



EN TIEMPOS DE  
**maricastaña**  
GASTROBAR

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



# CUISINE SCÉRÉLATE / CASUAL KITCHEN

- CROQUETTES: Choisissez entre jambon, Changurro, chistorra, fromage de brebis ou notre gagnant indien « de morue » (sans lactose). Aussi nous avons croquette de jambon sans gluten. \_\_\_\_\_
- CROQUETTES of ham, crab, sheep cheese or our Indian award winner (without lactose). Also ham without gluten. \_\_\_\_\_ 2 € und.
- CÔNET DE POMME DE TERRE. Le faire tremper dans notre Saucestana légèrement épicée.
- FRENCH CHIPS. And dips with our homemade sauce. \_\_\_\_\_ 3 € und.
- ROULEAU VIETNAMIEN... Végétalien, avec sauce yakitori.
- VIETNAMESE VEGAN ROLL with yakitori sauce \_\_\_\_\_ 3,25 € und.
- ROULEAU DE PRINTEMPS Spécial avec sauce de chili sucrée.
- SPRING ROLL SPECIAL with sweet chili sauce. \_\_\_\_\_ 3,75 € und.
- BURRITO AU POULET avec du guacamole havanais, trois fromages et tomate.
- BURRITO: ROLL WITH CHICKEN, guacamole , cheese and tomato. \_\_\_\_\_ 3,75 € und.
- GALETTE DE MAÏS avec du bœuf et du bec de coq, sauce aux trois fromages et du piment jalapeño.
- Corn nachos with beef, three cheese sauce, jalapeno and our sauce (guacamole with tomatoe and onion) \_\_\_\_\_ 9,50 €
- RAVIOLIS FRITS avec des légumes, la crevette et de la sauce aigre-douce (ça convient aux végétaliens, c'est adaptable).
- FRIED RAVIOLIS with vegetables, shrimp and bittersweet sauce (adapts to vegan). \_\_\_\_\_ 12 €
- SALMOREJO, une soupe froide à base de tomate accompagnée de jambon ibérique et d'œuf à la coque avec de glace à l'huile d'olive extra vierge.
- SALMOREJO, traditional Spanish soup:cold tomato soup accompanied by Iberian ham and boiled egg with ice cream of Extra virgin olive oil. \_\_\_\_\_ 10 €
- BOUDDHA VÉGGIE Aubergine avec miso, du riz sushi, chou rouge, wakamé, fruits au sept épices, cerise frite, poudre de banane, racine de lotus, sauce de soja et sésame.
- BUDDHA VEGGIE. Sushi rice, aubergine, red cabbage, wakame seaweed, crispy peas, fried cherry, banana powder, lotus root and sauce make with soya and sesame. \_\_\_\_\_ 12,50 €
- ŒUFS FOUS ET DINGUES Œufs d'étoiles, pommes de terre parfumées au curry de Jaipur, poivron Piquillo et gijas, ou ficelles avec du hot dog végétalien haché (en morceaux).
- FRIED EGGS with potatoes flavoured with curry, red peppers and pork mince (vegan option – with vegan sausage). \_\_\_\_\_ 12,50 €
- BÂTONNETS DE POULET FERMIER avec de la sauce barbecue tamarin et d'aioli pour le tremper.
- CHICKEN STICK with sauces of tamarind and alioli for dipping. \_\_\_\_\_ 13 €
- CALAMAR FRIT (parties de queues panées) sautées moelleuses accompagnées d'une sauce tartare fumée et d'une tofu he de citron vert.
- TAILS PARTY fluffy battered sauid accompanied by smoked tartar sauce anda a touch of lime. \_\_\_\_\_ 10 €

Pain 1,50 € / Personne; Pain sans gluten 1,50 € / Personne  
Bread 1.50 € / Person; Gluten-free bread 1.50 € / Person

\* **ALLERGÈNES:** DES PLATS ADAPTABLES A VOTRE INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES  
\* **ALENGS:** ADAPTABLE PLATES TO YOUR FOOD INTOLERANCES



# CUISINE FORMELLE / TRADITIONAL CUISINE

## Entrées / Starters

- SALADE DE FROMAGE DE VALDEON et spheres de fromage de chèvre avec de tomates assaisonnées sèches et courgette. \_\_\_\_\_ 12,50 €
- VALDEON CHEESE SALAD and goat cheese, dry tomato and pumpkin seeds.
- SALADE FUMÉE: sardine, marlin, morue, saumon norvégien avec de la vinaigrette de mangue et des échalotes d'oignons. \_\_\_\_\_ 13,50 €
- SMOKED FISH SALAD: sardine, cod, marlin and Norwegian salmon with mango vinaigrette and scales onion.
- BOUDIN DE BURGOS avec poivrons torréfiés et confits (option végétalien). \_\_\_\_\_ 13,50 €
- BLACK PUDDING OF BURGOS and confited peppers (Vegan option).

## Poissons / Fish

- TACOS DE MORUE GIVRÉE avec des algues de wakamé et des agrumes de mayonnaise avec du tobiko. \_\_\_\_\_ 16 €
- COD WITH WAKAME seaweed and citrus mayonnaise with tobiko roe.
- JEU DE POULPE DORÉ avec une touche de Kimchi sur le concombre laminé (de tranche de concombre). \_\_\_\_\_ 19 €
- OCTOPUS with kimchi juice and cucumber.
- CHIPIRONS (PETIT CALAMAR) sautés avec des oignons caramélisés, de sauce à l'encre noire et au piment jaune. \_\_\_\_\_ 16 €
- BABY SQUID, with caramelized onion, mashed potatoes and black ink sauce.
- COQUILLE DE SAINT-JACQUES légèrement dorées sur gaspachuelo de cerises fermentées de la Vallée de Cariges. \_\_\_\_\_ 17 €
- LIGHTLY BROWNED Scallops on fermented cherry gazpachuelo from the Caderechas Valley.
- TRIPES DE MORUE CRÉMEUSES, mijotées avec cocochas et piparras frites. \_\_\_\_\_ 18 €
- COD TRIPE STEWED with cocochas and sea lettuce.
- SASHIMI DE SAUMON avec des tranches de pastèque dorées sur des algues et de légères touches de wasabi \_\_\_\_\_ 19 €
- SALMÓN SASHIMI with slices of golden watermelon on seaweed and light touches of wasabi.

## Les Viandes / Meat

- ROULEAU D'OREILLE et du museau grillés avec une touche de poivron aigre-doux et de pomme de terre avec oignon. \_\_\_\_\_ 14 €
- GRILLED PORK MASK and ear roll with potato with onion. seasoned with sweet pepper.
- BOULETTES DE VIANDE SÉFARADES trempées dans une sauce épicées au safran. \_\_\_\_\_ 15 €
- SEPHARDIC MEATBALLS with saffron sauce.
- ENTRECÔTE "LONGE HAUTE" (30 jours de mûrissement) coupe argentine, pommes de terre, sauces Valdeon et maristaña (notre sauce spéciale maison). \_\_\_\_\_ 23,50 €
- BEEF STEAK (30 days of maturation) Argentine cut, potato, Valdeon cheese sauces and different peppers.
- SURLONGE (ALOYAU) de Poulain Breton Hispanique frite avec ragoût de blé et pignons de pin. \_\_\_\_\_ 22,50 €
- HISPANIC BRETÓN FOAL SIRLOIN fried with wheat stew and pine nuts.
- CONFIT DE CANARD désossé laqué à la sauce yakitory, du riz sushi et de la racine de lotus. \_\_\_\_\_ 16 €
- CONFIT DUCK with yakitory sauce, sushi rice and lotus root.

Pain 1,50 € / Personne; Pain sans gluten 1,50 € / Personne  
Bread 1.50 € / Person; Gluten-free bread 1.50 € / Person

\* **ALLERGÈNES:** DES PLATS ADAPTABLES A VOTRE INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES  
\* **ALENGs:** ADAPTABLE PLATES TO YOUR FOOD INTOLERANCES



## HAMBURGERS SPECIALES / SPECIAL BURGERS

*Accompagné de notre sauce maricastaña et de nos frites*  
*Accompanied by our maricastaña sauce and chips*

### **BÚFALO BILL - 15€**

Burger de buffle, champignons sautés, avocat et moelle avec concombre osmotique garni de mousse de banane noire et touche de moutarde à la bière. Le tout mis entre un pain XL.

Búfalo burger, sauteed mushroom, avocado and marrow with cucumber, black banana foam and beer mustard on XL bread-

### **LIGERITA - 13,50 €**

Burger de seiche aux oignons caramélisés, pousses de laitue, nouilles de courgettes. Tout est mis entre un pain à l'encre noire et aioli aux agrumes.

Cuttlefish burger with caramelized onions, lettuce, ink sauce, zucchini noodles, black ink bread and alioli.

### **GOLIAT - 14,50 €**

Burger de boeuf (200gr.) accompagné de pousses de laitue, tomate sèches, oignon rouge mariné et caramélisé, feuilles de fromage valdeón, ibérique, oeuf fermier entre du pain grillé.

Steer burger (200gr.) with lettuce grilled, dry tomato, pickled and caramelized red onion, Valdeón cheese, ham, fried eggs and grilled bread.

### **BURGALESA - 13,50 €**

Burger au poulain hispanique Breton, boudin de Burgos, fromage fumé du High Dobro, oignon horcal et poivron rôti (torréfié) entre du pain grillé.

Hispano Bretón foal burger, Dobro cheese (Burgos), horcal onion and roasted peppers among focaccia bread.

### **RUTA 66 - 12 €**

Burger Sloopy Joe: boeuf haché et assaisonné, cornichon aigre-doux et écailles d'oignon mis entre du pain de brioche.

Sloppy Joe burger: stewed and seasoned minced beef, bittersweet cucumber and fried onion among brioche.

### **VEGANA - 13 €**

Un Burger 100% végétal accompagné d'éclosions de jeunes pousses de laitue avec de tomate abricot, d'oignons caramélisés et d'avocat sauté, mis entre le pain grillé.

Vegetable burger with lettuce, dried tomato and avocado between grilled bread.

## **SPÉCIAL POUR LES ENFANTS ET LES MOINS JEUNES** **SPECIAL CHILDREN**

### **BICHO TRAVIESO (INSECTE MALICIEUX) - 9 €**

Burger de poulet au fromage cheddar et les frites.

Chicken burger with lettuce and cheddar cheese.

### **CANGREBURGER - 12 €**

Empanada de burger de thon rouge, laitue de mer et tomate avec frites.

Breaded Bluefin tuna burger, sea lettuce and tomato with french fries.

Pain 1,50 € / Personne; Pain sans gluten 1,50 € / Personne

Bread 1.50 € / Person; Gluten-free bread 1.50 € / Person

\* **ALLERGÈNES:** DES PLATS ADAPTABLES A VOTRE INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES

\* **ALENGES:** ADAPTABLE PLATES TO YOUR FOOD INTOLERANCES



## DESSERT / SOMETHING SWEET

---

### **MARICASTAÑA** - 6,50 €

Brownie (fait maison), chantillé avec poudre de framboise et crème glacée au caramel salé et réduction de cacao.

Maricastaña: brownie with peanut praline, lyophilized raspberries and chocolate reduction.

### **LINGOTE DE ORO/ LINGOT D'OR** - 7 €

Barre croustillante de délicieuse ganache aux noisettes accompagnée de crème glacée au café blanc d'Éthiopie.

Lingote de oro: Crispy hazelnut ganache bar served with Ethiopian White coffee.

### **NOSTALGIA** - 6,50 €

Fromage crémeux avec des biscuits kataifi et des feuilles de chocolat noir et sauce à la mangue.

Nostalgia: cream cheese with kataifi cookie and slices of dark chocolate and mango sauce.

### **ATAPUERCA** - 6,50 €

Mousse de fraise, terre de biscuit oreo, truffe de café et des os de chocolat blanc.

Atapuerca: Strawberry Foam, Oreo cookie land, coffee truffle and white chocolate bones.

### **DESTARTALADA (DÉLABRÉE)** - 6,50 €

Tarte au fromage (Cheesecake) déconstruit sur un praliné au chocolat au lait et garnitures.

Destartalada: deconstructed cheesecake on milk chocolate praliné and toppings.

### **VEGANO (VEGÉTALIEN)** - 6 €

Cupcake au chocolat chaud (tiède) avec crème glacée à la noix de coco et à la fraise

Vegano: warm chocolate cupcake with Strawberry and coconut ice cream.

### **RATONCITO PÉREZ / PETITE SOURIS PEREZ** - 7 €

Planche de crème glacée au fromage de valdeon, jambe (gigot) de mule, de Dobro.

Ratoncito Pérez: cheese ice cream table from Valdeón, Pata de Mulo, Dobro.

### **DRÁCULA** - 5,50 €

Tasase de crème glacée Coca-Cola et syrop à la fraise.

Drácula: Cup of Coke icecream and Strawberry syrop.

Pain 1,50 € / Personne; Pain sans gluten 1,50 € / Personne

Bread 1.50 € / Person; Gluten-free bread 1.50 € / Person

---

\* **ALLERGÈNES:** DES PLATS ADAPTABLES A VOTRE INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES

\* **ALENGS:** ADAPTABLE PLATES TO YOUR FOOD INTOLERANCES



---

ALLERGÈNES

ALENGS



# 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

