



EN TIEMPOS DE
maricastaña
GASTROBAR

tiemposdemaricastaña.com

COCINA CANALLA

- CROQUETONES: elige de jamón, txangurro, chipirón o nuestra india-ganadora (sin lactosa). También sin gluten de huevo frito. _____ 2,25 € und.
- CUCURUCHO DE PATATAS y dipea con nuestra salsa ligeramente picante maricastaña. _____ 3,50 € und.
- ROLLITO VIETNAMITA vegano con salsa yakitori. _____ 3,75 € und.
- ROLLITO DE PRIMAVERA especial con salsa de chile dulce. _____ 4,25 € und.
- BURRITO DE POLLO con guacamole habanero, tres quesos y tomate. _____ 4,25 € und.
- TOTOPOS DE MAÍZ con carne de vacuno, pico de gallo, salsa de tres quesos y jalapeños. Se adapta a vegetariano _____ 11,50 €
- RAVIOLIS FRITOS (4 unidades) con verduritas, langostino y salsa agri dulce (se adapta a vegano). _____ 13 €
- 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. _____ 13 €
- HUEVOS LOCOS Huevos estrellados, patatas aromatizadas con curry de Jaipur, piquillos y gijas, O DE ATAR, con perrito troceado vegano _____ 13 €
- STICKS DE POLLO de corral con salsas barbacoa de tamarindo y alioli para dipear y también SIN CORRAL veganos naturales y sin gluten _____ 13,50 €
- RABAS PARTY calamar con rebozado esponjoso acompañado con tártara ahumada y toque de lima _____ 12 €

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 _____ 13 €
- ENSALADA DE AHUMADOS: sardina, marlín, bacalao, salmón noruego con vinagreta de mango y escamas de cebolla _____ 14 €
- MORCILLA DE BURGOS con pimientos asados y confitados _____ 13,50 €
- MORCILLA DE BURGOS VEGANA con pimientos asados y confitados _____ 13,50 €
- DE RECHUPETE Alubias de Ibeas guisadas acompañadas de salteado de setas guardadas de temporada _____ 17 €

Pescado

- TACOS DE BACALAO escarchado con alga wakame y mahonesa cítrica con tobiko _____ 16,50 €
- PULPO DORADO con toque de jugo de kimchi sobre pepino laminado _____ 21 €
- CHIPIRONES SALTEADOS con cebolla caramelizada, salsa de tinta negra y ají amarillo _____ 16 €
- CALLOS MELOSOS DE BACALAO guisados con sus cocochas y piparras fritas _____ 20,50 €

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 _____ 22,50 €
- SOLOMILLO de Potro Hispano Bretón con guisillo de trigo tierno y salsa caníbal _____ 23 €
- 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. _____ 15,50 €

LIGERITA *(sin conservantes ni aditivos)*

Hamburguesa de sepia con cebolla caramelizada, brotes de lechuga, tallarines de calabacín entre pan de tinta negra y alioli cítrico _____ 14,50 €

GOLIAT *(sin conservantes ni aditivos)*

Hamburguesa de buey (220gr.) acompañada de brotes de lechuga, tomate seco, cebolla roja encurtida y caramelizada, lámina de queso Valdeón, ibérico, huevo campero entre pan de brasa _____ 15,50 €

BURGALESA *(sin conservantes ni aditivos)*

Hamburguesa de Potro Hispano Bretón, morcilla de Burgos, queso ahumado de los Altos de Dobro, cebolla horcal y pimientos asados entre pan tipo focaccia _____ 14 €

ruta 66 *(sin conservantes ni aditivos)*

Hamburguesa Sloopy Joe: carne de vacuno picada guisada y condimentada, pepinillo agridulce y escamas de cebolla entre pan embadurnado de crema de cacahuete.____ 12,50 €

VEGANA *(sin soja, sin conservantes ni aditivos)*

Hamburguesa 100% vegetal acompañada de brotes de lechuga con orejón de tomate, cebolla caramelizada y salteado de aguacate entre pan de brasa.____ 13,50 €

ESPECIAL NIÑ@S Y NO TAN NIÑOS

BICHO TRAVIESO

Hamburguesa de pollo con queso cheddar y patatas fritas _____ 10 €

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 _____

7,50 €

DRÁCULA

Copa de helado de Coca Cola y sangre de fresas _____

5,50 €

DULCES POR COPAS

MÁLAGA:

MR / Moscatel _____

6 €

JEREZ:

EL MAESTRO SIERRA / Pedro Ximenez _____

4,50 €

LOIRE-FRANCIA:

BAUMARD COTEAUX DU LAYON CARTE D'OR / Chenin Blanc _____

5,50 €

BURGUENLAND-AUSTRIA:

KRACHER BEERENAUSSLESE CUVÉE / Welschriesling y Chardonnay _____

6 €

ASTURIAS:

VALVERÁN / Sidra de Hielo. _____

5,50 €

COLCHAGUA-CHILE:

CASA SILVA LATEST HARVEST / Semillon, Gewürztraminer _____

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	■	■	■	■		■								
Croqueta sin gluten de huevo frito			■			■								
Rollito primavera	■		■			■				■		■		
Burrito de pollo	■					■				■				
Cucurucho de patatas	■					■								
Ensalada de quesos Valdeón y cabra	■					■								
con vinagreta de tomate seco y cebolla caramelizada	■					■							■	
Alubias														
Sopa noruega		■		■		■					■			
Steak tartar								■						
Ensalada de ahumados	■			■						■		■		
Buddha veggie	■													
Huevos locos	■		■			■								
Huevos de atar vegano	■		■			■								
Totopos de maíz	■		■			■		■				■		
Rollito vietnamita	■											■		
Raviolis de verduritas con langostino y salsa agridulce	■	■	■					■				■		
Rabas party	■		■	■							■			
Chipirones			■	■							■			
Vieiras			■	■				■			■			
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 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* _____ 5 € copa

JEREZ:

XIMÉNEZ-SPÍNOLA / *fermentación lenta, Pedro Ximénez* _____ 5 € copa

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

MANZANILLA SANLÚCAR DE BARRAMEDA::

CALLEJUELA / *Palomino* _____ 2'50 € copa

ESPUMOSOS

CHAMPAGNE-FRANCIA:

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

CLAUDE CAZALS CARTE D'ÓR
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 / *Ecológico. Reserva brut. 36 meses. Xarel-lo, Macabeo, Parellada* _____ 21 €

PAL-LID / *Ecológico. Pinot Noir, Macabeo* _____ 24 €

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

BLANCOS

VALDEORRAS:

O LUAR / *Godello* _____ 21 €

RÍAS BAIXAS:

ATTIS / *Albariño* _____ 24 €

ZÁRATE / *Albariño* _____ 24 €

RUEDA:

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

YLLERA / *Verdejo, ecológico* _____ 14 €

JEREZ

EXCEPTIONAL HARVEST / *Pedro Ximénez* _____ 24 €



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* _____ 16 €

VIÑA IJALBA *Ecológico. Maturana Blanca* _____ 19 €

SOMONTANO:

ENATE 234 / *Ecológico. Chardonnay* _____ 18 €

VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN:

CANTAYANO / *Ecológico. Verdejo* _____ 22 €

QUINTALUNA / *Verdejo* _____ 22 €

MENADE / *Ecológico. Verdejo* _____ 22 €

VALENCIA:

EL NOVIO PERFECTO / *Moscatel, Viura* _____ 16 €

MOSEL- ALEMANIA:

DR. LOOSEN / *Riesling* _____ 19 €

RHEINGAU-ALEMANIA:

KUNSTLER / *Riesling Trocken VDP.* _____ 21,50 €

ROSADOS**D. O. RIBERA DEL DUERO:**

TOMÁS GONZÁLEZ / *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 €

CHILE:

SANTA DIGNA / *Cabernet Sauvignon* _____ 18 €



TINTOS DE AQUÍ

D. O. RIBERA DEL DUERO:

FLORES DE CALLEJO / Tempranillo _____	18 €
VIZCARRA / Tempranillo _____	25 €
PORTIA / Tempranillo _____	16 €
CASAJÚS / Tempranillo _____	16 €
CARMELO RODERO / Tempranillo _____	18 €
LÓPEZ CRISTOBAL / Tempranillo _____	17 €
MARTÍN BERDUGO / Ecológico / Tempranillo _____	25 €
MARTA MATÉ / Ecológico / Tempranillo _____	25 €
LA BRECHA / Tempranillo _____	22 €
BOCALASLOBAS / Tempranillo _____	22 €
LOS CANTOS / Biodinámico / Tempranillo _____	22 €
PERRO, GATO, RATÓN / Tempranillo Garnacha, Albillo Mayor _____	23 €
PESQUERA / Tempranillo _____	28 €

D. O. Ca. RIOJA:

LA MONTESA / Garnacha, Mazuelo, Tempranillo _____	21 €
VIÑA ALBERDI / Tempranillo _____	23 €
GLORIOSO Edición limitada / Tempranillo, _____	16 €
VIÑA IJALBA / Ecológico. Tempranillo _____	16 €
SIERRA CANTABRIA Selección, Tempranillo _____	16 €
COSME PALACIOS Tempranillo _____	19 €
PROELIO / Tempranillo, Garnacha _____	16 €
LUIS CAÑAS / Tempranillo, Graciano _____	23 €

OTRAS ZONAS DE AQUÍ

CANGAS:

100 MONTAÑAS / Verdejo Negro _____	26 €
VIVE LA VIDA / Carrasquín, Verdejo negro, Albarín Negro, Mencía. _____	26 €

TORO:

DEHESA GAGO / Tinta de Toro _____	18 €
-----------------------------------	------

ARLANZA:

CASTILLO DE URA / Tempranillo _____	19 €
-------------------------------------	------



COLINA TRISTE / *Tempranillo, Garnacha, Mencía.* _____ 19 €

VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN:

PRAPETISCO / *Juan García* _____ 23 €

JUMILLA:

CASA CASTILLO / *Monastrell* _____ 17 €

PENEDÉS:

CLOS ANCESTRAL / *Ecológico. Ull de libre, Garnacha, Moneu.* _____ 20 €

TINTOS DE ALLÁ

CHIANTI-ITALIA:

CASTELO DI MONSANTO / *Sangiovese* _____ 27 €

LANGUEDOC - FRANCIA:

LANGUEDOC M. CHAPOUTIER / *Garnacha, Syrah* _____ 18 €

VENTOUX-FRANCIA:

LA VIEILLE FERME / *Cinsault, Cariñena, Syrah, Garnacha* _____ 16 €

DULCES POR COPAS

MÁLAGA:

MR / *Moscatel* _____ 6 €

JEREZ:

EL MAESTRO SIERRA / *Pedro Ximenez* _____ 4,50 €

LOIRE-FRANCIA:

BAUMARD COTEAUX DU LAYON CARTE D'OR / *Chenin Blanc* _____ 5,50 €

BURGUENLAND-AUSTRIA:

KRACHER BEERENAUSSLESE CUVÉE / *Welschriesling y Chardonnay* _____ 6 €

ASTURIAS:

VALVERÁN / *Sidra de Hielo.* _____ 5,50 €

COLCHAGUA-CHILE:

CASA SILVA LATEST HARVEST / *Semillon, Gewürztraminer* _____ 5,50 €



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. _____ 3,40 €

MARTINI BLANCO Fabricado en Torino, Italia, es conocido en el pasado como Bianchissimo. Se reconoce enseguida por sus suaves notas de vainilla. _____ 3,20 €

CINZANO BLANCO: Confeccionado en Torino, Italia. En boca es suave y dulce, presentando un agradable final. _____ 3,20 €

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. _____ 3,20 €

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

LUSTAU: Fino y Moscatel son la base para conseguir un vermú floral, cítrico y herbáceo, con notas almendradas y un sutil fondo mineral. Final amargo y seco. _____ 3,80 €

CASCABEL: Prueba nuestro vermouth preparado. Ganador del primer premio de la Ruta Cinzano. _____ 4,75 €

YZAGUIRRE RESERVA: Entre Reus y Tarragona se elabora este vermú aterciopelado, con notas de madera, hierbas y especias. 12 meses de crianza en barricas de roble __ 3,40 €

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. _____ 3,20 €

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. _____ 3,40 €

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. _____ 3,40 €

LODEIROS: Proviene de Santiago de Compostela. Elaborado de manera natural con mistela de moscatel. Notas de naranja y canela con un toque tostado. _____ 3,80 €

Suplemento servicio mesa interior: 0,40 € - Suplemento servicio terraza: 0 50 €



CARTA DE VERMUTS

- 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. _____ 3,20 €
- CINZANO:** Confeccionado en Turín. En boca es suave y dulce, con final con agradables notas amargas típicas de la artemisa y el caramelo. _____ 3,20 €
- 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. _____ 3,80 €
- FRIKI** Pampliega (Burgos). Elaborado a partir de fórmulas de 1850. Aromático, con estructura en boca, con un principio dulce, pasando rápidamente al amargor típico. _____ 3,80 €
- 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. _____ 3,80 €
- PUNT E MES:** Vermout 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. _____ 3,80 €
- PETRONI:** Desde Padrón llega esta explosión de frescura atlántica con suaves matices balsámicos y especiados. _____ 3,80 €
- GOLFO::** Elaborado con uvas sobremaduradas de la variedad Tempranillo, ubicadas en la localidad de Quintana del Pidio, Burgos. Envejecido en barrica, con notas de elegantes hierbas bien ensambladas. _____ 3,80 €
- SIDERIT** Nacido en Cantabria en 2013. Primer vermú sin azúcares añadidos. Envejecido en barricas de Jerez. La conexión con el territorio viene dada por el uso de botánicos endémicos de Picos de Europa, como la Syderitis Hissopifolia o té del puerto, que da nombre a la marca. _____ 3,80 €
- ANTICA FÓRMULA** Especialidad única dentro de su gama, producido en cantidades limitadas y mediante técnicas artesanales. Fórmula elaborada a partir de más de 30 hierbas y especias. La botella es una réplica de la botella original de vermú del siglo XVIII elaborado a mano y con etiqueta numerada. _____ 5,00 €

Suplemento servicio mesa interior: 0,40 € - Suplemento servicio terraza: 0 50 €

EN TIEMPOS DE
maricastaña

TIEMPOSDEMARICASTAÑA.COM



CARTA DE CERVEZAS

RUBIAS

MAHOU 5 ESTRELLAS: ½. Lager Pale. 5,5% vol. _____	2.80 €
1870: ½. Pilsen. 6,2% vol. _____	2.80 €
ALHAMBRA RESERVA 1925 VERDE: ½. Extra lager. 6,4%vol. _____	3,10 €
ÁGUILA SIN FILTRAR: ½. Lager-Euro Palé. 5,5% vol. _____	3,20 €
MAGNA: ½. Golden lager. 5,7% vol. _____	2,80 €
SÚPER: ½. Belgian Strong Ale. 8%vol. _____	4.00 €

TOSTADAS- LUPULADAS

ALHAMBRA RESERVA ROJA: ½. Bock. 7,2%vol. _____	3,30 €
MANILA: ½. Especialmente lupulada. Lager-Amber. 5,4%vol. _____	3.40 €
MAHOU MAESTRA DUNKEL: ½. Lager-Dark. 6,1%vol. _____	3.70 €
LEFFE BRUNE : ½. Dubbel de alta fermentación 6,5% vol. _____	3.70 €
MAHOU MAESTRA: ½. Tostada doble lúpulo. Lager-Euro Strong. 7,5%vol. _____	3.70 €

TRIGO

FRANCISKANER: 50 cl. Cerveza de trigo. 5,5% vol. _____	4,10 €
---	--------

ARTESANAS

PÁRAMO: ½. Creamy Brown Ale. 6,5% vol. _____	3,10 €
MICA ORO ALE PREMIUM: ½. Artesana, hecha en Aranda de Duero, Burgos. 4,7% vol. ____	3.50 €

Suplemento servicio mesa interior: 0,40 € - Suplemento servicio terraza: 0 50 €

EN TIEMPOS DE
maricastaña

TIEMPOSDEMARICASTAÑA.COM



CARTA DE CERVEZAS

SIN GLUTEN

SIN GLUTEN: ½. Mahou 5 Estrellas. 5% vol. _____ 2.80 €

IPA 4 DOUGALL'S: ½. Artesana 6,2% vol. _____ 4,40 €

PETRICOR: ½. Artesana. IPA. 6% vol. _____ 4,00 €

NATURE PILS: ½. Germán Pils. Eco. 4,6% vol. _____ 4,00 €

BARRIL

ALHAMBRA ESPECIAL: Lager. 5,4% vol. _____ 2,40 € /caña ½ y 3,70 €/pinta

RADLER: Cerveza con zumo natural de limón. 3,2% vol. _____ 2,40 € /caña ½ y 3,70 €/pinta

SELECTA: Pilsner-Imperial double. 6,2%vol. _____ 2.90 € /caña ½ y 4,20 € pinta

SIN ALCOHOL

0,0 TOSTADA MAHOU: ½. Tostada. 0,0%vol. _____ 2.80 €

ALHAMBRA SIN: Lager sin alcohol. _____ 2,40 € / caña ½ y 3,70 € / pinta

MAGNA ROJA 0,0: ½. Tostada. 0,0% vol. _____ 2,80 €

CIDERS

EXNER: ½. Craft. Elaborado a partir de zumo de manzanas de Asturias.
Sin Gluten. _____ 3,90 €

Suplemento servicio mesa interior: 0,40 € - Suplemento servicio terraza: 0 50 €

EN TIEMPOS DE
maricastaña

TIEMPOSDEMARICASTAÑA.COM



EN TIEMPOS DE
maricastaña
GASTROBAR

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

