



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 _____ 2,40 € 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 _____ 6 €
- 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.
- CREMITA fría 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 agri dulce (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, oca,
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 €
- CHULETILLAS DE LECHAZO acompañadas de aros de cebolla y salsa de piquillos _____ 23 €
- 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 €

NEARDERTAL

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. .

8 €

NOSTALGIA

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

8 €

ATAPUERCA:

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

8 €

DESTARTALADA

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

8 €

NEMO

Canutillos rellenos de crema de pistacho embadurnada con salsa de mango y naranja

8 €

ROSA

Panacotta de fresa, helado cactus y lima (vegano)

8 €

LIMÓN

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

8 €

VINOS DULCES PARA ACOMPAÑAR NUESTROS POSTRES

ALICANTE:

EL SEQUÉ / Bodega Artadi. Monastrell.

8 €

MÁLAGA:

MR / Bodega Telmo Rodríguez. Moscatel de Alejandría

9 €

JEREZ:

EL MAESTRO SIERRA / Bodega Maestro Sierra. Pedro Ximénez

7 €

LOIRA:

BAUMARD COTEAUX DU LAYON CARTE D'OR /
Domaine des BAUMARD. Chenin Blanc

7 €

BURGUENLAND:

KRACHER BEERENAUSSLESE CUVÉE / Kracher. Zweigelt

8 €

ASTURIAS:

LA BONAGUA / Sidra de hielo.

9,50 €

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



ALÉRGENOS

EN TIEMPOS DE
maricastaña
GASTROBAR

TIEMPOSDEMARICASTAÑA.COM

ROJO: contiene alérgenos indicados

[illegible]



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

D.O. MANZANILLA DE SANLÚCAR DE BARRAMEDA:

MANZANILLA ORIGEN / Bodegas Callejuela. Palomino fino. Manzanilla. ____ 3,50€/ copa

ESPUMOSOS

CHAMPAGNE-FRANCIA:

ANDRÉ CLOUET THE V6 EXPERIENCE/

Bodegas André Clouet. Grand Cru. Brut. 72 meses. Blanc de noirs. Pinot Noir ____ 61 €

CORPINNAT:

MESTRES COQUET/

Bodegas Mestres. Ecológico. Reserva Brut Nature. 42 meses. Xarel-lo, Macabeo, Parellada ____ 31 €

LLOPART BRUT NATURE /

Bodegas Llopart. Ecológico. Reserva Brut Nature. 24 meses. Xarel-lo, Macabeo, Parellada ____ 27 €

GRAMONA IMPERIAL /

Bodegas Gramona. Ecológico. Brut. 50 meses. Xarel-lo, Macabeo, Parellada, Chardonnay ____ 37 €

CAVA:

PRIVAT / Bodegas Privat. Ecológico. Reserva Brut Nature. 15 meses. Xarel-lo,

Macabeo, Parellada, Chardonnay ____ 25 €

BLANCOS

RIBERA DEL DUERO:

VALDUERO / Bodegas Valduero. Albillo Mayor sobre lías ____ 26 €

FELIZ UVAS FRESCAS/ Elaborado por Félix Marina.

Albillo Mayor envejecido durante 8 meses con sus lías. ____ 20 €

VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN:

CUCÚ / Cantaba la rana): Bodega Barco del Corneta. Verdejo sobre lías. Ecológico ____ 23 €

MENADE / Bodegas Menade. Verdejo en sus lías. Ecológico ____ 25 €

RUEDA:

YLLERA / Bodegas Yllera. Verdejo. Ecológico. ____ 21 €

EN TIEMPOS DE
maricastaña

TIEMPOSDEMARICASTAÑA.COM



VALDEORRAS:

O LUAR DO SIL / Bodegas Pago de los Capellanes. Godello _____ 25 €

SIN D.O.

MIXTURA BLANCO / Elaborado entre Ribeiro y Melgaço. Treixadura y Albariño.
12 meses en foudres austriacos y otros 12 en hormigón. _____ 39 €

RÍAS BAIXAS:

A PEDREIRA / Bodegas Fulcro. Albariño _____ 25 €

BIZKAIKO TXAKOLINA

ITSASMENDI 7 / Bodegas Itsasmendi. Hondarrabi Zuri con crianza sobre lías _____ 29 €

RIOJA:

MUGA / Bodegas Muga. Viura, Malvasía Riojana, Tempranillo Blanco. Fermentado en barrica. ____ 25 €

VIÑA IJALBA / Bodegas Viña Ijalba. Maturana Blanca. Ecológico _____ 22 €

PENEDÉS::

CAN SUMOI / Bodegas Can Sumoi _____ 23 €

VALENCIA:

EL NOVIO PERFECTO /
Compañía Vitivinícola del Mediterráneo. Moscatel de Alejandría y Viura _____ 19 €

MOSEL- ALEMANIA:

DR. LOOSEN / Dr Loosen. Riesling _____ 24 €

ROSADOS**D. O. ARLANZA:**

DECORUS/ Albillo Mayor, Viura, Tempranillo, Garnacha y otras variedades _____ 21 €

D. O. RIBERA DEL DUERO:

BALBÁS / Bodegas Balbás. Tempranillo _____ 23 €

ROSELITO / Bodegas Antídoto. Albillo Mayor, Tinto Fino _____ 25 €

VIÑA SASTRE / Bodegas Viña Sastre. Tinto fino _____ 23 €

VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN:

ESPANTABURROS / Tempranillo, Bobal _____ 25 €

D. O. CA. RIOJA:

SEÑORÍO DE VILLARRICA / Bodegas Villarrica. Garnacha, Viura _____ 23 €



TINTOS DE AQUÍ

ARLANZA:

COLINA TRISTE / *Elaborado por Vinos Sinceros. Tempranillo, Garnacha, Mencía* _____ 24 €

VIENTOS DEL PUEBLO/

Proyecto de Andrés Septién. Tempranillo, Garnacha y Mencía _____ 24 €

D. O. RIBERA DEL DUERO:

LÓPEZ CRISTOBAL / *Bodegas López Cristóbal. Tempranillo, Merlot. 3 meses* _____ 22 €

FLORES DE CALLEJO / *Bodegas Callejo. Tempranillo. 6 meses* _____ 22 €

CARMELO RODERO / *Bodegas Carmelo Roderó. Tempranillo* _____ 23 €

LA NAVA /

Bodegas Tudanca. Tempranillo. 9 meses. _____ 22 €

BOCALASLOBAS / *Bodega Abadía La Arroyada. Tempranillo. 12 meses* _____ 23 €

LOS CANTOS /

Bodegas Torremilanos. Biodinámico. Tempranillo. 14 meses _____ 27 €

PERRO, GATO, RATÓN /

Bodegas Arrocal. Tempranillo, Garnacha, Albillo Mayor. 14 meses _____ 27 €

VIÑAS DEL LAGO / *Bodegas Marta Maté. Tempranillo y otras variedades. 12 meses.* _____ 25 €

VIZCARRA / *Bodegas Vizcarra. Tempranillo 15 meses* _____ 27 €

TORO:

DEHESA GAGO / *Elaborado por Telmo Rodríguez. Tinta de Toro* _____ 23 €

CANGAS:

100 MONTAÑAS / *Bodega Vidas. Agricultura heroica. Verdejo Negro* _____ 29 €

RIBEIRA SACRA:

0 EXTRANXEIRO / *Bodegas Zárate y Eulogio Pomares. Mencía* _____ 25 €

RÍAS BAIXAS::

LA VAL / *Bodegas La Val para grupo Cvne. Sousón* _____ 27 €

D. O. Ca. RIOJA:

LA MONTESA / *Bodegas Palacios Remondo. Garnacha, Tempranillo, Mazuelo. 12 meses* _____ 26 €

VILLOTA / *Bodegas Viña del Lentisco. Tempranillo, Graciano y Garnacha. 16 meses.* _____ 26 €

MARTÍNEZ LACUESTA CUVÉE / *Bodegas Martínez Lacuesta. Tempranillo. 18 meses* _____ 23 €



VALLOBERA / Bodegas Vallobera. Tempranillo. 14 meses _____ 22 €

PROELIO RESERVA / Bodegas Proelio. Tempranillo, Garnacha, Maturana Tinta. 12 meses _____ 28 €

LUIS CAÑAS RESERVA/ Reserva: Bodegas Luis Cañas. Tempranillo, Graciano. 18 meses.PVP _____ 28 €

NAVARRA:

EL TERROIR / Elaborado por Raul Pérez. Garnacha. 24 meses _____ 29 €

JUMILLA:

REMORDIMIENTO/ Bodegas Cerrón. Monastrell y Garnacha.

Fermentación en ánforas de barro, barricas usadas y tinos _____ 21 €

GREDOS:

CARPETANO / Elaborado por el gran Raúl Pérez en San Martín de Valdeiglesias

(Madrid). Garnacha. 12 meses _____ 26 €

DULCES POR COPAS

ALICANTE:

EL SEQUÉ / Bodega Artadi. Monastrell. _____ 8 €

MÁLAGA:

MR / Bodega Telmo Rodríguez. Moscatel de Alejandría _____ 9 €

JEREZ:

EL MAESTRO SIERRA / Bodega Maestro Sierra. Pedro Ximénez _____ 7 €

LOIRA:

BAUMARD COTEAUX DU LAYON CARTE D'OR /

Domaine des BAUMARD. Chenin Blanc _____ 7 €

BURGUENLAND:

KRACHER BEERENAUSSLESE CUVÉE / Kracher. Zweigelt _____ 8 €

ASTURIAS:

LA BONAGUA / Sidra de hielo. _____ 9,50 €



CARTA DE VERMÚS

BLANCOS

CASCABEL: Prueba nuestro vermú preparado ganador de la I Ruta Cinzano _____	4,20 €
BOCAMANGA NARANJA: Desde la sierra de Madrid llega este destilado de Airén con piel de naranjas frescas _____	3,90 €
MARTINI EXTRA DRY: Libera una suave acidez con aromas de violeta y frambues. _____	3,60 €
LUSTAU: Fino y Moscatel son la base. Final amargo y seco _____	3,90 €
BOCAMANGA BLANCO: Elaborado con uva Airén. Presenta notas yodadas, hinojo, cereal y flores maduras _____	3,90 €

TINTOS

WACHISNAIS TINTORRO: Elaborado con Tinto Fino, Albillo Mayor y Verdejo en Pedrosa de Duero (Burgos) _____	4,00€
LACUESTA: Primer vermú riojano. Criado en barrica de roble francés durante 7 meses. Amargo, aromático, con fondos torrefactos _____	3,90€
ROXMUT: Bebida elaborada a partir de la maceración de hierbas con zumo de manzana de Asturias _____	4,10 €
PUNT E MES: Vermú dulce y amargo, con botánicos como naranja amarga _____	3,90 €
PADRÓ AMARGO:: Hecho en Tarragona con un doble infusionado y una crianza de 2 años en barricas de castaño. Notas cítricas y espaciadas _____	4,20 €

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. _____	3,10 €
1870: ½. Pilsen en. 6,2% vol. _____	3,00 €
ALHAMBRA ESPECIAL 1925 VERDE: ½. Extra lager. 6,4% vol. PVP: 6,4% vol. _____	3,30 €
ÁGUILA SIN FILTRAR: ½. Lager-Euro Palé. 5,5% vol. _____	3,40 €
MAGNA: ½. Golden lager. 5,7% vol. _____	3,00 €
MAHOU RESERVA: ½. Lager doble malta. 6,3% vol. _____	3,00 €

TOSTADAS- LUPULADAS

ALHAMBRA RESERVA ROJA: ½. Bock. 7,2%vol. _____	3,50 €
MAESTRA DUNKEL: ½. Lager Dark. 6,1% vol. _____	3,80 €
LEFFE BRUNE : ½. Dubbel de alta fermentación 6,5% vol. _____	3,80 €
MAHOU MAESTRA: ½. Tostada doble lúpulo. Lager-Euro Strong. 7,5%vol. _____	3,80 €

TRIGO

FRANCISKANER: 50 cl. Cerveza de trigo. 5,5% vol. _____	4,20 €
---	--------

SIN GLUTEN

MAHOU SIN GLUTEN: ½. Lager Pale Ale. 5% vol. _____	3,10 €
IPA 4 DOUGALL'S: ½. Artesana 6,2% vol. _____	4,50 €
PETRICOR: ½. Artesana. IPA. 6% vol. _____	4,80 €
NATURE PILS: ½. Germán Pils. Eco. 4,6% vol. _____	4,50 €
3 MARES: ½. Amber. 5,2% vol. _____	4,50 €
0,0 TOSTADA SIN GLUTEN: Amber Lager. 0,0% vol. _____	3,30 €

BARRIL

ALHAMBRA ESPECIAL: Lager. 5,4% vol. _____	2,50 € /caña ½ y 3,80 €/pinta
RADLER: Cerveza con zumo natural de limón. 3,2% vol. _____	2,50 € /caña ½ y 3,80 €/pinta
ALHAMBRA RESERVA ROJA:: Bock. 7,2%vol. _____	3 € /caña ½ y 4,30 € pinta

SIN ALCOHOL

0,0 TOSTADA MAHOU: ½. Tostada. 0,0%vol. _____	3,00 €
ALHAMBRA SIN: Lager sin alcohol _____	2,50 € / caña ½ y 3,80 € / pinta
MAGNA ROJA 0,0: ½. Tostada. 0,0% vol. _____	3,00 €
TOSTADA SIN GLUTEN: ½. Ámbar Lager.. 0,0% vol. _____	3,30 €

CIDERS

EXNER: ½. Craft. Elaborado a partir de zumo de manzanas de Asturias. Sin Gluten. _____	4,20 €
--	--------

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/