



CARTA

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 _____ 2,40 € und.
- PIZZA CANIJA de salteado de boletus toppings de tomate y bañada en crema de queso _____ 4 € und.
- TIGRE-BOGAVANTE XXL con toque de Manzanilla y Pedro Ximenez _____ 5,50 €
- PINCHO de Morcilla de Burgos IGP sobre triángulo de patata con piquillo y mermelada AOVE (opción vegana) _____ 3 €
- ROLLITOS COREANOS VEGANOS sobre tallarines de hortalizas _____ 5,50 € 2 und.
- TENTACIÓN VERDE copa de sopita de pepino con su helado y migas de maíz _____ 5,50 €
- ROLLITO DE PRIMAVERA especial con salsa de chile dulce _____ 4,50 € und.
- BURRITO DE POLLO con guacamole habanero, tres quesos y tomate _____ 4,90 € und.
- RAVIOLI FRITO con verduritas, langostino y salsa agridulce (se adapta a vegano) ____ 3,50 € und.

COCINA TRAVIESA PARA COMPARTIR

- CUCURUCHO DE PATATAS y dipea con nuestra salsa ligeramente picante maricastaña _ 4 € und.
- TOTOPOS DE MAÍZ carne de vacuno, pico de gallo, guacamole, salsa de tres quesos y jalapeños _____ 14 €
- MORCILLA IGP DE BURGOS O MORCILLA VEGANA con pimientos asados y confitados (8 und. __ 16 €
- 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 €
- QUESOMANÍA degustación de queso semi curado de leche de cabra ecológica del Valle de Manzanedo, queso curado de Arlanzón de leche de oveja en crudo, queso azul Valdeón de leche pasteurizada mezcla de vaca y cabra de los Picos de Europa, queso Pata de Mulo de leche cruda de oveja en Tierra de Campos y queso semi curado de oveja de Los Altos _____ 22 €

Pan 1,50 € / Persona

Rebanadas de pan sin gluten de masa madre 2,50 € / 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 _____ 15 €
- ENSALADA DE AHUMADOS: sardina, marlín, bacalao, salmón noruego
con vinagreta de mango y escamas de cebolla _____ 17 €
- FRESQUITO: salmorejo cordobés con huevo e ibérico rematado con helado
de AOVE y acompañado de pani-puri _____ 14 €
- BUDDHA VEGGIE
Arroz de sushi, berenjena con miso, lombarda, edamame, ocrá,
wakame, cherry frito, polvo de plátano, raíz de loto y salsa de soja y sésamo _____ 16 €
- HUEVOS LOCOS: Huevos estrellados, patatas aromatizadas con curry de Jaipur,
piquillos y gijas, HUEVOS VEGETA: Huevos estrellados, patatas aromatizadas
con curry de Jaipur, piquillos y morcilla vegana _____ 15 €
- CANIBAL láminas finas de chuleta rellena de muselina de mejillones en escabeche,
mejillones frescos con toque de sal de wasabi y pequeños brotes _____ 13,50€

Pescado

- TACOS DE BACALAO
escarchado con alga wakame y mahonesa cítrica con tobiko _____ 19 €
- PULPO DORADO (225 gr.) con toque de jugo de kimchi sobre pepino laminado _____ 24 €
- CHIPIRONES SALTEADOS con cebolla caramelizada,
salsa de tinta negra y ají amarillo _____ 18 €
- SASHIMI DE SALMÓN FRESCO acompañado de sandía a la plancha con toque
de shichimi togarashi sobre pañuelo de arroz frito _____ 21 €

Carne

- RULO DE OREJA Y MORRO a la plancha con toque de pimentón agriculce
y patata con cebolla _____ 19 €
- ALBÓNDIGAS SEFARDÍES empapadas en salsa especiada de azafrán _____ 18 €
- ENTRECOT LOMO ALTO (30 días de maduración) corte argentino, patatas,
salsas Valdeón y Maricastaña _____ 24 €
- SOLOMILLO de cerdo blanco dorado y aros de cebolla crujientes
y salsa loca de curry _____ 20 €
- COSTILLA DE ADÁN pieza de ternera Angus jugosa sobre una crema de maíz
con toque de chipotle y escabeche de zanahoria _____ 21 €

Pan 1,50 € / Persona

Rebanadas de pan sin gluten de masa madre 2,50 € / 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 y zanahoria entre pan de tinta negra y alioli cítrico 16,90 €

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 17,90 €

BURGALESA

Hamburguesa de lechazo, morcilla de Burgos, queso de Arlanza, cebolla horcal y pimientos asados entre bagel 16,90 €

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. 15,90 €

VEGANA

Smash burger 100% vegetal acompañada de brotes de lechuga con orejón de albaricoque, con cebolla caramelizada y guacamole entre pan vegano embadurnado de tamarindo 16,90 €

NEARDENTAL

Hamburguesa de jabalí y ciervo enharinada con harina de castañas con bulbo de hinojo asado con ajo, hojas y frutos rojos entre pan dibujado 17,90 €

ESPECIAL NIÑ@S Y NO TAN NIÑOS

BICHO TRAVIESO

Hamburguesa de pollo con queso cheddar y patatas fritas 12,90 €

BAMBINI

Popurrí de pasta italiana con salsa suave de queso y 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 y caramelo _____

7 €

DESTARTALADA

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

7 €

NEMO

canutillos rellenos de crema de pistacho embadurnada con salsa de mango y naranja _____

7 €

ROSA

Panacotta de fresa vegana, helado cactus y lima _____

7 €

LIMÓN

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

7 €

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)	gluten	crustáceos	huevo	pescado	cacahuetes	lácteos	apio	mostaza	sulfitos	sesamo	molusco	soja	F. Casaca	altramuces	
ENTRADAS															
Croqueton india (SIN LACTOSA)	ROJO		ROJO	ROJO											
Croquetones jamón, txanguro, chipirón	ROJO		ROJO	ROJO											
Croqueta sin gluten de huevo frito															
Cucurucho de patatas	VERDE					VERDE									
Rollito coreano kimchi	ROJO											VERDE	ROJO		
Rollito primavera	ROJO									ROJO					
Burrito de pollo	ROJO					VERDE					ROJO				
TIGRE BOGAVANTE	ROJO			ROJO		ROJO									
TENTACIÓN VERDE sopa de pepino															
PINCHO DE MORCILLA	VERDE														
Totopos de maíz						ROJO		ROJO				ROJO			
Raviolis de verduritas con langostino y salsa agrdulce	ROJO	VERDE	ROJO									VERDE			
Buddha veggie	VERDE								ROJO			VERDE			
Huevos locos	VERDE		ROJO												
Huevos vegetarianos	VERDE		ROJO												
Sticks de pollo	ROJO		VERDE						ROJO						
Sticks vegano			VERDE					ROJO				ROJO			
PIZZA CANIJA	ROJO		ROJO												
QUESOMANIA tabla de quesos	VERDE														
Ensalada de quesos Valdeón y cabra con vinagreta de tomate seco y cebolla	VERDE								VERDE				VERDE		
Ensalada de ahumados	VERDE			VERDE					VERDE						
Lámina de chuleta y mejillones				ROJO											
SALMOREJO.	VERDE		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					ROJO						
Salmón				ROJO					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	VERDE													
Albóndigas Sefardis	ROJO		ROJO			ROJO								
Entrecot con salsa Valdeón y maricastaña	VERDE					VERDE								
Solomillo de cerdo	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	VERDE								
Hamburguesa Ruta 66	ROJO						ROJO	ROJO				ROJO		
Hamburguesa Vegana	VERDE													
Hamburguesa neandertal	VERDE		ROJO											
Especial NIÑOS														
Hamburguesa Bicho Travieso	VERDE					VERDE				ROJO				
BAMINI pasta	ROJO					VERDE								
POSTRES														
Postre Maricastaña	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														
Postre NEMO	ROJO		ROJO			ROJO								
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 €

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 Roderero. 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 Zárate 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 €

EN TIEMPOS DE

maricastaña

TIEMPOSDEMARICASTAÑA.COM



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

TIEMPOSDEMARICASTAÑA.COM



EN TIEMPOS DE
maricastaña
GASTROBAR

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

#EnTiemposdeMariscastana



@entiemposdemaricastana



www.facebook.com/maricastanaBU/