

INFUSIONES



INFUSIONES 1,80 €

CAMOMILE: Flores de manzanilla. 5Min.

MINT: Hojas de menta. 5Min.

ENGLISH BREAKFAST: Exclusiva selección de té negro. 5Min.

INFUSIONES ESPECIALES 2,10 €

TE AZUL OOLONG: Déjate cautivar por la magia del té del dragón negro de sabor suave y refinado. 5min.

TE VERDE SENCHA: Descubre el té verde ecológico. 3-5min. Tómalo también con leche condensada por 0,50€ más.

TE ROJO: Contiene minerales ecológicos y altos niveles de vitamina C, junto con poderosos antioxidantes. 5min.

TE NEGRO EARL GREY: Déjate envolver por el aroma cítrico de la bergamota y el contundente sabor del té negro de Ceylán. 3-5min.

TE NEGRO Y CHOCOLATE: Deliciosa infusión a base de té negro, cacao, coco y Nuez de Macadamia. 3-5min.

ROOIBOS RELAX: Magnífica base de rooibos, tila, melisa, azahar y aroma de naranja. Relajante y antioxidante. 5 min.

ROOIBOS MEDITERRÁNEO: Con aroma dulce y cítrico, sabor dulce, afrutado y cítrico a naranja y limón con recuerdos a vainilla. 5 min.

GINGER-LEMON: Sabor a limón con ese toque picante del jengibre. 5min.

DIGESTIVE: Mezcla de flores de manzanilla, hojas de menta, anís e hinojo. 8min.

FRUTOS DEL BOSQUE: Sorprendente mezcla de hibisco, uva, arándano, grosella negra y saúco. Tómatelo frío o caliente. 5 min.

CHAI LATTE: Un pedacito de India con los mejores tés negros y las más vibrantes especias. 5min.

MATCHAS 3,50 €

GOLDEN LATTE: Procedente de la India. Hecho a base de cúrcuma, jengibre, pimienta negra, canela, vainilla y cardamomo. Esta mezcla de especias combinada con nuestra bebida de coco se convierte en un excelente digestivo y antiinflamatorio.

PINK LATTE: Tiene como principal ingrediente la remolacha en polvo, a la que acompañan la leche de coco, vainilla y canela Ceylán. Se recomienda endulzar con miel.

MATCHA LATTE: Aunque sea originario de China, este té verde japonés es bueno para casi todo, debido a la L-Teanina y cafeína. Atrévete a probarlo con nuestra bebida de avena.

Suplemento:

Mesa interior 0,40 € - Terraza 0,50 €

EN
TIEMPOS
DE

maricastaña

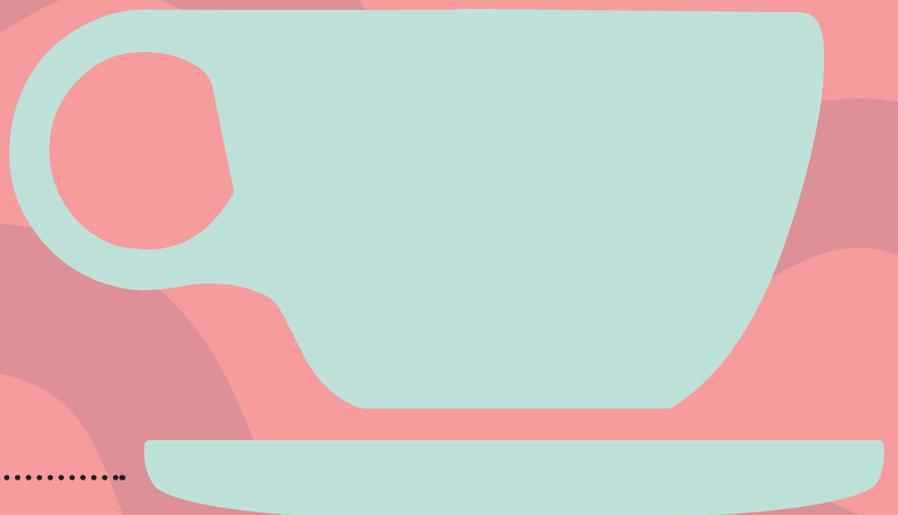
GASTROBAR

DE
SA
YU
NOS

Suplemento:

Mesa interior 0,40 €

Terraza 0,50 €



tiemposdemaricastaña.com
Paseo del Espolón 10 - Burgos
947 206 155 - 619937919

DESAYUNOS



Tenemos LECHE entera, desnatada y sin lactosa, avena, soja o coco.

OFERTA DESAYUNO 3'60€

Con vasito de zumo de naranja + 2 €

(Cafés o infusiones / Cola Cao o Nesquik + elige y combina)

De lunes a viernes laborables de 9h a 12h, no incluye café especial, sin suplemento mesa.

ELIGE Y COMBINA

Cruasán de mantequilla (también sin gluten) _____	2,50 €
Pan de molde brioche de mantequilla _____	2,10 €
Rebanada de pan rústico o multicereal _____	2,00 €
Pincho de tortilla _____	2,30 €
Bocadillito _____	2,90 €

Acompáñala con nuestras elaboraciones de; mantequilla pomada, AOVE texturizado, pulpa de tomate, mermelada de melocotón o fresa elaboración propia y también nutella.

OFERTA DESAYUNO AUTOR 6'60€

Con vasito de zumo de naranja +2 €.

(Cafés o infusiones / Cola Cao o Nesquik + tostada de autor)

De lunes a viernes laborables de 9h a 12h, no incluye café especial, sin suplemento mesa.

TOSTADAS DE AUTOR 5'50€

CLÁSICO

Rebanada extra de pan rústico con tomate triturado, lonchas de ibérico y toques de mermelada de AOVE.

CONTUNDENTE

Rebanada extra de pan multicereal, queso azul Valdeón, manzana verde, moras y toques de mermelada de AOVE.

AHUMADO

Rebanada extra de pan multicereal dorado con mantequilla ahumada, aguacate plancha con especias chinas y sal negra Hawai, salmón ahumado Noruego y queso crema.

VEGAN

Rebanada extra de pan multicereal, guacamole, beicon vegetal (berenjena), cherry, ajo negro, almendras ralladas y pequeños brotes.

GOLOSÓN

Rebanada extra de pan rústico con chocolate negro, crema de pistacho, mermelada de AOVE y chantillí.

ALGO DULCE

GOFRE con nutella _____	3,60 €
DONUT _____	2,20 €
DONUT plancha con mantequilla de cacahuete y chantilly _____	3,50 €
RAQUETA (pídela a la plancha) _____	2,50 €
COOKIES _____	3,00 €
MUFFINS de chocolate sin gluten _____	2,50 €
TORTITAS con chocolate, toffe, toppings y nata montada _____	3,90 €

ALGO SALADO

SÁNDWICH mixto con pan brioche, york y cheddar _____	4,50 €
CRUASÁN MIXTO con york y cheddar _____	4,50 €
RACIÓN DE TORTILLA (con cebolla, con cebolla caramelizada o con york y cheddar) _____	2,30 €
BOCADILLITO _____	2,90 €
TARTAS (consultar) _____	5,50 €

CHOCOLATES



Tenemos LECHE entera, desnatada y sin lactosa, avena, soja o coco.

CLÁSICO _____	3,40 €
CON CHANTILLY _____	3,60 €
CON CON HELADO VAINILLA _____	4,20 €
CON LECHE DE AVENA _____	3,60 €
CON LECHE DE COCO Y TOQUE DE CURRY _____	3,60 €

CAFÉS



Arábica 100% de tueste natural, con un gran equilibrio entre acidez, cuerpo y amargor, predominando notas de frutos rojos y madera.

Café solo _____	1'70 €
Café cortado _____	1'70 €
Café con leche _____	1'80 €
Café con leche en vaso _____	2'10 €
Vaso de leche + Cola Cao / Nesquik _____	2'10 €
Flat White doble café y leche _____	3'50 €
Matcha crema con doble café _____	4'50 €

CAFÉS ESPECIALES

TAZÓN CAPUCHINO _____	3,70 €
Café doble, leche y crema de leche _____	
CAFÉ BOMBÓN ESPECIAL _____	4,30 €
Café doble, leche condensada y crema de leche _____	
VIENÉS - Café doble y chantillí _____	3,70 €
MARICASTAÑA - Café doble y helado de caramelo _____	4,00 €
CAFÉ CON GOTAS - Café con gotas de licor. _____	2,50 €
CAFÉ CON BAILEYS - Café con chupito de Baileys _____	5,50 €
BARRAQUITO _____	6,30 €
Café doble, leche condensada, licor 43, crema de leche. _____	
JAMAICANO _____	6,30 €
Café doble, leche condensada, Tia María y nata semimontada. _____	
AHOGADO _____	5,50 €
Café doble, helado de vainilla y nata montada _____	
CARAJILLO QUEMADO _____	6,50 €
Café doble y licor a elegir entre whisky, ron, brandy, anís.. _____	
IRLANDÉS _____	8,50 €
Café doble, whisky irlandés y nata semimontada _____	
ESCOCÉS _____	8,50 €
Café doble, whisky escocés y helado de vainilla _____	