



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 €

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 €
- MORCILLA DE BURGOS con pimientos asados y confitados _____ 13,50 €
- MORCILLA DE BURGOS VEGANA con pimientos asados y confitados _____ 13,50 €
- ÉPOCA de Alubias de Ibeas con salteado variado de setas de temporada ____ 14 €

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 crema de tuétano sobre trigo guisado _____ 23 €
- PICHÓN BRAVÍO de Tierra de Campos, guisado entero con boletus edulis dorados _____ 21 €

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 agri dulce 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 €

PASTOR

Hamburguesa de lechazo, brotes de lechuga, orejón de melocotón y crema de anchoa entre pan de hojaldre embadurnado de salsa de tamarindo _____ 15 €

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 €

LINGOTE DE ORO

Crujiente de chocolate y avellana con toffee y sorbete de piña _____ 6,50 €

VEGANO

Arroz con leche de coco y crema de naranja _____ 6,50 €

Consulte nuestros vinos dulces para acompañar nuestros postres.

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



ALÉRGENOS

EN TIEMPOS DE
maricastaña
GASTROBAR

TIEMPOSDEMARICASTAÑA.COM

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 verduras con langostino y salsa agridulce														
Rabas party														
Chipirones														
Vieiras														
Salmón en tres cocciones														
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)														
Pichon de Tierra de Campos con boletus														
Pato confitado														
Hamburguesa Bicho Travieso														
Hamburguesa Pastor														
Hamburguesa Ligerita														
Hamburguesa Goliat														
Hamburguesa Burgalesa														
Hamburguesa Búfalo Bill														
Hamburguesa Ruta 66														
Hamburguesa Vegana														
Postre Nostálgia														
Postre Maricastaña														
Postre Atapuerca														
Postre Destaratalada														
Postre Vegano arroz con leche coco														
Postre Drácula														
Carta vinos														



VINOS
VERMUTS
Y CERVEZAS

EN TIEMPOS DE
maricastaña
GASTROBAR

CARTA DE VINOS

PARA ABRIR BOCA

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. _____ 51 €

CLAUDE CAZALS

Bodegas Claude Cazals. Grand Cru. Brut. 36 meses. Blanc de Blancs. Chardonnay. _____ 53 €

CONCA DEL RIU ANOIA

RAVENTÓS I BLANC /

Bodegas Raventós i Blanc. Extra Brut. Xarel-lo, Macabeo, Parellada, Malvasía de Sitges _____ 22 €

RIOJA:

LÍA DE NIVARIUS Bodegas Nivarius. Pet-Nat rosado. Método Ancestral. Garnacha tinta. _____ 20 €

CORPINNAT:

TORELLÓ / Ecológico. Reserva brut. 36 meses. Xarel-lo, Macabeo, Parellada _____ 22 €

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 €

CAVA:

PRIVAT Bodegas Privat. Ecológico. Reserva Brut Nature. 15 meses. Xarel-lo, Macabeo, Parellada, Chardonnay. _____ 24 €

BLANCOS

SIN D.O.

NALUAR /

Bodegas Naluar & Acediano. Fermentado con hollejos. Albillo Mayor, Pirulés _____ 21 €

CHURRILLO /

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



CASTELAE / Creado por Raúl Tamayo-Amoretti. Garnacha blanca y Verdejo envejecidos durante 18 meses en barricas de tercer uso	33 €
RIBERA DEL DUERO: VALDUERO. Bodegas Valduero. <i>Albillo Mayor sobre lías.</i>	24 €
VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN: CANTAYANO / <i>Cantalapiedra Viticultores. Verdejo sobre lías. Ecológico</i>	21 €
QUINTALUNA / <i>Ossian Vides y Vinos. Verdejo sobre lías</i>	23 €
CUCÚ / <i>Cantaba la rana): Bodega Barco del Corneta. Verdejo sobre lías. Ecológico</i>	19 €
RUEDA: BASA / <i>Bodegas Telmo Rodríguez. Verdejo y Viura</i>	17 €
YLLERA / <i>Bodegas Yllera. Verdejo. Ecológico.</i>	17 €
VALDEORRAS: O LUAR DO SIL / Bodegas Pago de los Capellanes. Godello.	22 €
RIBEIRA SACRA ABADÍA DA COVA / <i>Bodegas Moure. Godello, Albariño, Treixadura</i>	17 €
RÍAS BAIXAS: A PEDREIRA / <i>Bodegas Fulcro. Albariño</i>	24 €
GENIO Y FIGURA / <i>Bodegas Attis. Albariño sobre lías.</i>	22 €
BIZKAIKO TXAKOLINA ITSASMENDI 7 / <i>Bodegas Itsasmendi. Hondarrabi Zuri</i>	24 €
RIOJA: MUGA <i>Bodegas Muga. Viura, Malvasía Riojana, Tempranillo Blanco. Fermentado en barrica.</i>	22 €
NIVARIUS <i>Bodegas Nivarius. Tempranillo Blanco, Malvasía Riojana</i>	17 €
VIÑA IJALBA <i>Bodegas Ijalba. Maturana Blanca. Ecológico</i>	20 €
CUEVA DEL MONGE <i>Bodegas Vinícola Real. Viura, Malvasía Riojana, Garnacha Blanca sobre lías</i>	27 €
SOMONTANO: ENATE 234 / <i>Bodegas Enate. Chardonnay.</i>	19 €
VALENCIA: EL NOVIO PERFECTO / Compañía Vitivinícola del Mediterráneo. Moscatel de Alejandría y Viura	17 €
MONTILLA - MORILES: 3 MIRADAS / <i>Bodegas Alvear. Pedro Ximénez</i>	19 €



JURA-ARBOIS:

BLANC TYPÉ TRADITION / Jacques Tissot. Chardonnay, Savagnin _____ 34 €

BORGOÑA:

BOURGOGNE / Domaine Faiveley. Chardonnay _____ 31 €

LOIRE:

MONTLOUIS SUR LOIRE TOUCHE MITAINE /
Domaine Le Roche des Violettes. Chenin Blanc _____ 29 €

MOSEL- ALEMANIA:

DR. LOOSEN / Dr Loosen. Riesling _____ 20 €

RHEINGAU-ALEMANIA:

KUNSTLER / Weingut Kunstler. Riesling Trocken _____ 21,50 €

ROSADOS

ARLANZA:

VIENTOS DEL PUEBLO /
Bodegas Septién. Tempranillo, Garnacha, Mencía, Viura, Albillo Mayor _____ 28 €

D. O. RIBERA DEL DUERO:

BALBÁS / Bodegas Balbás. Tempranillo _____ 19 €

ROSELITO / Bodegas Antídoto. Albillo Mayor, Tinto Fino _____ 19,50 €

CILLAR / Bodegas Cillar de Silos. Tempranillo, Albillo Mayor _____ 18 €

TOMÁS GONZÁLEZ / Tempranillo, Garnacha _____ 17 €

VIÑA SASTRE / Bodegas Viña Sastre. Tinto fino. _____ 19 €

ROSAE / Bodegas Arzuaga. Ecológico. Tempranillo _____ 19 €

D. O. CA. RIOJA:

SEÑORÍO DE VILLARRICA / Bodegas Villarrica. Garnacha, Viura _____ 19 €

LARROSA / Bodegas Izadi. Garnacha _____ 18 €

PAYS D`OC:

LA DÉLICATE ROSE / Chantovent. Garnacha, Cinsault, Cariñena, Syrah, Monastrell _____ 18 €

VALLE CENTRAL:

SANTA DIGNA / Bodegas Torres. Cabernet Sauvignon _____ 18 €

TINTOS DE AQUÍ

ARLANZA:

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



COLINA TRISTE / *Elaborado por Vinos Sinceros. Tempranillo, Garnacha, Mencía* _____ 21 €

LA VIÑA DE MIS OJOS /
Elaborado por Vinos Sinceros. Variedad desconocida (por el momento). 20 meses _____ 29 €

D. O. RIBERA DEL DUERO:

LÓPEZ CRISTOBAL / *Bodegas López Cristóbal. Tempranillo, Merlot. 3 meses* _____ 19 €

FLORES DE CALLEJO / *Bodegas Callejo. Tempranillo. 6 meses* _____ 19 €

CASAJÚS / *Bodegas Casajús. Tempranillo. 6 meses* _____ 19 €

CARMELO RODERO / *Bodegas Carmelo Roderó. Tempranillo* _____ 19,50 €

LA BRECHA /
(Finca La Larga): Elaborado por La Brecha vinos. Ecológico. Tinto fino. 12 meses _____ 22 €

MARTÍN BERDUGO / *Bodegas Martín Berdugo. Tempranillo. Ecológico. 12 meses* _____ 25 €

BOCALASLOBAS / *Bodega Abadía La Arroyada. Tempranillo. 12 meses* _____ 23 €

LADERAS DEL NORTE /
Bodegas Arzuaga. Ecológico. Tempranillo. 12 meses _____ 23 €

PESQUERA / *Familia Fernández Rivera. Tempranillo. 12 meses* _____ 31 €

LOS CANTOS /
Bodegas Torremilanos. Biodinámico. Tempranillo. 14 meses _____ 24 €

PERRO, GATO, RATÓN /
Bodegas Arrocal. Tempranillo, Garnacha, Albillo Mayor. 14 meses _____ 25 €

MARTA MATÉ / *Bodegas Marta Maté. Ecológico. Tempranillo. 14 meses* _____ 31 €

VIZCARRA / *Bodegas Vizcarra. Tempranillo 15 meses* _____ 25 €

EL SECRETO / *Bodegas Viña Mayor. Tempranillo. 20 meses* _____ 26 €

VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN:

PRAPETISCO /
Elaborado en Fermoselle (Zamora) por la bodega Barco del Corneta. Juan García. 12 meses _____ 24 €

CASTELAE /
Colaboración entre Raúl Tamayo y Rodrigo Amoretti. Tempranillo, Mencía y otras variedades de la zona de Pampliega en Burgos _____ 33 €

TORO:

DEHESA GAGO / *Elaborado por Telmo Rodríguez. Tinta de Toro* _____ 19 €

CANGAS:

100 MONTAÑAS / *Bodega Vidas. Agricultura heroica. Verdejo Negro* _____ 27 €

VIVE LA VIDA /
Bodega Vidas. Agricultura heroica. Carrasquín, Verdejo Negro, Albarín negro, Mencía _____ 27 €

RIBEIRA SACRA:

0 EXTRANXEIRO / *Bodegas Zárate y Eulogio Pomares. Mencía* _____ 23 €



D. O. Ca. RIOJA:

LA MONTESA / Bodegas Palacios Remondo. Garnacha, Tempranillo, Mazuelo. 12 meses _____	23 €
VIÑA IJALBA / Bodegas Viña Ijalba. Ecológico. Tempranillo. 12 meses _____	19 €
COSME PALACIOS Bodegas Cosme Palacio. Tempranillo _____	21 €
PROELIO / Bodegas Proelio. Tempranillo, Garnacha, Maturana Tinta. 12 meses _____	18 €
GLORIOSO EDICIÓN LIMITADA / Bodegas Cosme Palacios. Tempranillo. 14 meses _____	19 €
LUIS CAÑAS / Reserva: Bodegas Luis Cañas. Tempranillo, Graciano. 18 meses.PVP _____	25 €
VIÑA ALBERDI / Bodegas La Rioja Alta S.A. Tempranillo. 24 meses _____	26 €

NAVARRA:

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

CALATAYUD:

CUEVAS DE AROM / Altas Parcelas: Bodegas Frontonio y San Alejandro Miedes. Garnacha _____	22,50 €
--	---------

PENEDÉS:

CLOS ANCESTRAL / Bodegas Torres. Ecológico. Ull de Lebre, Garnacha, Moneu _____	23 €
---	------

TERRA ALTA:

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

JUMILLA:

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

GREDOS:

CARPETANO / Elaborado por el gran Raúl Pérez en San Martín de Valdeiglesias (Madrid). Garnacha. 12 meses _____	22 €
--	------

TINTOS DE ALLÁ

CHIANTI-ITALIA:

CASTELO DI MONSANTO / Bodegas Castelo di Monsanto. Sangiovese. 12 meses _____	28 €
---	------

LANGUEDOC-ROUSILLON:

LANGUEDOC M. CHAPOUTIER / Domaine Matilde Chapoutier. Garnacha, Syrah. 6 meses _____	19 €
--	------

LUBERON:

LA VIEILLE FERME / Domaine La Vieille Ferme. Cinsault, Cariñena, Syrah, Garnacha. 10 meses _____	18 €
---	------

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* _____ 39,50 €

RÓDANO SUR:

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

DULCES POR COPAS**ALICANTE:**

EL SEQUÉ / *Bodega Artadi. Monastrell.* _____ 6 €

MÁLAGA:

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

JEREZ:

EL MAESTRO SIERRA / *Bodega Maestro Sierra. Pedro Ximénez* _____ 5 €

LOIRA:

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

BURGUENLAND:

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

COLCHAGUA

CASA SILVA LATEST HARVEST / *Bodegas Casa Silva. Semillon, Gewürztraminer, Viognier* _____ 5,50 €



CARTA DE VERMUTS

BLANCOS

- CASCABEL:** Prueba nuestro vermú preparado ganador de la I Ruta Cinzano _____ 3,90 €
- PERUCCHI BLANCO:** Elaborado en Badalona, está envejecido durante 4 años en tinas de roble, tiene un toque ligeramente dulce. Elaboración natural _____ 3,60 €
- CINZANO BLANCO:** Confeccionado en Torino, Italia. En boca es suave y dulce _____ 3,30 €
- MARTINI EXTRA DRY:** Libera una suave acidez con aromas de violeta y frambuesa. _____ 3,60 €
- LUSTAU:** Fino y Moscatel son la base. Final amargo y seco. _____ 3,90 €
- YZAGUIRRE RESERVA:** Entre Reus y Tarragona se elabora este vermú. 12 meses de crianza en barricas de roble _____ 3,90 €

TINTOS

- WACHISNAIS TINTORRO:** Vermut semi-seco con un color caoba oscuro. Intenso. ____ 4€
- GOLFO:** Elaborado con uvas sobremaduradas de la variedad Tempranillo. Envejecido en barrica. _____ 3,80 €
- PERUCCHI TINTO:** Primer vermú elaborado con final de roble y frutos secos con ligeros toques de caramelo _____ 3,60 €
- YZAGUIRRE:** Notas de madera, hierbas y especias que recuerdan a fruta madura ____ 3,90 €
- 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 €
- 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 _____ 3,90 €
- LUSTAU:** Esencia del vino de Jerez. Aterciopelado, sabroso y equilibrado. _____ 3,90 €
- PUNT E MES:** Vermú dulce y amargo, con botánicos como naranja amarga. _____ 3,90 €
- SIDERIT:** Primer vermú sin azúcares añadidos. Envejecido en barricas de Jerez. Cántabro _____ 3,90 €
- ANTICA FÓRMULA :** Fórmula elaborada a partir de más de 30 hierbas y especias. _____ 5,00 €
- CARPANO:** Torino. Equilibrio entre acidez y amargor y pasa persistente con un final afrutado _____ 3,90 €
- DEL PROFESSORE:** Color amarillo ámbar presenta aromas a esencia de ajeno, amargo y humo seco. _____ 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: 1/3. Lager Pale-Ale. 5,5% vol. _____	2.80 €
1870: 1/3. Pilsen en. 6,2% vol. _____	2.80 €
ALHAMBRA ESPECIAL 1925 VERDE: 1/3. Extra lager. 6,4% vol. PVP: 6,4% vol. _____	3,10 €
ÁGUILA SIN FILTRAR: 1/3. Lager-Euro Palé. 5,5% vol. _____	3,20 €
MAGNA: 1/3. Golden lager. 5,7% vol. _____	2,80 €
YAKIMA VALLEY IPA: 1/3. American IPA. 6,10% vol _____	3.40 €
MICA ORO ALE PREMIUM 1/3. Artesana, hecha en Aranda de Duero, Burgos. 4,7% vol. _____	3.50 €

TOSTADAS- LUPULADAS

ALHAMBRA RESERVA ROJA: 1/3. Bock. 7,2%vol. _____	3,30 €
MANILA: 1/3. Indian Pale Lager especialmente lupulada. 5,8% vol. _____	3.40 €
MAESTRA DUNKEL: 1/3. Lager Dark. 6,1% vol. _____	3.70 €
LEFFE BRUNE : 1/3. Dubbel de alta fermentación 6,5% vol. _____	3.70 €
MAHOU MAESTRA: 1/3. Tostada doble lúpulo. Lager-Euro Strong. 7,5%vol. _____	3.70 €

TRIGO

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

SIN GLUTEN

MAHOU SIN GLUTEN: 1/3. Lager Pale Ale. 5% vol. _____	2.80 €
IPA 4 DOUGALL'S: 1/3. Artesana 6,2% vol. _____	4,40 €
PETRICOR: 1/3. Artesana. IPA. 6% vol. _____	4,00 €
NATURE PILS: 1/3. Germán Pils. Eco. 4,6% vol. _____	4,00 €
3 MARES: 1/3. Amber. 5,2% vol. _____	4,40 €

BARRIL

ALHAMBRA ESPECIAL: Lager. 5,4% vol. _____	2,40 € /caña 1/3 y 3,70 €/pinta
RADLER: Cerveza con zumo natural de limón. 3,2% vol. _____	2,40 € /caña 1/3 y 3,70 €/pinta
SELECTA: Pilsner-Imperial double. 6,2%vol. _____	2.90 € /caña 1/3 y 4,20 € pinta

SIN ALCOHOL

0,0 TOSTADA MAHOU: 1/3. Tostada. 0,0%vol. _____	2.80 €
ALHAMBRA SIN: Lager sin alcohol. _____	2,40 € / caña 1/3 y 3,70 € / pinta
MAGNA ROJA 0,0: 1/3. Tostada. 0,0% vol. _____	2,80 €

CIDERS

EXNER: 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/