

saborSagrado



Únete a nuestro
canal de whatsapp



Presentación

Carta

Cervezas

Vinos

Tartas

Dónde estamos



Un lugar...
Un momento...
Y tú...





Ristretto



Espresso



Espresso
Doppio



Café
Cortado



Café
Bombón



Café
Americano



Latte
Macchiato



Cappuccino



Flat
White



solamente
con Hielo



Café con
Leche

Elije tú
CAFÉ por
sólo:



saborSagrado



MERCADO DE LA CEBADA

Pza. De la Cebada S/N
28005 Madrid

Planta primera

Puestos: 203 y 204

685 157 786

[web: saborsagrado.com](http://saborsagrado.com)

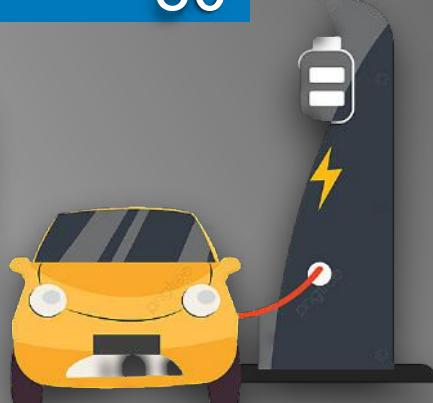
[Mail: saborsagrado@gmail.com](mailto:saborsagrado@gmail.com)



MERCADO DE LA CEBADA

El Mercado de la Cebada
está en pleno centro de
Madrid, en el barrio de La
Latina.

¡Ven a conocernos!



Bienvenidos a **SABOR SAGRADO**, un lugar dónde el tiempo se esconde y solo importas tú.

Nuestra cocina es antigua, como la hacían antes nuestros abuelos.

Creemos que ofrecemos el mejor PASTRAMI que puedes comer, al igual que nuestro insuperable PULLED PORK.

Gran variedad de cervezas artesanas, e incluso 1 cerveza de pan y también "sin gluten", IPA,... Tenemos casi 26 estilos distintos y variados.

Ofrecemos lo mejor de nosotros para que te sientas bien y disfrutes del momento!

**Un lugar...
Un momento...
Y tú...**



sabor Sagrado



Planta alta,
Puestos 203 y 204

MADRID
Experiencia de producto



restaurantguru.com



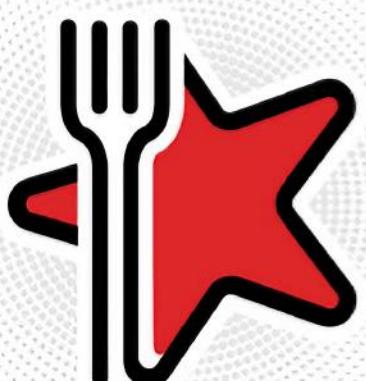
100% Pure & Natural Honey

100% pura miel

100%
natural

Sierra de Mágina (Jaén)

SABOR SAGRADO



RECOMENDADO
EN RESTAURANT GURU
2025



restaurantguru.com

Chef's
Signature
of Sabor Sagrado team
Andrew Priest, Director ejecutivo



WINES BY

Martín Berasategui.



12



estrellas Michelin

Chef with 12
Michelin stars

Martín Berasategui



Vinos de Martín Berasategui

sabor **Sagrado** MERCADO DE LA CEBADA Planta alta,
Plaza de la Cebada, 203 y 204 MADRID SIN GLUTEN

cerveza a base de OLIVAS

33 cl
5,5º vol

33 cl
5º vol

33 cl
6,7º vol





La mejor TARTA de QUESO



Extra
Jugosa

La mejor tortilla española



Lomos de Bacalao SKREI

Sándwich de PASTRAMI



Caracoles en salsa



Morritos Picantones



Callos a la Madrileña



Morritos Picantones



Manitas Cordero Guisadas



Piadina de PULLED PORK

Costillas de Cerdo a la BBQ

Maxi HAMBURGUESA XXL

PULLED PORK

Repetirás!

Callos a la Madrileña

Oreja de cerdo en salsa

con jamón y chorizo

Albóndigas de mi Abuela

Lengua Estofada

Rabo Estofado

Manitas Cordero Guisadas

Albóndigas de Tia Marisa

Costillas de Cerdo a la BBQ

Maxi HAMBURGUESA XXL

PULLED PORK

Repetirás!

Callos a la Madrileña

Oreja de cerdo en salsa

con jamón y chorizo

Albóndigas de mi Abuela

Lengua Estofada

Manitas Cordero Guisadas

Albóndigas de Tia Marisa

Costillas de Cerdo a la BBQ

Maxi HAMBURGUESA XXL

PULLED PORK

Repetirás!

Callos a la Madrileña

Oreja de cerdo en salsa

con jamón y chorizo

Albóndigas de mi Abuela

Lengua Estofada

Manitas Cordero Guisadas

Albóndigas de Tia Marisa

Costillas de Cerdo a la BBQ

Maxi HAMBURGUESA XXL

PULLED PORK

Repetirás!

Callos a la Madrileña

Oreja de cerdo en salsa

con jamón y chorizo

Albóndigas de mi Abuela

Lengua Estofada

Manitas Cordero Guisadas

Albóndigas de Tia Marisa

Costillas de Cerdo a la BBQ

Maxi HAMBURGUESA XXL

PULLED PORK

Repetirás!

Callos a la Madrileña

Oreja de cerdo en salsa

con jamón y chorizo

Albóndigas de mi Abuela

Lengua Estofada

Manitas Cordero Guisadas

Albóndigas de Tia Marisa

Costillas de Cerdo a la BBQ

Maxi HAMBURGUESA XXL

PULLED PORK

Repetirás!

Callos a la Madrileña

Oreja de cerdo en salsa

con jamón y chorizo

Albóndigas de mi Abuela

Lengua Estofada

Manitas Cordero Guisadas

Albóndigas de Tia Marisa

Costillas de Cerdo a la BBQ

Maxi HAMBURGUESA XXL

PULLED PORK

Repetirás!

Callos a la Madrileña

Oreja de cerdo en salsa

con jamón y chorizo

Albóndigas de mi Abuela

Lengua Estofada

Manitas Cordero Guisadas

Albóndigas de Tia Marisa

Costillas de Cerdo a la BBQ

Maxi HAMBURGUESA XXL

PULLED PORK

Repetirás!

Callos a la Madrileña

Oreja de cerdo en salsa

con jamón y chorizo

Albóndigas de mi Abuela

Lengua Estofada

Manitas Cordero Guisadas

Albóndigas de Tia Marisa

Costillas de Cerdo a la BBQ

Maxi HAMBURGUESA XXL

PULLED PORK

Repetirás!

Callos a la Madrileña

Oreja de cerdo en salsa

con jamón y chorizo

Albóndigas de mi Abuela

Lengua Estofada

Manitas Cordero Guisadas

Albóndigas de Tia Marisa

Costillas de Cerdo a la BBQ

Maxi HAMBURGUESA XXL

PULLED PORK

Repetirás!

Callos a la Madrileña

Oreja de cerdo en salsa

con jamón y chorizo

Albóndigas de mi Abuela

Lengua Estofada

Manitas Cordero Guisadas

Albóndigas de Tia Marisa

Costillas de Cerdo a la BBQ

Maxi HAMBURGUESA XXL

PULLED PORK

Repetirás!

Callos a la Madrileña

Oreja de cerdo en salsa

con jamón y chorizo

Albóndigas de mi Abuela

Lengua Estofada

Manitas Cordero Guisadas

Albóndigas de Tia Marisa

Costillas de Cerdo a la BBQ

Maxi HAMBURGUESA XXL

PULLED PORK

Repetirás!

Callos a la Madrileña

Oreja de cerdo en salsa

con jamón y chorizo

Albóndigas de mi Abuela

Lengua Estofada

Manitas Cordero Guisadas

Albóndigas de Tia Marisa

Costillas de Cerdo a la BBQ

Maxi HAMBURGUESA XXL

PULLED PORK

Repetirás!

Callos a la Madrileña

Oreja de cerdo en salsa

con jamón y chorizo

Albóndigas de mi Abuela

Lengua Estofada

Manitas Cordero Guisadas

Albóndigas de Tia Marisa

Costillas de Cerdo a la BBQ

Maxi HAMBURGUESA XXL

PULLED PORK

Repetirás!

Callos a la Madrileña

Oreja de cerdo en salsa</

sabor Sagrado



Debido a la fluctuación de precios, debéis de escanear este QR para ver los precios en CARTA actualizados

Qué Deseas?:



MERCADO DE LA CEBADA
Pza. De la Cebada S/N
28005 Madrid

Planta primera

Puestos: 203 y 204

685 157 786

web: saborsagrado.com

Mail: saborsagrado@gmail.com

PRECIOS EXCLUSIVOS PARA LOCAL Y RECOGER (raciones por persona, aprox)

Local y llevar

CALLOS a la madrileña. Receta antigua (360 gramos)	10,00 €
CALLOS a la madrileña. Receta antigua (500 gramos)	14,00 €
CALLOS con GARBANZOS . Receta antigua	10,00 €
GOULASH húngaro, de Ternera. Receta antigua ..	10,00 €
ESTOFADO de mi abuela, Ternera (vacuno). Receta antigua ..	10,00 €
MANITAS de CORDERO , guisadas a la madrileña. Rec. Antig.	10,00 €
MANITAS y PATITAS de CERDO a la madrileña. Rec. Antig,	10,00 €
CARRILLADA de Ternera estofada (vacuno), Receta antigua (1-2 personas) ..	20,00 €
CARRILLADA de Cerdo estofada. Receta antigua ..	13,50 €
MORRITOS , ternera, picantones (vacuno). Receta antigua	10,00 €
MORRITOS picantones con ALUBIAS . Receta antigua	10,00 €
LENGUA , ternera, estofada (vacuno), Receta antigua ..	12,95 €
CARPACCIO de PASTRAMI , vacuno, Exclusivo de SABORÍSSIMO	15,00 €
ALBÓNDIGAS , ternera/cerdo, receta de mi Abuela . Receta antigua	10,00 €
ALBÓNDIGAS , ternera/cerdo, receta de mi Tia Marisa , con toque de curry (suave) ..	10,00 €
ALBÓNDIGAS , ternera/cerdo, en Salsa Roja (salsa de tomate natural)	10,00 €
RABO estofado, estilo antiguo. A fuego lento y antigua usanza (1-2 personas)	20,00 €
POLLO con SOJA y CHAMPIÑONES (producto exclusivo y único, receta muy antigua) ..	11,50 €
HAMBURGUESA XXL PULLED PORK con BBQ , auténtica y exclusiva. Realizado a baja temperatura	13,00 €
PIADINA PULLED PORK con BBQ , auténtica y exclusiva. Realizado a baja temperatura	14,00 €
PIADINA POLLO GOURMET KEBAB , auténtica y exclusiva. 100% Halal	14,00 €
SÁNDWICH de PASTRAMI , auténtico y exclusivo	12,00 €
ALITAS DE POLLO A LA BBQ (exclusivas con toque especial de la casa) - baja temperatura ..	13,00 €
COSTILLAS DE CERDO A LA BBQ (exclusivas con toque especial de la casa) - baja temperatura ..	13,00 €
QUESO AÑEJO , 100% añejo, elaborado de forma tradicional, Sólo leche cruda de oveja	16,00 €
1/2 Ración QUESO AÑEJO , 100% añejo, hecho de forma tradicional, Sólo leche cruda de oveja	10,00 €
PATATAS BABY servidas con sal gorda, pimentón y AOVE (de nuestra tierra y 100% naturales)	10,00 €
PATATAS BABY con salsas BRAVAS ó ALIOLI salsas 100% caseras - consultar	11,00 €
PATATAS BABY MIXTAS con salsas BRAVAS + ALI-OLI (salsas 100% artesanas) consultar	12,00 €
PURÉ DE PATATAS con LECHE, ración individual	4,50 €
CARACOLES en salsa, con chorizo, jamón y un leve toque picante. 550 gr ..	14,50 €
OREJA DE CERDO en salsa con jamón y chorizo. 430 gr ..	14,50 €
RECIPIENTE para LLEVAR : tarta de queso, sándwich pastrami, pulled pork, etc...	0.50 €

TARTA DE QUESO

TARTA QUESO , con ingredientes 100% de Galicia, Hecha a mano por nosotros - Tarta 12 raciones	60,00 €
TARTA QUESO , con ingredientes 100% de Galicia, Hecha a mano por nosotros (ración) ..	6,00 €

PESCADOS

LOMO DE BACALAO variedad SKREI de Islandia (sin espinas). Estos lomos son por encargo	20,00 €
TORTILLA ESPAÑOLA , con huevos, patatas y cebolla, tamaño XXL (sujeto a disponibilidad de producto)	
1/2 TORTILLA ESPAÑOLA (No servimos pinchos ni cuartos de tortilla) ..	10,50 €
TORTILLA ESPAÑOLA , recién hecha: huevos, patatas y cebolla (nada mas). 100% casera.	19,00 €

NOTA: Todos nuestros productos de esta carta están sujetos a disponibilidad en el momento que se solicitan

COCINA 100% casera "antigua" y 100% natural. Cocina de antaño, a la antigua usanza de Fuego Lento. Tarifa Septiembre 2025 y anula anteriores)



simplemente, el mejor

Sándwich Pastrami



Disfrútala!



Pulled
PORK

saborSagrado

MERCADO DE LA CEBADA

Planta alta,
Puestos 203 y 204



La bebida creada con la dosis exacta de locura, fiesta y pimiento picante. Ideal para darle un ZAS a todo lo PLOF!

saborSagrado

MERCADO DE LA CEBADA

Planta alta,
Puestos 203 y 204



30º Vol.
Se recomienda
consumo
responsable y
**No apto a
menores de
18 años**

#Sempreñica



Elige tú BOTELLÍN por solo...

Choose your small bottle of beer, for only... 



Wählen Sie Ihre kleine Flasche Bier, für nur... 



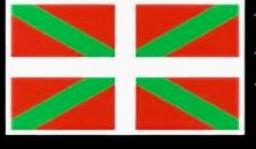
Выберите свою маленькую бутылочку пива всего за... 

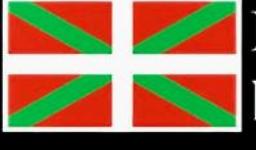


选择您的小瓶啤酒，只需... 



Αποκτήστε τη μικρή σας μπύρα για μόνο... 

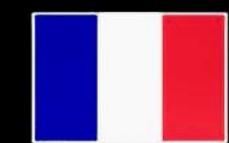


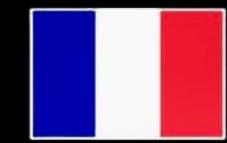
Lortu zure garagardo botila bakarrik... 

اختر زجاجة البيرة الصغيرة الخاصة بك مقابل.... 



aconsegueix el teu botellín de cervesa per sol... 



Choisissez votre petite bouteille de bière, pour seulement... 



Scegli la tua piccola bottiglia di birra, per solo... 



Escolha a sua pequena garrafa de cerveja por apenas... 



小瓶ビールをわずか... 



Consigue a túa botella de cervexa por só... 



La Sagra
Premium Lager
5,2º Vol, IBUS 11

PVP:

2,5 €



La Sagra
Madrí Excepcional
Lager
4,6º Vol, IBUS 12

PVP:

2,5 €



La Sagra
RADLER con
limón natural
2,6º Vol, IBUS 8

PVP:

2,5 €



La Sagra 0,0
Lager sin alcohol
0,0º Vol, IBUS 11

PVP:

2,80 €



La Sagra IPA
Indian
7,2º Vol, IBUS 70

PVP:

3 €



La Sagra
Doble Malta
6,4º Vol, IBUS 23

PVP:

3 €



Staropramen
Pilsner
5º Vol,

PVP:

3 €



La Sagra
Lager SIN GLUTEN
5º Vol, IBUS 11

PVP:

3 €



La Sagra
SUXINSU
Rubia Triple Ale
9,1º Vol, IBUS 10

PVP:

3,5 €



Blue Moon
Blanca de Trigo
5,4º Vol, IBUS 10

PVP:

3 €



Blue Moon
Blanca de Trigo
Con Mango
5,4º Vol, IBUS 10

PVP:

3,5 €



La Sagra
Criolla
Roja
5º Vol, IBUS 11

PVP:

3,5 €



La Sagra
Miel y Anís
Winter Ale
6,4º Vol, IBUS 14

PVP:

3,5 €



La Sagra
Calabaza
Pumpkin Ale
6,1º Vol, IBUS 11

PVP:

3,5 €



La Sagra
Flanders
Blanca de Trigo
5,2 Vol, IBUS 15

PVP:

3,5 €



Rubia
Pilsen

5° Vol, IBUS 22

Color EBC 12

PVP:

2,80 €



Mica Tostada

Ámbar Ale

5,5° Vol, IBUS 17

Color EBC 16

PVP:

2,80 €



Mica Tostada

Sin Alcohol

0,7 Vol, IBUS 28

Color EBC 28

PVP:

3,30 €



EL MENDRUGO

Elaborada con

PAN

Pilsen

5° Vol, IBUS 20

Color EBC 4

3,5 €



Sr. MENDRUGO una
cerveza hecha con
excedentes de pan

Toro
Pilsen
FINO

5,8° Vol.
IBUS 25

Color EBC 3

3,5 €



Toro
Amber Ale
OLOROSO

6,5° Vol.
IBUS 32

Color EBC 12

3,5 €



TORO
IMPERIAL
Pedro
Ximenez

Imperial Stout
11,5 Vol, IBUS 52

Color EBC 76

4 €



Cerveza artesanal envejecida en
barricas de Jerez de la Bodega

OSBORNE

Cerveza sin filtrar ni pasteurizar.
Contiene sedimento propio de la
carbonatación



3,5 €

Mica Tostada
(especial barrica madera)

Amber Ale

Pasada por barricas de vino de la
Ribera del Duero

6° Vol, IBUS 35

Color EBC 14

CERVEZA ARTESANA INGREDIENTES ECOLÓGICOS

La cerveza de Bustarviejo en la sierra norte de Madrid



BAILANDERA

TRIGO cerveza estilo Weinzenbier. 5° alcohol
y 28 IBUs

BUPA es una América Pale Ale intensa y
amarga. 6° alcohol y 60 IBUs

NEGRA es un estilo Coffe Porter ligera. 5°
alcohol y 25 IBUs

BRUTA BRUTA fruit Pale Ale de sabor
delicado. 4,5° alcohol y 37 IBUs

CASI SIN ALCOHOL muy ligera y
refrescante. 1,5° alcohol

SIN GLUTEN fondo amargo y sin nada de
gluten. 4,5° alcohol y 30 IBUs

3,5 €



saborSagrado

www.malusamba.com

”

En el vino hay sabiduría, en la cerveza
hay libertad, en el agua hay bacterias”.

BENJAMIN FRANKLIN

POLÍTICO, POLÍMATA, CIENTÍFICO E
INVENTOR ESTADOUNIDENSE



Oferente Blanco Barrica 2019

Variedades:

Elaborado con Airén, Macabeo y Verdejo

Fermentación:

En depósitos de acero inoxidable a 14º C. Se parte de las uvas seleccionadas de nuestros mejores viñedos

Crianza:

Este vino ha permanecido en barricas de roble francés. Posteriormente ha sido almacenado en depósitos de acero inoxidable

Cata:

Es un vino con buena intensidad aromática con buen equilibrio entre aromas de fruta blanca y las notas que le otorga la madera. En boca resulta fresco, untoso, agradable, con un final de boca que incita a seguir tomándolo.

Madridaje:

Ideal para acompañar aperitivos, quesos de pasta blanda, pescados blancos y azules, mariscos cocidos o a la plancha y armónica con carnes blancas y barbacoas

Fermentación:

Grado alcohol: 12,5º vol
pH: 3,49
Acidez total: 5,69 g/l

Oferente Crianza 2018

Variedades:

Elaborado con variedad Monastrell

Fermentación:

En depósitos de acero inoxidable. Se parte de las uvas seleccionadas de nuestros mejores viñedos

Crianza:

Este vino ha permanecido en barricas de roble francés en bodega de crianza subterránea con condiciones de temperatura y humedad constantes

Cata:

Nos encontramos con un vino de capa media-alta, de color rojo rubí, con lágrima densa envolvente en la copa. Junto a los aromas de fruta negra, aparecen frutas negras como la mora. Destacan los matices espaciados con sutiles toques ahumados, dejando en un segundo plano a las notas de café y de vainilla. La sensación en la boca es envolvente con una retronal balsámica y mentolada que recuerda a las hierbas del entorno, como el tomillo y el romero.

Madridaje:

Ideal para acompañar guisos de carne, quesos curados, gazpacho manchego, rabo de toro, carnes rojas, cordero asado. Igual hace frente al cocido o a los embutidos ibéricos

Fermentación:

Grado alcohol: 14,5º vol
pH: 3,62
Acidez total: 5,65 g/l

Oferente Selección 2020

Variedades:

Elaborado exclusivamente con la variedad Monastrell

Fermentación:

En depósitos de acero inoxidable. Se parte de las uvas seleccionadas de nuestros mejores viñedos

Crianza:

Ha pasado 3 meses en barricas de 225 litros de roble francés y americano en bodega de crianza subterránea. Condiciones de temperatura y humedad constantes.

Cata:

Nos encontramos con un vino de capa media-alta, de color rojo púrpura y con buena lágrima. Es un vino con buena base de aromas de fruta negra que conviven con sutiles tostados y especiados.

En la boca es muy aterciopelado, sabroso y con un tanino dulce que lo hace muy agradable y fácil de tomar.

Buena persistencia en boca, lo que incita a un nuevo sorbo para seguir disfrutándolo.

Madridaje:

Ideal para acompañar carnes de media potencia, arroces y guisos de carne, charcutería, ibéricos y barbacoa.

Fermentación:

Grado alcohol: 14,00º vol
pH: 3,59
Acidez total: 5,53 g/l

Oferente Joven Monastrell 2020

Variedades:

Elaborado con la variedad de Monastrell

Fermentación:

En depósitos de acero inoxidable a 25º C. Se parte de las uvas seleccionadas de nuestros mejores viñedos

Crianza:

Este vino no ha permanecido en contacto con madera. Durante todo el tiempo ha sido almacenado en depósitos de acero inoxidable

Cata:

Vino de color rojo púrpura, de intensidad de color media. Vino joven con buena intensidad de aromas de fruta roja y negra. En la boca resulta afrutado, fresco, con tanino agradable y sedoso. Su entrada es agradable y armoniosa, con buen volumen.

Madridaje:

Ideal para acompañar alimentos de intensidad media, charcutería cocida, quesos de media curación, platos de aves y pescados blancos más sabrosos.

Fermentación:

Grado alcohol: 14,00º vol
pH: 3,59
Acidez total: 5,55 g/l

Oferente Blanco 2020

Variedades:

Elaborado con Airén, Macabeo y Verdejo

Fermentación:

En depósitos de acero inoxidable a 14º C. Se parte de las uvas seleccionadas de nuestros mejores viñedos

Crianza:

Este vino no ha permanecido en contacto con madera. Durante todo el tiempo ha sido almacenado en depósitos de acero inoxidable

Cata:

Nos encontramos con un vino pálido de la cosecha y con destellos verdosos. Tiene buena intensidad aromática y mucha presencia de flores blancas y de fruta tropical. En boca resulta fresco, muy aromático, agradable, con un final de boca que incita a seguir tomándolo. Se manifiesta bien su acidez.

Madridaje:

Ideal para acompañar aperitivos, quesos de pasta blanda, pescados blancos y azules, mariscos cocidos o a la plancha y armónica con cocina exótica y oriental.

Fermentación:

Grado alcohol: 12,5º vol
pH: 3,49
Acidez total: 5,69 g/l



Oferente Vermut

Variedades:

Elaborado con Airén y Monastrell

Fermentación:

Fermentación controlada con posterior maceración artesanal con plantas aromáticas, raíces y flores cuidadosamente seleccionadas.

La maceración de cítricos como la naranja o el pomelo, especias dulces como el clavo y el cardamomo, plantas aromáticas como la Artemisa y el ajenjo, y raíces como el jengibre y regaliz, determinan su perfil aromático.

Cata:

Se presenta de color marrón oscuro, con reflejos cobrizos de aspecto brillante. Vermut complejo en botánicos con un equilibrio entre un discreto dulzor y una moderada acidez.

El paso en boca es suave, con notas de regaliz, jengibre y canela, entremezclados con notas cítricas.

Buena persistencia en boca, lo que incita a un nuevo sorbo para seguir disfrutándolo.

Madridaje:

Aperitivo único, genuino, artesanal y muy rico en sabor y aromas. Para tomar con hielo o a temperatura de 11° - 12°. Ideal también para cocktail.

Fermentación:

Grado alcohol: 14° vol

pH: 3,59

Acidez total: 5,53 g/l

Oferente vino dulce Aromatizado

Variedades:

Elaborado con Airén y Monastrell

Cata:

Vino limpio y transparente, brillante, atractivo a la vista. Color amarillo pajizo con tonos dorados.

En nariz muestra una intensidad aromática alta, con aromas finos y limpios de miel y notas amósate latas, sobre un fondo de flora blanca, corteza de naranja y flores blancas como azahar o jazmín.

Boca con paso denso, untuoso y dulce. Acidez acorde a la dulzura del vino, lo que hace que no se muestre en absoluto empalagoso.

Buena persistencia en boca, lo que incita a un nuevo sorbo para seguir disfrutándolo.

Madridaje:

Ideal para postres de color blanco y para la sobremesa. Para tomar con hielo o a la temperatura de 7° a 9°

Fermentación:

Grado alcohol: 14° vol

pH: 3,52

Mermelada de Vino Monastrell

Variedades:

Elaborada exclusivamente con vino de la variedad Monastrell

Ingredientes:

Vino tinto de la variedad Monastrell, azúcar y pectina. Contiene sulfitos.

Elaboración:

Preparado con 53 gramos de vino por 100 gramos. Contenido total en azúcares 47 gramos por 100 gramos

Cata:

De color granate oscuro brillante y de consistencia melificada debido al aporte de pectina de manzana. En la boca recuerda al vino Monastrell del que procede. Es dulce sin ser pesada.

Madridaje:

Sugerimos tomarla con quesos, en tostadas, en postres o para preparar salsas.

Si elegimos carnes de caza nos decantaremos por el ciervo, corzo guisados, el lomo de venado o el jabalí asados. En caso de carne nos combinaría bien con un cordero asado, cochinillo, chuleton o solomillo de ternera sin olvidarnos del buey.

Esta mermelada puede servir tanto de acompañamiento de platos como ser uno de sus ingredientes.



Desde Galicia
para disfrutar:

100% natural, las hacemos
manualmente de 1 en 1 y con
productos enviados desde Galicia.



Queso

Queso con
framboesa

Simplemente...



LA MEJOR TARTA



Recetas de nuestros
antepasados.
Repetirás!

Exclusivamente
QUESO

DE QUESO GALLEGA

DALE UN ZAS
A TODO LO
PLOF



sabor Sagrado MERCADO DE LA CEBADA



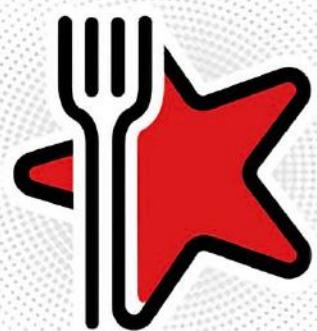
Planta alta,
Puestos 203 y 204

MADRID
Exposición
de Madrid



TENEMOS CARACOLES *en Salsa*

SABOR SAGRADO



RECOMENDADO
EN RESTAURANT GURU
2025



restaurantguru.com

We serve
Snails in
Sauce



Sin
conservantes,
ni colorantes,
ni aditivos
añadidos



SABOR SAGRADO



RECOMENDADO
EN RESTAURANT GURU

2023



restaurantguru.com



Congrats to
the Sabor Sagrado team!
Andrew Priest, Director ejecutivo

Possibly the best cod in the world



Simplemente, el mejor
BACALAO DEL MUNDO

sabor **Sagrado** MERCADO DE LA CEBADA Planta alta,
Puestos 203 y 204

100% **CASERO** Homemade



VERMUTH

sabor **Sagrado** Disfrútala!

MADRID!
mercados
de madrid

*Extra Jugosa
Extra Cremosa*



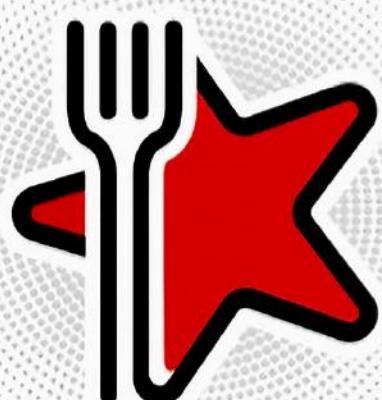
100% casera
100% natural

La mejor **TORTILLA ESPAÑOLA**



Planta Alta, puestos 203 y 204

SABOR SAGRADO



RECOMENDADO
EN RESTAURANT GURU
2025

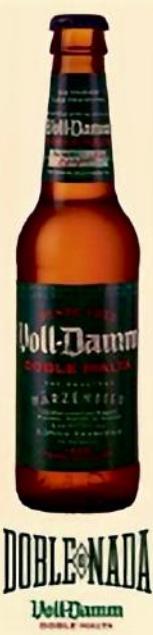


restaurantguru.com

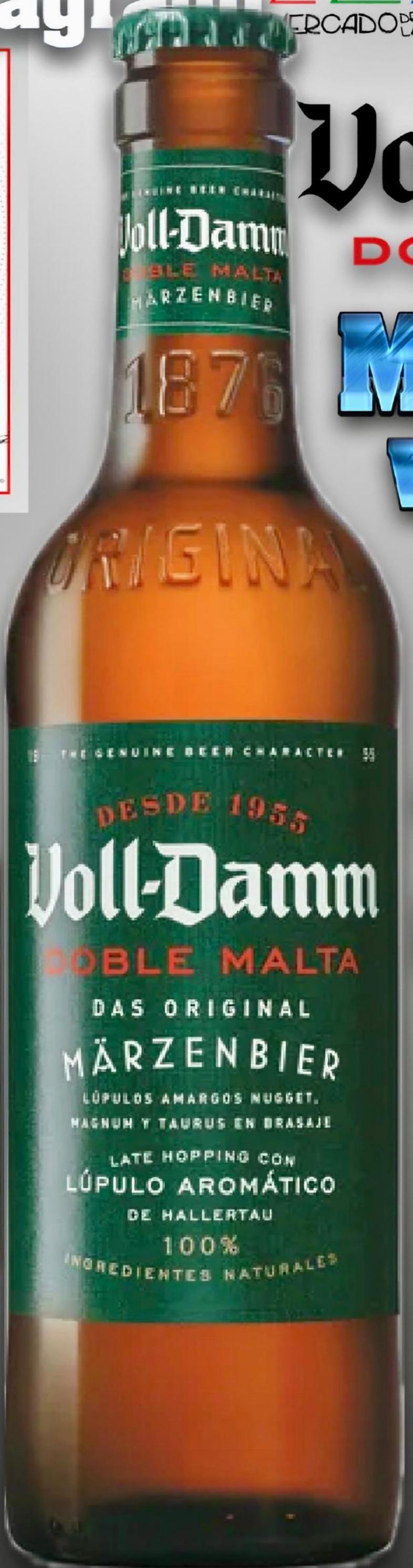
Congrats to
the Sabor Sagrado team
Andrew Priest, Director ejecutivo



NO
AMIGO,
NO TODAS LAS
CERVEZAS SON
IGUALES



33 cl
7,2º vol



Voll-Damm

DOBLE MALTA

Muy fría
Very cold

2

€

saborSagrado



A collage of images in the background: a stadium with a green field and red seating, several colorful umbrellas (pink, yellow, blue, green) on a terrace, and a view of traditional Spanish buildings with red roofs.



saborSagrado

MERCADO DE LA CEBADA
Pza. De la Cebada S/N
28005 Madrid



Planta primera
Puestos: 203 y 204

685 157 786
web: saborsagrado.com
Mail: saborsagrado@gmail.com

saborSagrado

Repetirás!



Carpaccio de PASTRAMI

Extra
Cremosa

Extra
Jugosa



La mejor TORTILLA ESPAÑOLA



Planta alta, puestos 203 y 204

sabor Sagrado 
Conócenos mejor

Planta alta,
Puestos 203 y 204

Nuestros productos y elaboración

saborSagrado.com





EL MEJOR PASTRAMI

elmejorpastrami.com



EL MEJOR PULLED PORK



elmejorpulledpork.com



LA MEJOR TORTILLA

lamejortortilla.com



AUTÉNTICA TARTA de QUESO



autenticatartadequeso.com



CAFÉS ITALIANOS

cafesitalianos.com



