ale. 7,5% vol. _____	3.80 €

## TOSTADAS- LUPULADAS

<b>ALHAMBRA RESERVA ROJA:</b> 1/3. Bock. 7,2%vol. _____	3 €
<b>MANILA:</b> 1/3. Especialmente lupulada. Lager-Amber. 5,4%vol. _____	3.10 €
<b>MAHOU MAESTRA DUNKEL:</b> 1/3. Lager-Dark. 6,1%vol. _____	3.50 €
<b>LEFFE BRUNE :</b> 1/3. Dubbel de alta fermentación 6,5% vol. _____	3.00 €
<b>MAHOU MAESTRA:</b> 1/3. 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>PÁRAMO:</b> 1/3. Creamy Brown Ale. 6,5% vol. _____	3 €
<b>MICA DE ORO:</b> 1/3. MICA DE ORO. 4,7% vol. _____	3 €



# CARTA DE CERVEZAS

## SIN GLUTEN

**SIN GLUTEN:** 1/3. Mahou 5 Estrellas.

Elaborada con malta de cebada, maíz y lúpulo. 5,5% vol. \_\_\_\_\_ 2.30 €

**IPA 4 DOUGALL'S:** 1/3. Artesana 6,2% vol. \_\_\_\_\_ 3 €

**PETRICOR:** 1/3. Artesana. IPA. 6% vol. \_\_\_\_\_ 3 €

## BARRIL

**ALHAMBRA ESPECIAL:** Lager. 5,4% vol. \_\_\_\_\_ 2,20 € /caña 1/3 y 3,50 €/pinta

**RADLER:** Cerveza con zumo natural de limón. 3,2% vol. \_\_\_\_\_ 2,20 € /caña 1/3 y 3,50 €/pinta

**SELECTA:** Pilsner-Imperial double. 6,2%vol. \_\_\_\_\_ 2.70 € /caña 1/3 y 4 € pinta

## SIN ALCOHOL

**0,0 TOSTADA MAHOU:** 1/3. Tostada. 0,0%vol. \_\_\_\_\_ 2.30 €

**ALHAMBRA SIN:** Lager sin alcohol. \_\_\_\_\_ 2,20 € / caña 1/3 y 3,50 € / pinta

**MAGNA ROJA 0,0:** 1/3. Tostada. 0,0% vol. \_\_\_\_\_ 2,30 €

## CIDERS

**EXNER:** 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

