



CARTA

EN TIEMPOS DE
maricastaña
GASTROBAR

tiemposdemaricastaña.com





COCINA

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 _____ 2,30 € und.
- CUCURUCHO DE PATATAS y dipea con nuestra salsa ligeramente picante maricastaña _____ 3,75 € und.
- ROLLITO VIETNAMITA vegano con salsa yakitori _____ 3,75 € und.
- ROLLITO DE PRIMAVERA especial con salsa de chile dulce _____ 4,50 € und.
- BURRITO DE POLLO con guacamole habanero, tres quesos y tomate _____ 4,50 € und.
- TOTOPOS DE MAÍZ con carne de vacuno, pico de gallo, guacamole salsa de tres quesos y jalapeños. _____ 13 €
- RAVIOLIS FRITOS (4 unidades) con verduritas, langostino y salsa agridulce (se adapta a vegano) _____ 13,50 €
- BUDDHA VEGGIE
Arroz de sushi, berenjena con miso, lombarda, edamame, sandia ahumada, wakame, 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 HUEVOS VEGETA: Huevos estrellados, patatas aromatizadas con curry de Jaipur, piquillos y morcilla vegana _____ 13,50 €
- 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 €
- CATA QUESERO: 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 y queso de leche cruda de oveja de Villasilos, y más cosillas _____ 19 €

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 €
- FRESQUITO: salmorejo con helado de AOVE y rematado con arenque ahumado y marinado _____ 12 €
- SOPERA: gazpacho de cerezas Del Valle de Caderechas con helado de pepino _____ 10 €
- MORCILLA DE BURGOS y MORCILLA DE BURGOS VEGANA con pimientos asados y confitados _____ 13,75 €

Pescado

- TACOS DE BACALAO escarchado con alga wakame y mahonesa cítrica con tobiko _____ 17 €
- PULPO DORADO con toque de jugo de kimchi sobre pepino laminado _____ 21 €
- CHIPIRONES SALTEADOS con cebolla caramelizada, salsa de tinta negra y ají amarillo _____ 16,50 €
- 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 _____ 15 €
- ALBÓNDIGAS SEFARDÍES empapadas en salsa especiada de azafrán _____ 16 €
- ENTRECOT LOMO ALTO (30 días de maduración) corte argentino, patatas, salsas Valdeón y Maricastaña _____ 23 €
- SOLOMILLO de cerdo blanco dorado y previamente cocinado a baja temperatura napado con lamina fina de panceta iberica _____ 18 €
- COSTILLA DE ADÁN pieza de ternera Angus jugosa sobre una crema de maiz con toque de chipotle y escabeche de zanahoria _____ 19 €

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 _____ 16,50 €

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 _____ 17 €

BURGALESA

Hamburguesa de lechazo, morcilla de Burgos, queso de leche cruda de Villasilos, cebolla horcal y pimientos asados entre bagel _____ 16,50 €

RUTA 66

Hamburguesa Sloopy Joe: carne de vacuno picada guisada y condimentada, pepinillo agridulce y salsa de queso con escamas de cebolla entre pan embadurnado de crema de cacahuete. _____ 14 €

VEGANA

Smash burger 100% vegetal acompañada de brotes de lechuga con orejón de albaricoque, con cebolla caramelizada y salteado de aguacate entre pan vegano embadurnado de tamarindo _____ 16 €

ESPECIAL NIÑ@S Y NO TAN NIÑOS

BICHO TRAVIESO

Hamburguesa de pollo con queso cheddar y patatas fritas _____ 12 €

OSITOS

Popurrí de pasta italiana con salsa suave de queso y ositos de tomate _____ 12 €

* **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. . _____

7 €

NOSTALGIA

Queso cremoso con galleta kataifi y láminas de chocolate negro y salsa de mango _____

7 €

ATAPUERCA:

Espuma de fresa, tierra de galleta Oreo, trufa de café y huesos de chocolate blanco. _____

7 €

DESTARTALADA

Tarta de queso deconstruida sobre un praliné de chocolate con leche y toppings _____

7 €

LIMÓN

Tramantojo de mousse de limón, gelatina de lima cubierto de chocolate ____

7 €

RATONCITO PÉREZ

Tabla de helados artesanos de queso azul, ahumado y cabra _____

8 €

ME QUIERO CASAR (VEGANO)

Arroz con leche de coco aromatizada con cardamomo y sorbete de cactus y lima _____

6'50€

DRÁCULA

Copa de helado de Coca Cola y sangre de fresas _____

6 €

KM - O

Yogur ecológico de leche de oveja _____

5 €

Consulte nuestros vinos dulces para acompañar nuestros postres.

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



ALÉRGENOS

EN TIEMPOS DE
maricastaña
GASTROBAR

TIEMPOSDEMARICASTAÑA.COM

ALÉRGENOS

VERDE: se puede adaptar

ROJO: contiene alérgenos indicados

Declaración de alérgenos (Rto. 1169/2011)														
ENTRADAS														
	gluten	crustáceos	huevo	pescado	cacahuetes	lácteos	apio	mostaza	sulfitos	sesamo	mollusco	soja	F. Casaca	altramuces
Croqueton india (SIN LACTOSA)	ROJO		ROJO	ROJO										
Croquetones jamón, txanguro, chipirón	ROJO		ROJO	ROJO										
Croqueta sin gluten de huevo frito														
Cucurucho de patatas	VERDE													
Rollito vietnamita	VERDE											VERDE		
Rollito primavera	ROJO									ROJO		ROJO		
Burrito de pollo	VERDE					VERDE								
Totoπος de maiz	VERDE					ROJO		ROJO						
Raviolis de verduras con langostino y salsa agridulce	ROJO	VERDE	ROJO									VERDE		
Buddha veggie	VERDE								ROJO			VERDE		
Huevos locos	VERDE		ROJO	ROJO		VERDE								
Huevos vegetarianos	VERDE		ROJO	ROJO		ROJO								
Sticks de pollo	ROJO		VERDE	VERDE				ROJO	ROJO			ROJO		
Sticks vegano			VERDE	VERDE				ROJO	ROJO					
Fabas party	ROJO		ROJO					ROJO	ROJO					
Cata Quesero	VERDE					ROJO	ROJO		VERDE				VERDE	
Ensalada de quesos Valdeón y cabra con vinagreta de tomate seco y cebolla	VERDE			VERDE					VERDE					
Ensalada de ahumados	VERDE			VERDE					VERDE					
Fresquito: salmorejo con helado AOVE y arenque	VERDE			VERDE					VERDE					
Sopera: gazpacho de cerezas con helado de pepino	VERDE								VERDE					
Morcilla con pimientos rojos														
Morcilla Vegana														
PESCADO														
Tacos de bacalao con wakame y mahonesa			VERDE	ROJO									VERDE	
Pulpo impregnado con kimchi	VERDE		VERDE							VERDE	ROJO			
Chipirones				ROJO		VERDE			ROJO					
Salmón en tres cocciones				ROJO		VERDE			VERDE				VERDE	

ALÉRGENOS

VERDE: se puede adaptar

ROJO: contiene alérgenos indicados

	gluten	crustáceos	huevo	pescado	cacahuetes	lácteos	apio	mostaza	sulfitos	sesamo	molusco	soja	F. Casaca	altramuces
Declaración de alérgenos (Rto. 1169/2011)														
CARNE														
Rulo de careta y oreja con patata														
Albóndigas Sefardis														
Entrecot con salsa Valdeón y maricastaña														
Solomillo de cerdo nadado con panceta ibérica														
Costilla , zanahoria, salsa y crema de maiz														
HAMBURGUESAS														
Hamburguesa Ligerita														
Hamburguesa Goliat														
Hamburguesa Burgalesa														
Hamburguesa Ruta 66														
Hamburguesa Vegana														
Especial NIÑOS														
Hamburguesa Bicho Travieso														
Ositos (pasta y salsa de queso)														
POSTRES														
Postre Marcastaña														
Postre Nostálgia														
Postre Atapuerca														
Postre Destaratalada														
Postre Limón														
Postre Ratoncito Pérez														
Postre arroz con leche coco														
Postre Dracula														
Postre KIM-0 yogur de leche de oveja														
CARTA DE 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

ESPUMOSOS

CHAMPAGNE-FRANCIA:

ANDRÉ CLOUET SILVER /
Bodegas André Clouet. Grand Cru. Brut. 36 meses. Blanc de Noirs. Pinot Noir _____ 53 €

CLAUDE CAZALS /
Bodegas Claude Cazals. Grand Cru. Brut. 36 meses. Blanc de Blancs. Chardonnay _____ 55 €

RIOJA:

LÍA DE NIVARIUS / Bodegas Nivarius. Pet-Nat rosado. Método Ancestral. Garnacha tinta ____ 21 €

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.

CHURRILLO /
Elaborado por Raúl Tamayo. Albillo Mayor, Palomino, Viura, Rojal, Verdejo,
Garnacha Blanca. 12 meses en barricas de acacias de 500 litros _____ 24 €

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. Albillo Mayor sobre lías _____ 24 €

VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN:

CANTAYANO / Cantalapiedra Viticultores. Verdejo sobre lías. Ecológico _____ 23 €



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> _____	21 €
RUEDA:	
BASA / <i>Bodega Telmo Rodríguez. Verdejo y Viura</i> _____	19 €
YLLERA / <i>Bodegas Yllera. Verdejo. Ecológico.</i> _____	19 €
VALDEORRAS:	
O LUAR DO SIL / <i>Bodegas Pago de los Capellanes. Godello</i> _____	22 €
RÍAS BAIXAS:	
A PEDREIRA / <i>Bodegas Fulcro. Albariño</i> _____	24 €
GENIO Y FIGURA / <i>Bodegas Attis. Albariño sobre lías</i> _____	22 €
ALBAMAR / <i>Bodegas Albamar. Albariño sobre lías</i> _____	24€
BIZKAIKO TXAKOLINA	
ITSASMENDI 7 / <i>Bodegas Itsasmendi. Hondarrabi Zuri</i> _____	25 €
RIOJA:	
MUGA / <i>Bodegas Muga. Viura, Malvasía Riojana, Tempranillo Blanco. Fermentado en barrica.</i> __	23 €
NIVARIUS / <i>Bodegas Nivarius. Tempranillo Blanco, Malvasía Riojana</i> _____	21 €
IJALBA / <i>Bodegas Viña 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> _____	20 €
VALENCIA:	
EL NOVIO PERFECTO / <i>Compañía Vitivinícola del Mediterráneo. Moscatel de Alejandría y Viura</i> _____	19 €
JURA-ARBOIS:	
BLANC TYPÉ TRADITION / <i>Jacques Tissot. Chardonnay, Savagnin</i> _____	34 €
BORGOÑA:	
BOURGOGNE / <i>Domaine Faiveley. Chardonnay</i> _____	31 €
LOIRE:	
MONTLOUIS SUR LOIRE TOUCHE MITAINE / <i>Domaine Le Roche des Violettes. Chenin Blanc</i> _____	29 €
MOSEL- ALEMANIA:	
DR. LOOSEN / <i>Dr Loosen. Riesling</i> _____	22 €



RHEINGAU-ALEMANIA:

KUNSTLER / *Weingut Kunstler. Riesling Trocken* _____ 23 €

ROSADOS

D. O. RIBERA DEL DUERO:

BALBÁS / *Bodegas Balbás. Tempranillo* _____ 20 €

ROSELITO / *Bodegas Antídoto. Albillo Mayor, Tinto Fino* _____ 22 €

CILLAR / *Bodegas Cillar de Silos. Tempranillo, Albillo Mayor* _____ 20 €

TOMÁS GONZÁLEZ / *Tempranillo, Garnacha* _____ 19 €

VIÑA SASTRE / *Bodegas Viña Sastre. Tinto fino* _____ 20 €

ROSAE / *Bodegas Arzuaga. Ecológico. Tempranillo* _____ 20 €

D. O. CA. RIOJA:

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

LARROSA / *Bodegas Izadi. Garnacha* _____ 18 €

TINTOS DE AQUÍ

ARLANZA:

COLINA TRISTE / *Elaborado por Vinos Sinceros. Tempranillo, Garnacha, Mencía* _____ 22 €

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 €

CARMELO RODERO / *Bodegas Carmelo Roder. Tempranillo* _____ 20 €

LA BRECHA /
(Finca La Larga): Elaborado por La Brecha vinos. Ecológico. Tinto fino. 12 meses _____ 23 €

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 _____	27 €
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 _____	21 €
CANGAS:	
100 MONTAÑAS / Bodega Vidas. Agricultura heroica. Verdejo Negro _____	27 €
RIBEIRA SACRA:	
0 EXTRANXEIRO / Bodegas Zárate y Eulogio Pomares. Mencía _____	24 €
D. O. Ca. RIOJA:	
LA MONTESA / Bodegas Palacios Remondo. Garnacha, Tempranillo, Mazuelo. 12 meses _____	23 €
VIÑA IJALBA / Bodegas Viña Ijalba. Ecológico. Tempranillo. 12 meses _____	20 €
COSME PALACIOS Bodegas Cosme Palacio. Tempranillo _____	23 €
PROELIO / Bodegas Proelio. Tempranillo, Garnacha, Maturana Tinta. 12 meses _____	19 €
GLORIOSO EDICIÓN LIMITADA / Bodegas Cosme Palacios. Tempranillo. 14 meses _____	20 €
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 _____	23 €
PENEDÉS:	
CLOS ANCESTRAL / Bodegas Torres. Ecológico. Ull de Lebre, Garnacha, Moneu _____	23 €
JUMILLA:	
CASA CASTILLO / Bodegas Casa Castillo. Monastrell. 19 meses _____	20 €
GREDOS:	
CARPETANO / Elaborado por el gran Raúl Pérez en San Martín de Valdeiglesias (Madrid). Garnacha. 12 meses _____	23 €



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* _____ 21 €

BEAUJOLAIS:

BEAUJOLAIS EN BESSET / *Domaine de Fa. Biodinámico. Gamay* _____ 24 €

RÓDANO NORTE:

CROZES-HERMITAGE / *Domaine Alain Graillot. Syrah* _____ 39 €

RÓDANO SUR:

LA SOUMADE / *Domaine La Soumade. Garnacha, Syrah, Mourvedre* _____ 24 €

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 VERMÚS

BLANCOS

- CASCABEL:** Prueba nuestro vermú preparado ganador de la I Ruta Cinzano _____ 3,90 €
- BOCAMANGA NARANJA:** Desde la sierra de Madrid llega este destilado de Airén con piel de naranjas frescas. _____ 3,80 €
- 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 _____ 3,50 €
- 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 €
- BOCAMANGA::** Elaborado con uva Airén. Presenta notas yodadas, hinojo, cereal y flores maduras _____ 3,80 €

TINTOS

- WACHISNAIS TINTORRO:** Vermú semi-seco con un color caoba oscuro. Intenso. ____ 4 €
- 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 €
- 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. Elaborado en Cantabria con barricas de Jerez _____ 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 €

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-Ale. 5,5% vol. _____	2,80 €
1870: ½. Pilsen. 6,2% vol. _____	2,80 €
ALHAMBRA ESPECIAL 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 €
YAKIMA VALLEY IPA: ½. American IPA. 6,10% vol _____	3,40 €
MICA ORO ALE PREMIUM ½. Artesana, hecha en Aranda de Duero, Burgos. 4,7% vol. _____	3,50 €

TOSTADAS- LUPULADAS

ALHAMBRA RESERVA ROJA: ½. Bock. 7,2% vol. _____	3,30 €
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 €
---	--------

SIN GLUTEN

MAHOU SIN GLUTEN: ½. Lager Pale Ale. 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 €
3 MARES: ½. Amber. 5,2% vol. _____	4,40 €

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

#EnTiemposdeMaricastana



@entiemposdemaricastana



www.facebook.com/maricastanaBU/