



CARTÀ

EN TIEMPOS DE
maricastaña
GASTROBAR

tiemposdemaricastaña.com



CUISINE SCÉRÉLATE / CASUAL KITCHEN

- CROQUETTES: de jambon, crabe, de calmar ou notre lauréat indien (sans lactose).
Aussi, croquette aux oeufs sans gluten. _____
- CROQUETTES of ham, crab, squid or our Indian award winner (without lactose).
Also fried egg without gluten. _____ 2,25 € und.
- CÔNET DE POMME DE TERRE. Trempettes avec notre sauce maison. _____
- FRENCH CHIPS. And dips with our homemade sauce. _____ 3,50 € und.
- ROULEAU VIETNAMEIEN... végétalien vietnamien à la sauce yakitori. _____
- VIETNAMESE VEGAN ROLL with yakitori sauce _____ 3,75 € und.
- ROULEAU DE PRINTEMPS accompagné d'une sauce spécial chili douce. _____
- SPRING ROLL SPECIAL with sweet chili sauce. _____ 4,25 € und.
- BURRITO rouleau avec du poulet, du guacamole, du fromage et de la tomate. _____
- 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).- _____
- CORN NACHOS with beef, three cheese sauce, jalapeno and our sauce (guacamole with tomatoe and onion) _____ 12 €
- RAVIOLIS FRITS aux légumes, crevettes et sauce douce-amère (s'adapte au végétalien) _____
- 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. _____
- BUDDHA VEGGIE. Sushi rice, aubergine, red cabbage, wakame seaweed, Vegan blufin tuna., crispy peas, fried cherry, banana powder, lotus root and sauce make with soya and sesame. _____ 15 €
- ŒUFS FOUS avec pommes de terre aromatisées au curry, poivrons rouges et min de porc (option végétalienne – avec saucisse végétalienne). _____
- 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. _____
- 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. _____
- TAILS PARTY fluffy battered sauid accompanied by smoked tartar sauce anda a touch of lime. _____ 12 €

Pain 1,50 € / Personne; Pain sans gluten 2 € / Personne
Bread 1.50 € / Gluten-free sourdough bread slices 2 € / 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 and goat cheese, dry tomato and pumkin seeds. _____
- SALADE DE POISSON FUMÉ : sardine, morue, marlinet saumon norvégien avec grette de mangue et échalottes 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 €
- EPOQUE DE HARICOTS IBEAS accompagnés de divers champignons sautés de saison. _____
- IBEAS BEANS SEASONAL BEANS FROM IBEAS with fresh starved mushroom. _____ 14 €

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 €
- SAUMON FRAIS en trois cuissons (à froid, à basse température et doré avec du beurre fumé) avec salade de laitue de mer _____
- FRESH SALMON in three times (cold, low temperature and browned with smoked butter) with sea lettuce salad. _____ 19 €

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 potato 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 à la crème de moelle sur compote de blé. _____
- HISPANIC BRETÓN Colt tenderloin with bone marrow cream and stewed wheat. _____ 23 €
- PIGEONNEAU SAUVAGE DE TIERRA DE CAMPOS, entièrement cuit au cèpe d'edulis dorés. _____
- WILD PIGEON FROM TIERRA DE CAMPOS stewed with golden boletus edulis. _____ 21 €

Pain 1,50 € / Personne; Pain sans gluten 2 € / Personne
Bread 1.50 € / Gluten-free sourdough bread slices 2 € / Person

* **ALLERGÈNES:** DES PLATS ADAPTABLES A VOTRE INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES
* **ALENGS:** ADAPTABLE PLATES TO YOUR FOOD INTOLERANCES



HAMBURGERS SPECIALES / SPECIAL BURGERS

Accompagné de notre sauce maricastañá et de nos frites
Accompanied by our maricastañá sauce and chips

LIGERITA - 15 €

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 - 16 €

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 - 14,50 €

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.

ROUTE 66 - 13 €

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 - 14 € -

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.

PASTOR - SHEPHERD - 15 € -

(Sans conservateur, sans additifs alimentaires) Burguer d'agneau, pousses de laitue, pêche d'abricot accompagné de la crème d'anchoas, mis dans du pain feuilleté et badigeonné de sauce au tamarin.

Baby lamb hamburger with lettuce shoots, dehydrated apricot and anchovy cream in puff pastry bread smared with tamarind sauce.

SPÉCIAL POUR LES ENFANTS ET LES MOINS JEUNES SPECIAL CHILDREN

BICHO TRAVIESO - 10 €

Burger de poulet avec laitue et fromage cheddar

Chicken burger with lettuce and cheddar cheese.

Pain 1,50 € / Personne; Pain sans gluten 2 € / Personne

Bread 1.50 € / Gluten-free sourdough bread slices 2 € / 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 - 6,50 €

Cheesecake déconstruit sur praliné au chocolat au lait et garnitures.

Deconstructed cheesecake on milk chocolate praliné and toppings.

VEGAN - 6 €

Du riz au lait de coco et de la crème d'orange.

Coconut milk rice pudding with orange cream.

LINGOTE DE ORO: - 6,50 €

Chocolat croustillant et noisette avec crème de café glacée et sorbet à l'ananas.

Chocolate and hazelnut crisp with ices coffee cream pineapple sorbet.

* **ALLERGÈNES:** DES PLATS ADAPTABLES A VOTRE INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES

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



ALLERGÈNES



ALENGS

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (RTO. 1169/2011)	Gluten	Crustáceos	Huevo	Pescado	Cacahuetes	Lácteos	Apio	Mostaza	Sulfitos	Sésamo	Molusco	Soja	Frutos de cáscara	Altramuces
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	■											■		
Ravioles 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									■					

EN TIEMPOS DE
maricastaña
GASTROBAR

tiemposdemaricastaña.com - Paseo del Espolón 10 - BURGOS - 947 206 155

#EnTiemposdeMariscastana



@entiemposdemaricastana



www.facebook.com/maricastanaBU/