



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.
- 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 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 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 €

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 €
- STEAK TARTAR de vaca premiun depurado con yema y nachos azules. _____ 19,50 €

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 €

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

* **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	■		■	■		■								
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

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

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 €
ROCK N'ROLL: 1/3. Ale. 7,5% vol. _____	3.80 €

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

PÁRAMO: 1/3. Creamy Brown Ale. 6,5% vol. _____	3 €
MICA DE ORO: 1/3. MICA DE ORO. 4,7% 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. _____ 3 €

PETRICOR: $\frac{1}{3}$. Artesana. IPA. 6% vol. _____ 3 €

BARRIL

ALHAMBRA ESPECIAL: Lager. 5,4% vol. _____ 2,20 € /caña $\frac{1}{3}$ y 3,50 € /pinta

RADLER: Cerveza con zumo natural de limón. 3,2% vol. _____ 2,20 € /caña $\frac{1}{3}$ y 3,50 € /pinta

SELECTA: Pilsner-Imperial double. 6,2%vol. _____ 2.70 € /caña $\frac{1}{3}$ y 4 € pinta

SIN ALCOHOL

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

ALHAMBRA SIN: Lager sin alcohol. _____ 2,20 € / caña $\frac{1}{3}$ y 3,50 € / 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

