



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.
- ROLLITOS COREANOS VEGANOS sobre hortalizas salteadas _____ 4,90 € 2 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, fruta 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 COUNTRY: mezcla de cebolla rebozada y gijas con panko sobre salsas de queso Valdeón y cacahuete _____ 12 €
- CARNÍVORO: degustación de panceta ahumada iberica, jamón de pato, cabeza de cerdo con pistacho y rulo de lechazo con 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 €
- SOPERA: guisillo de Alubias Rojas de Ibeas acompañadas de salteado de setas guardadas de temporada _____ 15 €
- MORCILLA DE BURGOS o MORCILLA VEGANA con pimientos asados y confitados (8 und.) _____ 14 €
- CANIBAL lámina fina de chuleta rellena de muselina de mejillones en escabeche, mejillones frescos con toque de sal de wasabi y aceite de pétalos secos (2 und.) ____ 12 €

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 €

NEARDENTAL

Hamburguesa de jabalí y ciervo empapado en tuétano rebozada con harina de castañas con berros e hinojo asado con ajo y rematado con una mezcla de frutos del bosque entre pan decorado _____ 17 €

ESPECIAL NIÑ@S Y NO TAN NIÑOS

BICHO TRAVIESO

Hamburguesa de pollo con queso cheddar y patatas fritas _____ 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

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

7 €

VEGANO

consúltanos... _____

6,50 €

DRÁCULA

Copa de helado de Coca Cola y sangre de fresas _____

6 €

Consulte nuestros vinos dulces para acompañar nuestros postres.

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



ALÉRGENOS

EN TIEMPOS DE
maricastaña
GASTROBAR

TIEMPOSEMARICASTAÑA.COM

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 | VERDE | | | | | | | | | | | | | |
| Albóndigas Sefardis | ROJO | | ROJO | | | ROJO | | | | | | | | |
| Entrecot con salsa Valdeón y maricastaña | VERDE | | | | | VERDE | | | | | | | | |
| Solomillo de cerdo nadado con panceta ibérica | VERDE | | | | | VERDE | | | | | | | | |
| Costilla , zanahoria, salsa y crema de maiz | VERDE | | | | | VERDE | | | | | | | | |
| HAMBURGUESAS | | | | | | | | | | | | | | |
| Hamburguesa Ligerita | VERDE | | | ROJO | | | | | | ROJO | | | | |
| Hamburguesa Goliat | VERDE | | VERDE | | | VERDE | | | | | | | | |
| Hamburguesa Burgalesa | VERDE | | | | | VERDE | | | | | | | | |
| Hamburguesa Ruta 66 | ROJO | | | | | | ROJO | ROJO | | | | ROJO | | |
| Hamburguesa Vegana | VERDE | | | | | | | | | | | | | |
| Hamburguesa neandertal | VERDE | | ROJO | | | | | | | | | | | |
| Especial NIÑOS | | | | | | | | | | | | | | |
| Hamburguesa Bicho Travieso | VERDE | | | | | VERDE | | | | ROJO | | | | |
| POSTRES | | | | | | | | | | | | | | |
| Postre Marcastaña | VERDE | | ROJO | | | ROJO | | | | | | | | |
| Postre Nostálgia | VERDE | | | | | ROJO | | | | | | | | |
| Postre Atapuerca | ROJO | | ROJO | | | ROJO | | | | | | | | |
| Postre Destaratalada | VERDE | | ROJO | | | ROJO | | | | | | | | |
| Postre Limón | ROJO | | ROJO | | | ROJO | | | | | | | | |
| Postre vegano | VERDE | | | | | | | | | | | | | |
| Postre Dracula | | | | | | | | | | | | | | |
| CARTA DE VINOS | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | ROJO | | | | | |



VINOS
VERMUTS
Y CERVEZAS

EN TIEMPOS DE
maricastaña
GASTROBAR

TIEMPOSDEMARICASTAÑA.COM

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 €

CORPINNAT:

MESTRES COQUET/
Bodegas Mestres. Ecológico. Reserva Brut Nature. 42 meses. Xarel-lo, Macabeo, Parellada _____ 29 €

LLOPART BRUT NATURE /
Bodegas Llopart. Ecológico. Reserva Brut Nature. 24 meses. Xarel-lo, Macabeo, Parellada _____ 25 €

GRAMONA IMPERIAL /
Bodegas Gramona. Ecológico. Brut. 50 meses. Xarel-lo, Macabeo, Parellada, Chardonnay _____ 34 €

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 _____ 25 €

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 / Ossian Vides y Vinos. Verdejo sobre lías _____ 23 €

CUCÚ / Cantaba la rana): Bodega Barco del Corneta. Verdejo sobre lías. Ecológico _____ 21 €

MÉNADE / Bodegas Menade. Verdejo en sus lías. Ecológico _____ 23 €



| | |
|---|------|
| RUEDA: YLLERA / Bodegas Yllera. Verdejo. Ecológico. _____ | 19 € |
| VALDEORRAS: O LUAR DO SIL / Bodegas Pago de los Capellanes. Godello _____ | 22 € |
| RÍAS BAIXAS: A PEDREIRA / Bodegas Fulcro. Albariño _____ | 24 € |
| GENIO Y FIGURA / Bodegas Attis. Albariño sobre lías _____ | 24 € |
| ZÁRATE/ Bodegas Albamar. Albariño sobre lías _____ | 26 € |
| BIZKAIKO TXAKOLINA ITSASMENDI 7 /Bodegas Itsasmendi. Hondarrabi Zuri con crianza sobre lías _____ | 26 € |
| RIOJA: MUGA / Bodegas Muga. Viura, Malvasía Riojana, Tempranillo Blanco. Fermentado en barrica. __ | 23 € |
| IJALBA / Bodegas Viña Ijalba. Maturana Blanca. Ecológico _____ | 20 € |
| SOMONTANO: ENATE 234 / Bodegas Enate. Chardonnay _____ | 22 € |
| VALENCIA: EL NOVIO PERFECTO / Compañía Vitivinícola del Mediterráneo. Moscatel de Alejandría y Viura _____ | 19 € |
| BORGOÑA: BOURGOGNE / Domaine Faiveley. Chardonnay _____ | 36 € |
| LOIRE: MONTLOUIS SUR LOIRE TOUCHE MITAINE / Domaine Le Roche des Violettes. Chenin Blanc _____ | 29 € |
| MOSEL- ALEMANIA: DR. LOOSEN / Dr Loosen. Riesling _____ | 22 € |
| RHEINGAU-ALEMANIA: KUNSTLER / Weingut Kunstler. Riesling Trocken _____ | 25 € |
| ROSADOS | |
| D. O. ARLANZA: DECORUS/ Albillo Mayor, Viura, Tempranillo, Garnacha y otras variedades _____ | 19 € |
| D. O. RIBERA DEL DUERO: BALBÁS / Bodegas Balbás. Tempranillo _____ | 20 € |
| ROSELITO / Bodegas Antídoto. Albillo Mayor, Tinto Fino _____ | 22 € |



| | |
|--|------|
| VIÑA SASTRE / Bodegas Viña Sastre. Tinto fino _____ | 20 € |
| ROSAE / Bodegas Arzuaga. Ecológico. Tempranillo _____ | 20 € |
| VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN: | |
| ESPANTABURROS / Tempranillo, Bobal _____ | 23 € |
| D. O. CA. RIOJA: | |
| SEÑORÍO DE VILLARRICA / Bodegas Villarrica. Garnacha, Viura _____ | 19 € |
| 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 € |
| VIÑAS DEL LAGO / Bodegas Marta Maté. Tempranillo y otras variedades. 12 meses. _____ | 25 € |
| VIZCARRA / Bodegas Vizcarra. Tempranillo 15 meses _____ | 27 € |
| VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN: | |
| PRAPETISCO / Elaborado en Famoselle (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 Zárata y Eulogio Pomares. Mencía* _____ 24 €

RÍAS BAIXAS:

LA VAL / *Bodegas La Val para grupo Cvne. Sousón* _____ 25 €

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 €

PROELIO / *Bodegas Proelio. Tempranillo, Garnacha, Maturana Tinta. 12 meses* _____ 25 €

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 BEEREN AUSLESE 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 €
- 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 €
- 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 €
- 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 €

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 € |

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 € |
| 0,0 TOSTADA SIN GLUTEN: ½. Amber Lager. 0,0% vol. _____ | 2,80 € |

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
GASTROBAR

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

#EnTiemposdeMariscastana



@entiemposdemaricastana



www.facebook.com/maricastanaBU/