



CAR̄TA

EN TIEMPOS DE
maricastaña
GASTROBAR

tiemposdemaricastaña.com



CUISINE CANAILLE / CASUAL CUISENE

- CROQUETTES: de jambon, de crabe, de brebis ou notre lauréat indien (sans lactose).
Aussi, de la croquette aux oeufs sans gluten. _____
- CROQUETTES of ham, crab, squid or our Indian award winner (without lactose).
Also fried egg without gluten. _____ 2,30 € und.
- CÔNET DE POMME DE TERRE. Tremper avec notre sauce maison.
- FRENCH CHIPS. And dips with our homemade sauce. _____ 3,75 € und.
- ROULEAU VIETNAMIEN... végétalien vietnamien à la sauce yakitori.
- VIETNAMESE VEGAN ROLL with yakitori sauce _____ 3,90 € und.
- ROULEAU DE PRINTEMPS accompagné d'une sauce spécial chili douce.
- SPRING ROLL SPECIAL with sweet chili sauce. _____ 4,50 € und.
- BURRITO rouleau avec du poulet, du guacamole, du fromage et de la tomate.
- BURRITO: ROLL WITH CHICKEN, guacamole, cheese and tomato. _____ 4,50 € 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) _____ 13 €
- RAVIOLIS FRITS aux légumes, crevettes et sauce douce-amère (adaptable au végétalien)
- FRIED RAVIOLIS with vegetables, shrimp and bittersweet sauce (adapts to vegan). _____ 13,50 €
- 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 soja and sesame. _____ 15 €
- ŒUFS FOUS avec pommes de terre aromatisées au curry, poivrons rouges et min de porc
(option végétalienne – avec du boudin noir VEGETALIEN).
- FRIED EGGS with potatoes flavoured with curry, red peppers and pork mince
(VEGAN OPTION – with vegan black pudding). _____ 13,50 €
- BÂTONNETS DE POULET à tremper dans une sauce de tamarin et d'aioli.
Aussi, une option VÉGÉTALIENNE naturelle et fans gluten.
- CHICKEN STICK with sauces of tamarind and garlic mayonnaise for dipping.
Also, VEGETARIAN option (gluten free) _____ 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 €
- DÉGUSTATION DE FROMAGES : Fromage de chèvre à base de lait écologique de la vallée de Maznando
et fromage de brebis de Los Altos, fromage « Pata de Mulo » au lait cru de brebis de Tierra de Campos
et fromage bleu Valdeón, fabriqué à partir d'un mélange de lait de vache pasteurisé et de chèvre des
Picos de Europa de CYL et fromage de brebis cru de Villasilos. Et plus de choses pour accompagner la dégustation.
- CHEESE TASTING: Goat cheese made from organic milk from Manzanedo Valley and sheep's milk cheese from
Los Altos, "Pata de Mulo" cheese made with raw sheep's milk in Tierra de Campos and Valdeón blue cheese,
made from pasteurized cow's milk mixture and goat from the Picos de Europa of CYL and raw sheep's milk
cheese from Villasilos. And more things _____ 19 €

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

Bread 1.50 € / Gluten-free sourdough bread slices 2 € / Person

* **ALLERGÈNES:** DES PLATS ADAPTÉS À VOTRE INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES

* **ALLERGENS:** WE ADAPT PLATES TO YOUR FOOD INTOLERANCES



CUISINE FORMELLE / TRADITIONAL CUISINE

Commencement / Starters

- SALADE DE FROMAGE VALDEON et fromage de chèvre, tomates sèches avec de la courgette.
- VALDEON CHEESE SALAD and goat cheese, dry tomato and pumpkin seeds. _____ 13 €

- SALADE DE POISSON FUMÉ : sardine, morue, marlin, saumon norvégien avec vinaigrette de mangue et écailles d'oignon.
- SMOKED FISH SALAD: sardine, cod, and Norwegian salmon with mango vinaigrette and scales onion. _____ 14 €

- BOUDIN DE BURGOS (et Boudin végétalien) aux poivrons rôtis et confits.
- BLACK PUDDING OF BURGOS and confited peppers (VEGAN option) _____ 13,75 €

- FRESQUITO ! Salmorejo accompagné de glace Aove (huile d'olive), de jambon ibérique, des œufs cuits de l'hareng fumé mariné.
- FRESQUITO! Tomato soup with Iberian ham, boiled egg, AOVE ice cream and topped with smoked herring. _____ 12 €

- SOPERA: Gaspacho de cerises de la vallée de Caderechas et glace au concombre.
- SOUP: Cherry gazpacho from Caderechas Valley with cucumber ice cream. _____ 10 €

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. _____ 17 €

- POULPE au jus de kimchi et concombre.
- OCTOPUS with kimchi juice and cucumber. _____ 21 €

- CHIPIRON (PETIT CALAMAR) accompagné d'oignon caramélisé, purée de pommes de terre et sauce à l'encre noire.
- BABY SQUID, with caramelized onion, mashed potatoes and black ink sauce. _____ 16,50 €

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

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
* **ALLERGENS:** WE ADAPT PLATES TO YOUR FOOD INTOLERANCES



CUISINE FORMELLE / TRADITIONAL CUISINE

Bloc Viande / Meat

- ROULEAU D'OREILLE et du museau grillés avec une touche de poivron aigre-doux, de pomme terre et d'oignon. _____ 15 €
- GRILLED PORK MASK and ear roll with potatoe and onion seasoned and a sweet pepper sauce.._____ 15 €
- BOULETTES DE VIANDE SÉFARADES à la sauce safran (sauce jaune). _____ 16 €
- SEPHARDIC MEATBALLS with saffron sauce. _____ 16 €
- ENTRECÔTE "LONGE HAUTE" (30 jours de maturation) Coupe argentine, pommes de terre, sauces au fromage Valdeón. _____ 23 €
- BEEF STEAK (30 days of maturation) Argentine cut, potato, Valdeon cheese sauces and different peppers. _____ 23 €
- SOLOMILLO Surlonge de porc blanc doré, préalablement cuit à feux doux température, recouvert d'une fine tranche de lard ibérique. _____ 18 €
- GOLDEN WHITE SIRLOIN previously cooked at low temperature coated with thin slice of Iberian bacon. _____ 18 €
- LA CÔTE D'ADAM, morceau de bœuf Angus juteux mis sur une crème de maïs, avec une touche de chipotle et de carottes marinées. _____ 19 €
- ADAM'S RIB piece of juicy Angus beef on a corn cream with a touch of chipotle and pickled carrot. _____ 19 €

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
* **ALLERGENS:** WE ADAPT 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

LIGERITA - 16,50 €

Burger de seiche avec oignons caramélisés, pousses de laitue, sauce à l'encre noir, nouilles de courgettes, le tout mis entre du pain à l'encre noire et aioli aux agrumes.

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

GOLIAT - 17 €

Burger de bœuf accompagné de pousses de laitue, tomates sèches, oignon rouge mariné et caramélisé, fromage Valdeón, jambon, œufs fermier, mis entre du pain grillé.

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

BURGALESA - 16,50 €

Burger d'agneau de lait, boudin noir, fromage au lait cru de Villasilos (Burgos), oignon horcal et poivrons rôtis sur du pain bagel.

Suckling lamb burger, black pudding, raw milk cheese from Villasilos (Burgos), horcal onion and roasted peppers among bagel bread.

ROUTE 66 - 16 €

Bœuf haché mijoté, cuit et assaisonné, cornichon aigre-doux ; sauce au fromage avec flocons d'oignon mis entre les pains enduits de beurre et de cacahuète.

Sloppy Joe burger: stewed and seasoned minced beef, sweet and sour pickle and onion flakes and three cheese cream between bread smeared with peanut butter.

VEGANA - 16 € -

100% végétale accompagnée de pousses de laitue avec des abricots secs avec de l'oignon caramélisé et d'avocat sauté mis entre du pain végétalien enduit de tamarin.

100% vegetable Smash Burger accompanied by lettuce sprouts with dried apricots with caramelized onion and sautéed avocado between vegan bread smeared with tamarind.

SPÉCIAL POUR LES ENFANTS ET LES MOINS JEUNES **SPECIAL CHILDREN**

BICHO TRAVIESO - 12 €

Burger de poulet Burger de poulet et du fromage cheddar avec frites.

Chicken burger with lettuce and cheddar cheese.

OSITOS - 12 €

Pâtes italiennes mélangées dans une sauce douce au fromage avec de l'oursons aux tomates

Italian pasta medley with mild cheese sauce and tomato.

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

* **ALLERGENS:** WE ADAPT PLATES TO YOUR FOOD INTOLERANCES



DESSERT / SOMETHING SWEET

MARICASTAÑA - 7 €

Brownie maison, chantilly à la poudre de framboise, glace au caramel salé accompagné d'une réduction de cacao.

Brownie with peanut praline, lyophilized raspberries and chocolate reduction.

NOSTALGIA - 7 €

Fromage crémeux accompagné du biscuit craquant kataifi et de tranches de chocolat noir et sauce à la mangue.

Cream cheese with kataifi cookie and slices of dark chocolate and mango sauce.

ATAPUERCA - 7 €

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 - 7 €

Cheesecake déconstruit sur praliné au chocolat avec du lait et garnitures.

Deconstructed cheesecake on milk chocolate praline and toppings.

LIMÓN - 7 €

Mousse au citron, gelée de citron vert enrobée de chocolat.

Lemon mousse, lime jelly converged in chocolate.

RATONCITO PÉREZ: - 8 €

Planche de glaces artisanales : fromage bleu, fumé et fromage de chèvre.

Table of artisan blue, smoked and goat cheese ice cream.

JE VEUX ME MARIER / I WANT TO GET MARRIED (VEGAN): - 6,50 €

Riz au lait à la noix de coco parfumé avec cardamome, sorbet au cactus et du citron vert.

Rice with coconut milk flavoured with cardamom and lime sorbet.

DRÁCULA: - 6 €

Tasse de crème glacée Coca Cola et de sang de fraise.

Cup of Coca Cola ice cream and Strawberry Blood.

KMO: - 5 €

Yaourt au lait de brebis bio.

Organic goat's milk yogurt from Valdivielso Valley.

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

* **ALLERGENS:** WE ADAPT PLATES TO YOUR FOOD INTOLERANCES



ALLERGÈNES



ALENGS

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										
Huevos vegetarianos	VERDE		ROJO	ROJO										
Sticks de pollo	ROJO		VERDE	VERDE					ROJO					
Sticks vegano			ROJO					ROJO	ROJO			ROJO		
Fabas party	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													
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								ROJO			
Chipirones				ROJO					VERDE					
Salmón en tres cocciones				ROJO					VERDE				VERDE	

ALÉRGENOS

VERDE: se puede adaptar

ROJO: contiene alérgenos indicados

Declaración de alérgenos (Rto. 1169/2011)	gluten	crustáceos	huevo	pescado	cacahuetes	lácteos	apio	mostaza	sulfitos	sesamo	molusco	soja	F. Casaca	altramuces
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														

EN TIEMPOS DE
maricastaña
GASTROBAR

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

#EnTiemposdeMariscastana



@entiemposdemaricastana



www.facebook.com/maricastanaBU/