



EN TIEMPOS DE
maricastaña
GASTROBAR

tiemposdemaricastaña.com



CUISINE SCÉRÉLATE / CASUAL KITCHEN

- CROQUETTES: de jambon, crabe, fromage de brebis ou notre lauréat indien (sans lactose).
Aussi ham sans gluten.- _____ 2,25 € und.
- CROQUETTES of ham, crab, sheep cheese or our Indian award winner (without lactose).
Also ham without gluten. _____ 2,25 € und.
- CÔNET DE POMME DE TERRE. Trempettes avec notre sauce maison. _____ 3,75 € und.
- FRENCH CHIPS. And dips with our homemade sauce. _____ 3,75 € und.
- ROULEAU VIETNAMEIEN... végétalien vietnamien à la sauce yakitori. _____ 3,75 € und.
- VIETNAMESE VEGAN ROLL with yakitori sauce _____ 3,75 € und.
- ROULEAU DE PRINTEMPS accompagné d'une sauce spécial chili douce. _____ 4,25 € und.
- SPRING ROLL SPECIAL with sweet chili sauce. _____ 4,25 € und.
- BURRITO rouleau avec du poulet, du guacamole, du fromage et de la tomate. _____ 4,25 € und.
- BURRITO: ROLL WITH CHICKEN, guacamole , cheese and tomato. _____ 4,25 € und.
- NACHOS (GALETTE) DE MAÏS au bœuf, sauce aux trois fromages, jalapeño et notre sauce (guacamole à la tomate et à l'oignon).- _____ 11,50 €
- CORN NACHOS with beef, three cheese sauce, jalapeno and our sauce (guacamole with tomatoe and onion) _____ 11,50 €
- RAVIOLIS FRITS aux légumes, crevettes et sauce douce-amère (s'adapte au végétalien) _____ 13 €
- FRIED RAVIOLIS with vegetables, shrimp and bittersweet sauce (adapts to vegan). _____ 13 €
- BOUDDHA VÉGÉTARIEN Du riz sushi, aubergine, chou rouge, algues wakamé, pois croustillants, cerise frite, poudre de banane, racine de lotus et sauce à base de soja et de sésame. _____ 13 €
- BUDDHA VEGGIE. Sushi rice, aubergine, red cabbage, wakame seaweed, crispy peas, fried cherry, banana powder, lotus root and sauce make with soya and sesame. _____ 13 €
- ŒUFS FOUS avec pommes de terre aromatisées au curry, poivrons rouges et min de porc (option végétalienne – avec saucisse végétalienne). _____ 13 €
- FRIED EGGS with potatoes flavoured with curry, red peppers and pork mince (vegan option – with vegan sausage). _____ 13 €
- BÂTONNETS DE POULET avec sauces de tamarin et d'alioli pour trempette. _____ 13,50 €
- CHICKEN STICK with sauces of tamarind and alioli for dipping. _____ 13,50 €
- CALAMAR FRIT moelleux panés accompagnés d'une sauce tartare fumée et d'une touche de citron vert. _____ 12 €
- TAILS PARTY fluffy battered sauid accompanied by smoked tartar sauce anda a touch of lime. _____ 12 €

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

Commencement / Starters

- SALADE DE FROMAGE VALDEON et fromage de chèvre, tomates sèches et graines de pumkin. _____ 13 €
- VALDEON CHEESE SALAD et fromage de chèvre, tomates sèches et graines de pumkin. _____
- SALADE DE POISSON FUMÉ : sardine, morue, marlinet saumon norvégien avec grette de mangue et écaillés d'oignon. _____
- SMOKED FISH SALAD: sardine, cod, marlin and Norwegian salmon with mango vinaigrette and scales onion. _____ 14 €
- BOUDIN DE BURGOS et de poivrons confits (option Végétalienne). _____
- BLACK PUDDING OF BURGOS and confited peppers (Vegan option). _____ 13,50 €
- DÉLICIEUX ! Haricots cuits d'Ibeas accompagnés de champignons de saison sautés. _____
- YUMMY! Stewed Beans from Ibeas accompanied by sautéed seasonal mushrooms. _____ 17 €

Bloc poisson / Fish

- MORUE AUX ALGUES wakamé et mayonnaise aux agrumes aux œufs de tobiko. _____
- COD WITH WAKAME seaweed and citrus mayonnaise with tobiko roe. _____ 16,50 €
- POULPE au jus de kimchi et concombre. _____
- OCTOPUS with kimchi juice and cucumber. _____ 21 €
- CHIPIRON (PETIT CALAMAR) avec oignon caramélisé, purée de pommes de terre et sauce à l'encre noire. _____
- BABY SQUID, with caramelized onion, mashed potatoes and black ink sauce. _____ 16 €
- TRIPES DE MORUE cuites avec des noix de coco chas et des piments frites. _____
- COD TRIPE STEWED with cocochas and fries chillies. _____ 20,50 €

Bloc Viande / Meat

- ROULEAU D'OREILLE et du museau grillés avec une touche de poivron algre-doux et de pomme terre avec oignon. _____
- GRILLED PORK MASK and ear roll with potatoe and onion seasoned and a sweet pepper sauce.. _____ 14 €
- BOULETTES DE VIANDE SÉFARADES à la sauce safran. _____
- SEPHARDIC MEATBALLS with saffron sauce. _____ 15 €
- ENTRECÔTE "LONGE HAUTE" (30 jours de maturation) Coupe argentine, pommes de terre, sauces au fromage valdéon et différents poivrons. _____
- BEEF STEAK (30 days of maturation) Argentine cut, potato, Valdeon cheese sauces and different peppers. _____ 22,50 €
- SURLONGE DE POULAIN de Bretón hispanique frite avec ragoût de blé et pignons de pin. _____
- HISPANIC BRETÓN FOAL SIRLOIN fried with wheat stew anda pinenuts. _____ 23 €
- TARTARE DE STEAK de bœuf haut de gamme avec jaune d'œuf séché et nachos de morue. _____
- PREMIUM BEEF STEAK TARTARE with cured yolk and blue nachos. _____ 19,50 €

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 - 15,50 € -

Buffle burger, champignon sauté, avocat et moelle au concombre, mousse de banane noire et moutarde à la bière sur pain XL.

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

LIGERITA - 14,50 €

Sans conservateur, sans additifs alimentaires.

Burger de seiche avec oignons caramélisés, laitue, sauce à l'encre, nouilles zuchinni, pain à l'encre noire et alioli.

No preservatives or additives.

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

GOLIAT - 15,50 €

Sans conservateur, sans additifs alimentaires.

Burger de bœuf (220gr.) avec laitue grillée, tomates sèches, oignon rouge mariné et caramélisé, fromage Valdeón, jambon, œufs au plat et pain grillé.

No preservatives or additives.

Steer burger (220gr.) with lettuce grilled, dry tomato, pickled and caramelized red onion, Valdeón cheese, ham, fried eggs and grilled bread.

BURGALESA - 14 €

Sans conservateur, sans additifs alimentaires.

Burger de poulain Hispano Bretón, fromage Dobro (de Burgos), oignon horcal et poivrons rôtis, le tout mis entre du pain.

No preservatives or additives.

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

RUTA 66 - 12,50 €

Sans conservateur, sans additifs alimentaires.

Bœuf haché cuit et assaisonné, concombre doux-amer et oignon frit parmi brioche

No preservatives or additives.

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

VEGANA - 13,50 € -

Sans soja, sans conservateur, sans additifs alimentaires.

Burger de légumes avec laitue, tomate séchée et avocat entre pain grillé.

No soy, no preservatives or additives.

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) - 10 €

Burger de poulet avec laitue et fromage cheddar

Chicken burger with lettuce and cheddar cheese.

CANGREBURGER - 12 €

Burger pané de thon rouge, laitue de mer et tomate avec français 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

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



DESSERT / SOMETHING SWEET

MARICASTAÑA - 6,50 €

Brownie au praliné aux arachides, baies de rûpe lyophilisées et réduction chocolat.
Brownie with peanut praline, lyophilized raspberries and chocolate reduction.

NOSTALGIA - 6,50 €

Fromage à la crème avec biscuit kataifi et tranches de chocolat noir et sauce mangue.
Cream cheese with kataifi cookie and slices of dark chocolate and mango sauce.

ATAPUERCA - 6,50 €

Mousse de fraise, terre de biscuits Oreo, truffe de café et os de chocolat blanc
Strawberry Foam, Oreo cookie land, coffee truffle and white chocolate bones.

DESTARTALADA (DÉLABRÉE) - 6,50 €

Cheesecake déconstruit sur praliné au chocolat au lait et garnitures.
Deconstructed cheesecake on milk chocolate praliné and toppings.

VEGANO (VEGÉTALIEN) - 6 €

Cupcake chaud au chocolat avec glace à la fraise et à la noix de coco
Warm chocolate cupcake with Strawberry and coconut ice cream.

RATONCITO PÉREZ / PETITE SOURIS PEREZ - 7,50 €

Table de glace au fromage de Valdeón, Pata de Mulo, Dobro.
Cheese ice cream table from Valdeón, Pata de Mulo, Dobro.

DRÁCULA - 5,50 €

Tasse de crème glacée Coca Cola et de sang de fraise.
Cup of Coca Cola ice cream and Strawberry Blood.

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



A L É R G E N O S

DECLARACIÓN DE ALÉRGICOS (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 agrídulce														
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														

EN TIEMPOS DE
maricastaña
GASTROBAR

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

