



CARTA

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 _____ 12 €
- RAVIOLIS FRITOS (4 unidades) con verduritas, langostino y salsa agridulce (se adapta a vegano) _____ 13 €
- BUDDHA VEGGIE
Berenjena con miso, arroz sushi, lombarda, wakame, atún rojo vegano, cherry frito, polvo de plátano, raíz de loto y salsa de soja y sésamo _____ 15 €
- 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 €
- TOM Y JERRY: elige tu degustación de quesos _____ 20 €
TOM: queso de cabra de leche ecológica del Valle de Manzanedo y queso de leche de oveja de Los Altos, queso "Pata de Mulo" elaborado con leche cruda de oveja en Tierra de Campos y queso azul Valdeón, de leche pasteurizada mezcla de vaca y cabra, de los Picos de Europa de CYL.
JERRY VEGANO: elaborados artesanalmente a base de los mejores anacardos ecológicos, y sin lactosa atrévete con original, manchego, ahumado y curry.

Pan 1,50 € / Persona

Rebanadas de pan sin gluten de masa madre 2 € / 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 €
- ENSALADA DE AQUÍ: alubias de Ibeas, torrezno de Soria, cherry umeboshi, con aliño de su jugo _____ 13,50 €
- MORCILLA DE BURGOS con pimientos asados y confitados _____ 13,50 €
- MORCILLA DE BURGOS VEGANA con pimientos asados y confitados _____ 13,50 €
- FRESQUITO: salmorejo acompañado de ibérico, huevo cocido, y rematado con helado de aceite _____ 11,50 €

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 €
- SALMÓN FRESCO lomo en tres cocciones (en frío, a baja temperatura y dorado con mantequilla ahumada) con ensalada de lechuga de mar _____ 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 _____ 22,50 €
- SOLOMILLO de Potro Hispano Bretón con popurrí de patata, cebolla y piquillo con mojo picón _____ 23 €
- ATADIJOS de lechazo asado con compota de tamarindo, escabeche de zanahoria y fruta ligeramente picante _____ 16 €

Pan 1,50 € / Persona

Rebanadas de pan sin gluten de masa madre 2 € / Persona

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

HAMBURGUESAS ESPECIALES

Acompañadas de nuestra salsa maricastaña y patatas fritas

LIGERITA

Hamburguesa de sepia con cebolla caramelizada, brotes de lechuga, tallarines de calabacín entre pan de tinta negra y alioli cítrico _____ 15 €

GOLIAT

Hamburguesa de buey acompañada de brotes de lechuga, tomate seco, cebolla roja encurtida y caramelizada, lámina de queso Valdeón, ibérico, huevo campero entre pan de brasa _____ 16 €

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 ____ 14,50 €

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.__ 13 €

VEGANA

Hamburguesa 100% vegetal acompañada de brotes de lechuga con orejón de tomate, cebolla caramelizada y salteado de aguacate entre pan de brasa.____ 14 €

ESPECIAL NIÑ@S Y NO TAN NIÑOS

BICHO TRAVIESO

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

* **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 queso azul, ahumado y cabra _____ 8 €

DRÁCULA

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

LINGOTE DE ORO

Crujiente de chocolate y avellana con crema de café helada y sorbete de piña _____ 6,50 €

ARCOIRIS

Copa de yogur artesano de leche de oveja con purés de frutas _____ 5,50 €

Consulte nuestros vinos dulces para acompañar nuestros postres.

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



ALÉRGENOS

EN TIEMPOS DE
maricastaña
GASTROBAR

TIEMPOSDEMARICASTAÑA.COM

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														
Ensalada de aquí, alubias, torrezno, etc														
Salmorejo														
Salmón en tres cocciones														
Ensalada de ahumados														
Buddha veggie														
Huevos locos														
Huevos de atar vegano														
Totopos de maíz														
Rollito vietnamita														
Raviolis de verduras con langostino y salsa agridulce														
Rabas party														
Chipirones														
Tabla de quesos TOM														
Tabla de quesos Veganos														
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														
Atadillos de lechazo														
Hamburguesa Bicho Travieso														
Hamburguesa Ligerita														
Hamburguesa Goliat														
Hamburguesa Burgalesa														
Hamburguesa Ruta 66														
Hamburguesa Vegana														
Postre Nostálgia														
Postre Maricastaña														
Postre Atapuerca														
Postre Destaralada														
Postre Ratoncito PEREZ														
Postre Drácula														
Postre Lingote														
Postre Arco Iris														
Carta vinos														



VINOS
VERMUTS
Y CERVEZAS

EN TIEMPOS DE
maricastaña
GASTROBAR

CARTA DE VINOS

PARA ABRIR BOCA

MONTILLA MORILES:

ELÉCTRICO / Bodegas Toro Albalá. Fino en rama. Pedro Ximénez _____ 5 € copa

JEREZ:

XIMÉNEZ-SPÍNOLA / Bodegas Ximénez-Spínola. Pedro Ximénez. Fermentación lenta ____ 5 € copa

GREAT DUKE / Bodegas Juan Piñero. Palomino fino. Palo Cortado. 12 años. _____ 5 € copa

MANZANILLA SANLÚCAR DE BARRAMEDA::

CALLEJUELA / Bodegas Callejuela. Palomino fino _____ 2'50 € copa

ESPUMOSOS

CHAMPAGNE-FRANCIA:

ANDRÉ CLOUET SILVER

Bodegas André Clouet. Grand Cru. Brut. 36 meses. Blanc de Noirs. Pinot Noir. _____ 50 €

CLAUDE CAZALS

Bodegas Claude Cazals. Grand Cru. Brut. 36 meses. Blanc de Blancs. Chardonnay. _____ 52 €

CONCA DEL RIU ANOIA

RAVENTÓS I BLANC /

Bodegas Raventós i Blanc. Extra Brut. Xarel-lo, Macabeo, Parellada, Malvasía de Sitges _____ 21 €

RIOJA:

LÍA DE NIVARIUS Bodegas Nivarius. Pet-Nat rosado. Método Ancestral. Garnacha tinta. _____ 19 €

CORPINNAT:

TORELLÓ / Ecológico. Reserva brut. 36 meses. Xarel-lo, Macabeo, Parellada _____ 21 €

LLOPART BRUT NATURE /

Bodegas Llopart. Ecológico. Reserva Brut Nature. 24 meses. Xarel-lo, Macabeo, Parellada ____ 23 €

GRAMONA IMPERIAL

Bodegas Gramona. Ecológico. Brut. 50 meses. Xarel-lo, Macabeo, Parellada, Chardonnay _____ 31 €

BLANCOS

VALDEORRAS:

O LUAR DO SIL / Bodegas Pago de los Capellanes. Godello. _____ 21 €

RÍAS BAIXAS:

ZÁRATE / Bodegas Zárate. Albariño sobre lías _____ 24 €

ALBAMAR / Bodegas Albamar. Albariño sobre lías _____ 24 €

RUEDA:

BASA / Bodegas Telmo Rodríguez. Verdejo y Viura _____ 16 €

YLLERA / Bodegas Yllera. Verdejo. Ecológico. _____ 16 €

EN TIEMPOS DE
maricastaña

TIEMPOSDEMARICASTAÑA.COM



SIN D.O.

NALUAR /

Bodegas Naluar & Acediano. Fermentado con hollejos. Albillo Mayor, Pirulés _____ 20 €

CHURRILLO /

Elaborado por Raúl Tamayo. Albillo Mayor, Palomino, Viura, Rojal, Verdejo,
Garnacha Blanca. 12 meses en barricas de acacias de 500 litros _____ 23 €

CASTELAE /

Raúl Tamayo-Amoretti. Garnacha blanca y Verdejo envejecidos durante 18 meses
en barricas de tercer uso _____ 32 €**JEREZ**EXCEPTIONAL HARVEST / *Bodega Ximénez-Spínola. Pedro Ximénez.* _____ 24 €**BIZKAIKO TXAKOLINA**ITSASMENDI 7 / *Bodegas Itsasmendi. Hondarrabi Zuri* _____ 17 €**RIBEIRA SACRA**ABADÍA DA COVA / *Bodegas Moure. Godello, Albariño, Treixadura* _____ 17 €**MONTILLA - MORILES:**3 MIRADAS / *Bodegas Alvear. Pedro Ximénez* _____ 19 €**RIBERA DEL DUERO:**

NALUAR. Fermentado con hollejos. Albillo. _____ 20 €

RIOJA:MUGA *Bodegas Muga. Viura, Malvasía Riojana, Tempranillo Blanco. Fermentado en barrica.* ____ 21 €NIVARIUS *Bodegas Nivarius. Tempranillo Blanco, Malvasía Riojana* _____ 16 €VIÑA IJALBA *Bodegas Ijalba. Maturana Blanca. Ecológico* _____ 19 €**SOMONTANO:**ENATE 234 / *Bodegas Enate. Chardonnay.* _____ 18 €**VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN:**CANTAYANO / *Cantalapiedra Viticultores. Verdejo sobre lías. Ecológico* _____ 21 €QUINTALUNA / *Ossian Vides y Vinos. Verdejo sobre lías* _____ 22 €MENADE / *Bodegas Ménade. Verdejo. Ecológico* _____ 16 €CUCÚ / *Cantaba la rana); Bodega Barco del Corneta. Verdejo sobre lías. Ecológico* _____ 17 €

VALENCIA:

EL NOVIO PERFECTO /

Compañía Vitivinícola del Mediterráneo. Moscatel de Alejandría y Viura _____ 15 €

JURA-ARBOIS:BLANC TYPÉ TRADITION / *Jacques Tissot. Chardonnay, Savagnin* _____ 32 €**BORGOÑA:**BOURGOGNE / *Domaine Faiveley. Chardonnay* _____ 29,50 €**LOIRE:**

MONTLOUIS SUR LOIRE TOUCHE MITAINE /

Domaine Le Roche des Violettes. Chenin Blanc _____ 27,50 €**MOSEL- ALEMANIA:**DR. LOOSEN / *Dr Loosen. Riesling* _____ 19 €**RHEINGAU-ALEMANIA:**KUNSTLER / *Weingut Kunstler. Riesling Trocken* _____ 21,50 €**ROSADOS****D. O. RIBERA DEL DUERO:**BALBÁS / *Bodegas Balbás. Tempranillo* _____ 18 €ROSELITO / *Bodegas Antídoto. Albillo Mayor, Tinto Fino* _____ 19 €CILLAR / *Bodegas Cillar de Silos. Tempranillo, Albillo Mayor* _____ 18 €TOMÁS GONZÁLEZ / *Tempranillo, Garnacha* _____ 17 €VIÑA SASTRE / *Bodegas Viña Sastre. Tinto fino.* _____ 18 €ROSAE / *Bodegas Arzuaga. Ecológico. Tempranillo* _____ 18 €**D. O. CA. RIOJA:**SEÑORÍO DE VILLARRICA / *Bodegas Villarrica. Garnacha, Viura* _____ 18 €LARROSA / *Bodegas Izadi. Garnacha* _____ 18 €**ARLANZA:**

VIENTOS DEL PUEBLO /

Bodegas Septián. Tempranillo, Garnacha, Mencía, Viura, Albillo Mayor _____ 26 €**VALLE CENTRAL:**SANTA DIGNA / *Bodegas Torres. Cabernet Sauvignon* _____ 18 €**PAYS D`OC:**LA DÉLICATE ROSE / *Chantovent. Garnacha, Cinsault, Cariñena, Syrah, Monastrell* _____ 18 €

EN TIEMPOS DE

maricastaña

TIEMPOSDEMARICASTAÑA.COM



TINTOS DE AQUÍ

D. O. RIBERA DEL DUERO:

FLORES DE CALLEJO / Bodegas Callejo. Tempranillo. 6 meses	17 €
VIZCARRA / Bodegas Vizcarra. Tempranillo	25 €
CASAJÚS / Bodegas Casajús. Tempranillo. 6 meses	16 €
CARMELO RODERO / Bodegas Carmelo Roderó. Tempranillo	18 €
LÓPEZ CRISTOBAL / Bodegas López Cristóbal. Tempranillo, Merlot. 3 meses	17 €
MARTÍN BERDUGO / Bodegas Martín Berdugo. Tempranillo. Ecológico. 12 meses	25 €
MARTA MATÉ / Bodegas Marta Maté. Ecológico. Tempranillo. 14 meses	28 €
LA BRECHA / (Finca La Larga): Elaborado por La Brecha vinos. Ecológico. Tinto fino. 12 meses	22 €
BOCALASLOBAS / Bodega Abadía La Arroyada. Tempranillo. 12 meses	23 €
LOS CANTOS / Bodegas Torremilanos. Biodinámico. Tempranillo. 14 meses	22 €
PERRO, GATO, RATÓN / Bodegas Arrocal. Tempranillo, Garnacha, Albillo Mayor. 14 meses	23 €
PESQUERA / Familia Fernández Rivera. Tempranillo. 12 meses	28 €
EL SECRETO / Bodegas Viña Mayor. Tempranillo. 20 meses	22 €
LADERAS DEL NORTE / Bodegas Arzuaga. Ecológico. Tempranillo. 12 meses	23 €

D. O. Ca. RIOJA:

LA MONTESA / Bodegas Palacios Remondo. Garnacha, Tempranillo, Mazuelo. 12 meses	21 €
VIÑA ALBERDI / Bodegas La Rioja Alta S.A. Tempranillo. 24 meses	23 €
GLORIOSO EDICIÓN LIMITADA / Bodegas Cosme Palacios. Tempranillo. 14 meses	17 €
VIÑA IJALBA / Bodegas Viña Ijalba. Ecológico. Tempranillo. 12 meses	17 €
SIERRA CANTABRIA SELECCIÓN, Bodegas Sierra Cantabria. Tempranillo. 6 meses	16 €
COSME PALACIOS Bodegas Cosme Palacio. Tempranillo	19 €
PROELIO / Bodegas Proelio. Tempranillo, Garnacha, Maturana Tinta. 12 meses	17 €
LUIS CAÑAS / Reserva: Bodegas Luis Cañas. Tempranillo, Graciano. 18 meses.PVP	24 €



OTRAS ZONAS DE AQUÍ

CANGAS:

100 MONTAÑAS / Bodega Vidas. Agricultura heroica. Verdejo Negro _____ 26 €

VIVE LA VIDA /

Bodega Vidas. Agricultura heroica. Carrasquín, Verdejo Negro, Albarín negro, Mencía _____ 26 €

TORO:

DEHESA GAGO / Elaborado por Telmo Rodríguez. Tinta de Toro _____ 18 €

ARLANZA:

CASTILLO DE URA / Bodegas Sierra. Tempranillo. 14 meses _____ 19 €

COLINA TRISTE / Elaborado por Vinos Sinceros. Tempranillo, Garnacha, Mencía _____ 19 €

LA VIÑA DE MIS OJOS /

Elaborado por Vinos Sinceros. Variedad desconocida (por el momento). 20 meses _____ 25 €

SOMONTANO:

PRINCIPIO DE MORISTEL / Moristel _____ 16 €

VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN:

PRAPETISCO /

Elaborado en Fermoselle (Zamora) por la bodega Barco del Corneta. Juan García. 12 meses _____ 23 €

CASTELAE /

Colaboración entre Raúl Tamayo y Rodrigo Amoretti. Tempranillo, Mencía y otras variedades de la zona de Pampliega en Burgos _____ 32 €

JUMILLA:

CASA CASTILLO / Bodegas Casa Castillo. Monastrell. 19 meses _____ 17 €

PENEDÉS:

CLOS ANCESTRAL / Bodegas Torres. Ecológico. Ull de Lebre, Garnacha, Moneu _____ 21 €

RIBEIRA SACRA:

ABA SOLLEIRA / Bodegas Aba Solleira. Mencía. 6 meses _____ 22,50 €

CALATAYUD:

CUEVAS DE AROM /

Altas Parcelas: Bodegas Frontonio y San Alejandro Miedes. Garnacha _____ 22,50 €

NAVARRA:

EL TERROIR / Elaborado por Raul Pérez. Garnacha. 24 meses _____ 26 €

TERRA ALTA:

VÍA EDETANA / Bodega Edetària. Garnacha peluda y Garnacha fina. 12 meses _____ 19 €

GREDOS:

CARPETANO / Elaborado por el gran Raúl Pérez en San Martín de Valdeiglesias (Madrid). Garnacha. 12 meses _____ 21 €

EN TIEMPOS DE

maricastaña

TIEMPOSDEMARICASTAÑA.COM



TINTOS DE ALLÁ

CHIANTI-ITALIA:

CASTELO DI MONSANTO / *Bodegas Castelo di Monsanto. Sangiovese. 12 meses* _____ 27 €

LANGUEDOC-ROUSILLON:

LANGUEDOC M. CHAPOUTIER / *Domaine Matilde Chapoutier. Garnacha, Syrah. 6 meses* _____ 18 €

LUBERON:

LA VIEILLE FERME /

Domaine La Vieille Ferme. Cinsault, Cariñena, Syrah, Garnacha. 10 meses _____ 16 €

BORGOÑA:

MANUEL OLIVIER / *Domaine Manuel Olivier. Pinot Noir* _____ 25 €

BEAUJOLAIS:

BEAUJOLAIS EN BESSET / *Domaine de Fa. Biodinámico. Gamay* _____ 23,50 €

RÓDANO NORTE:

CROZES-HERMITAGE / *Domaine Alain Graillot. Syrah* _____ 386 €

RÓDANO SUR:

LA SOUMADE / *Domaine La Soumade. Garnacha, Syrah, Mourvedre* _____ 22 €

DULCES POR COPAS

MÁLAGA:

MR / *Bodega Telmo Rodríguez. Moscatel de Alejandría.* _____ 6 €

JEREZ:

EL MAESTRO SIERRA / *Bodega Maestro Sierra. Pedro Ximénez* _____ 4,50 €

LOIRA:

BAUMARD COTEAUX DU LAYON CARTE D'OR /

Domaine des BAUMARD. Chenin Blanc _____ 5,50 €

BURGUENLAND:

KRACHER BEERENAUSLESE CUVÉE / *Kracher. Zweigelt* _____ 6 €

ASTURIAS:

VALVERÁN / *Bodegas Masaveu. Sidra de hielo* _____ 5,50 €

COLCHAGUA

CASA SILVA LATEST HARVEST / *Bodegas Casa Silva. Semillon, Gewürztraminer, Viognier* _____ 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. _____ 3,30 €

CINZANO BLANCO: Confeccionado en Torino, Italia. En boca es suave y dulce, presentando un agradable final. _____ 3,30 €

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. _____ 3,30 €

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. _____ 3,90 €

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

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 €

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. _____ 3,30 €

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

EN TIEMPOS DE
maricastaña

TIEMPOSDEMARICASTAÑA.COM



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. _____ 3,30 €
- 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 €
- VITTORE** El vermouth mas antiguo de Valencia, elaborado bajo la misma fórmula que ideó Benedetto Valsangiacomo, la 3º Generación de la familia, a principios del siglo. Base de vino blanco de la variedad Macabeo con 24 botánicos de procedencia mediterránea y alpina, entre los que destacan Genciana, Ajenjo, Coriandro, Ajedrea, Salvia, Orégano, Manzanilla, Sauco, Corteza de naranja. El color dorado es por la adición de caramelo de mosto de uva. _____ 3,30 €

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

EN TIEMPOS DE
maricastaña

TIEMPOSDEMARICASTAÑA.COM



CARTA DE VERMUTS

CARPANO Antica receta llegada desde Torino. Es un vermut que en nariz ofrece aromas que recuerdan a la hierbas aromáticas secas acompañados por especias dulces y frutas confitadas y licorosas. Su paso por boca es redondo, cuenta con un buen equilibrio entre acidez y amargor y pasa persistente con un final afrutado. _____ 3,30 €

DEL PROFESSORE Elaborado en Italia a partir de Moscato Blanco. Este vermut de color amarillo ámbar presenta aromas a esencia de ajeno, amargao y humo seco. Mientras que en boca resulta ligero, con toques amargos gracias al jengibre y el quino, que se equilibran muy suave con la presencia del azúcar. _____ 5,00 €

1757 CINZANO Llegado desde Piamonte, es el Vermú creado para rendir homenaje a los padres fundadores de Cinzano. Sabor atemporal, obtenido gracias a ingredientes preciosos y seleccionados como la vainilla y la absenta, con la adición de extractos y hierbas cuidadosamente seleccionadas del repertorio de la receta ancestral. _____ 3,80 €

QUINTINYE Elaborado en Francia a partir de una selección de 28 plantas y especias y una mezcla de vinos blancos, de Pineau des Charentes Rouges, La Quintinye Rouge libera un complejo y suntuoso bouquet de aromas. Con sus notas de vainilla y especias, es extraordinariamente largo en boca. _____ 4,70 €

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. Lateras Pale-Ale. 5,5% vol. _____	2.80 €
1870: ½. PILS en. 6,2% vol. _____	2.80 €
ALHAMBRA ESPECIAL 1925 VERDE: ½. Extra lateras. 6,4% vol. PVP: 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 €
YAKIMA VALLEY IPA: ½. American IPA. 6,10% vol _____	3.40 €
IKI YUZU: ½. Ale elaborada con té verde Sencha y Yuzu. Ecológica. 4,5% vol _____	3.70 €
IKI GINGER: ½. Ale elaborada con té verde Sencha y Jengibre. Fabricada con ingredientes orgánicos. 5,5% vol. _____	3.70 €

TOSTADAS- LUPULADAS

ALHAMBRA RESERVA ROJA: ½. Bock. 7,2%vol. _____	3,30 €
MANILA: ½. Indian Pale Lager especialmente lupulada. 5,8% vol. _____	3.40 €
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

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

MAHOU SIN GLUTEN: $\frac{1}{3}$. Lager Pale Ale. 5% vol. _____ 2,80 €

IPA 4 DOUGALL'S: $\frac{1}{3}$. Artesana 6,2% vol. _____ 4,40 €

PETRICOR: $\frac{1}{3}$. Artesana. IPA. 6% vol. _____ 4,00 €

NATURE PILS: $\frac{1}{3}$. Germán Pils. Eco. 4,6% vol. _____ 4,00 €

BARRIL

ALHAMBRA ESPECIAL: Lager. 5,4% vol. _____ 2,40 € /caña $\frac{1}{3}$ y 3,70 €/pinta

RADLER: Cerveza con zumo natural de limón. 3,2% vol. _____ 2,40 € /caña $\frac{1}{3}$ y 3,70 €/pinta

SELECTA: Pilsner-Imperial double. 6,2%vol. _____ 2,90 € /caña $\frac{1}{3}$ y 4,20 € pinta

SIN ALCOHOL

0,0 TOSTADA MAHOU: $\frac{1}{3}$. Tostada. 0,0%vol. _____ 2,80 €

ALHAMBRA SIN: Lager sin alcohol. _____ 2,40 € / caña $\frac{1}{3}$ y 3,70 € / pinta

MAGNA ROJA 0,0: $\frac{1}{3}$. Tostada. 0,0% vol. _____ 2,80 €

CIDERS

EXNER: $\frac{1}{3}$. 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

#EnTiemposdeMariscastana



@entiemposdemaricastana



www.facebook.com/maricastanaBU/