

# sabor**S**agrado



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

## COFFEE



Cappuccino



Flat  
White



solo con  
Hielo



Café con  
Leche

Elige tú  
CAFÉ por  
sólo:





# sabor**S**agrado



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

## Planta primera

**Puestos: 203 y 204**



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

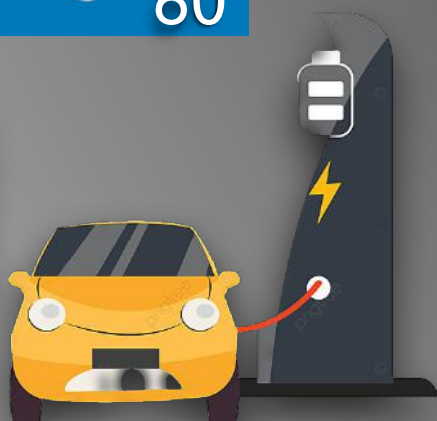
Mail: [saborsagrado@gmail.com](mailto:saborsagrado@gmail.com)



MERCADO <sup>DE LA</sup> 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 puedas 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...**







100% Pure & Natural Honey

**100% pura miel**

100%  
natural

**Sierra de Mágina (Jaén)**







SABOR SAGRADO



RECOMENDADO  
EN RESTAURANT GURU  
2025

  
restaurantguru.com

  
Andrew Priest, Director ejecutivo

 WINES BY

Martín Berasategui.



12



estrellas Michelin

Chef with 12  
Michelin stars



Vinos de Martín Berasategui



# cerveza a base de OLIVAS

33 cl  
5,5° vol

33 cl  
5° vol

33 cl  
6,7° vol



*¡Atrévete!*







**La mejor TARTA de QUESO**



**Piadina de PULLED PORK**



**Extra Jugosa**

**Extra Cremosa**

**La mejor tortilla española**



**Por encargo Lomos de Bacalao SKREI**



**Sándwich de PASTRAMI**



**Costillas de Cerdo a la BBQ**



**Alitas de Pollo a la BBQ**



**Maxi HAMBURGUESA XXL PULLED PORK**

*Repetirás!*



**Queso añejo 100% leche cruda de oveja**

**100% Artesano**

**Caracoles en salsa**



**Morritos Picantones**



**con Alubias**

**Callos a la Madrileña**



**Morritos Picantones**



**Manitas Cordero Guisadas**



**Carpaccio de PASTRAMI**



**Pollo con Soja y champiñones**



**Estofado de mi Abuela**



**Goulash de Ternera Húngaro**



**Albóndigas de Tia Marisa**



**Ración patatas Baby con pimentón**



**Callos a la Madrileña**



**con Garbanzos**



**Oreja de cerdo en salsa con jamón y chorizo**



**Lengua Estofada**



**Albóndigas en salsa roja**



**salsa de tomate**

**Manos y Patitas de Cerdo**



**a la Madrileña**

**Carrillada de Cerdo Estofada**



**Carrillada de Vacuno Estofada**



**Rabo Estofado**







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

# saborSagrado

## 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](http://saborsagrado.com)  
Mail: [saborsagrado@gmail.com](mailto: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) .. 100% casera		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!



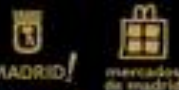
# Pulled pork



# 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



Planta alta,  
Puestos 203 y 204



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

#semprepica






# 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 μύρα για μόνο....

 Lortu zure garagardo  
botila bakarrik...


 aconseguix 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...



Se recomienda consumo responsable y para mayores 18 años. Oferta de 1€ solo hasta fin existencias



 <p><b>La Sagra</b> Premium Lager 5,2° Vol, IBUS 11 PVP: <b>2,5 €</b></p>	 <p><b>La Sagra</b> Madrí Excepcional Lager 4,6° Vol, IBUS 12 PVP: <b>2,5 €</b></p>	 <p><b>La Sagra</b> RADLER con limón natural 2,6° Vol, IBUS 8 PVP: <b>2,5 €</b></p>	 <p><b>La Sagra 0,0</b> Lager sin alcohol 0,0° Vol, IBUS 11 PVP: <b>2,80 €</b></p>
 <p><b>La Sagra IPA</b> Indian 7,2° Vol, IBUS 70 PVP: <b>3 €</b></p>	 <p><b>La Sagra</b> Doble Malta 6,4° Vol, IBUS 23 PVP: <b>3 €</b></p>	 <p><b>Staropramen</b> Pilsner 5° Vol, PVP: <b>3 €</b></p>	 <p><b>La Sagra</b> Lager SIN GLUTEN 5° Vol, IBUS 11 PVP: <b>3 €</b></p>
 <p><b>La Sagra</b> SUXINSU Rubia Triple Ale 9,1° Vol, IBUS 10 PVP: <b>3,5 €</b></p>	 <p><b>Blue Moon</b> Blanca de Trigo 5,4° Vol, IBUS 10 PVP: <b>3 €</b></p>	 <p><b>Blue Moon</b> Blanca de Trigo Con Mango 5,4° Vol, IBUS 10 PVP: <b>3,5 €</b></p>	 <p><b>La Sagra</b> Criolla Roja 5° Vol, IBUS 11 PVP: <b>3,5 €</b></p>
 <p><b>La Sagra</b> Miel y Anís Winter Ale 6,4° Vol, IBUS 14 PVP: <b>3,5 €</b></p>	 <p><b>La Sagra</b> Calabaza Pumpkin Ale 6,1° Vol, IBUS 11 PVP: <b>3,5 €</b></p>	 <p><b>La Sagra</b> Flanders Blanca de Trigo 5,2 Vol, IBUS 15 PVP: <b>3,5 €</b></p>	





### 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 FINE

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 Kimenez Imperial Stout

11,5 Vol, IBUS 52  
Color EBC 76

**4 €**

Cerveza artesanal envejecida en  
barricas de Jerez de la Dodega  
OSBORNE  
Cerveza sin filtrar ni pasteurizar.  
Contiene sedimento propio de la  
carbonatación



### Mica Tostada (especial barrica madera) Amber Ale

Pasada por barricas de vino de la  
Ribera del Duero  
6° Vol, IBUS 35

Color EBC 14

**3,5 €**



## CERVEZA ARTESANA

## INGREDIENTES ECOLÓGICOS

La cerveza de Bustarviejo en la sierra norte de Madrid

### BAILANDERA

**TRIGO** cerveza estilo Weizenbier. 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.malusanba.com](http://www.malusanba.com)



”

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

**BENJAMIN FRANKLIN**

POLÍTICO, POLÍMATA, INVENTOR ESTADOUNIDENSE



## Oferente Blanco Barrica 2019

### **Variedades:**

Elaborado con Airén, Macabeo y Verdejo

### **Fermentación:**

En depósitos de acero inoxidable a 14° 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, untuoso, 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: 12.5° 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 retronasal 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: 14.5° 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: 14.00° 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 25° 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: 14.00° 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 14° 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: 12.5° vol  
pH: 3,49  
Acidez total: 5,69 g/l

[www.vinooferente.com](http://www.vinooferente.com)





## 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 ajeno, 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 amóscate 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, chuletón 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 con  
frambuesa*



*Simplemente...*

**LA MEJOR TARTA**



Recetas de nuestros  
antepasados.  
Repetirás!

*Exclusivamente  
QUESO*

**DE QUESO GALLEGA**



DALE UN ZAS  
A TODO LO  
PLOF

**#Semprepica**

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











# TENEMOS CARACOLES *en Salsa*



We serve  
Snails in  
Sauce



Sin  
conservantes,  
ni colorantes,  
ni aditivos  
añadidos





SABOR SAGRADO



RECOMENDADO  
EN RESTAURANT GURU  
2023



restaurantguru.com



Compliments to  
the Sabor Sagrado team  
Andrew Priest, Director ejecutivo

*Possibly the best cod in the world*



*Simplemente, el mejor*

**BACALAO DEL MUNDO**



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

**100%**  
**CASERO**  
**Homemade**



**VERMOUTH**



# sabor **S**agrado

## Disfrútala!



*Extra Jugosa  
Extra Cremosa*



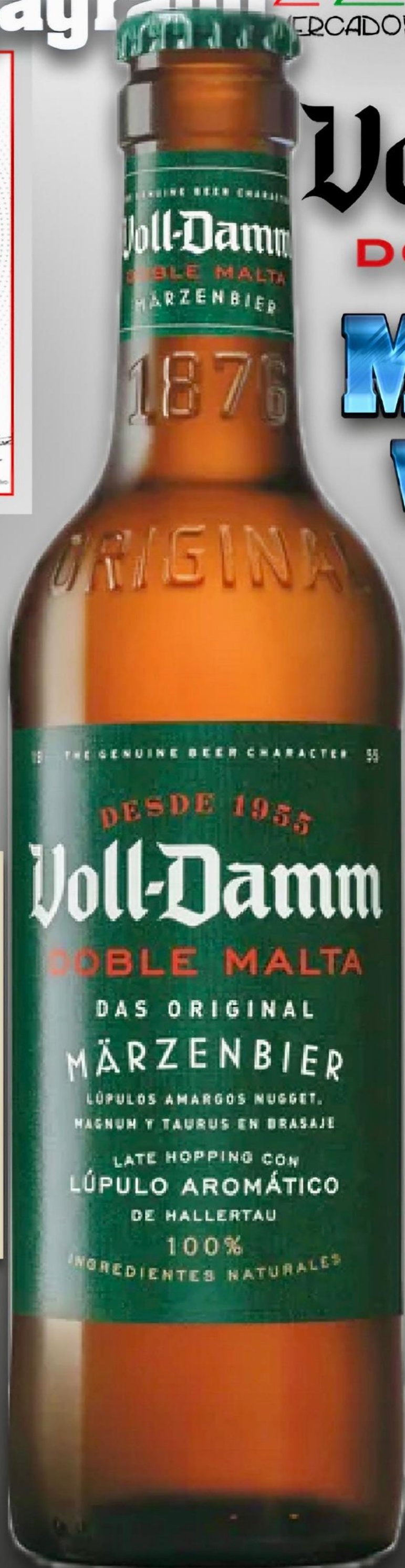
**100% casera  
100% natural**

**La mejor TORTILLA ESPAÑOLA**



**Planta Alta, puestos 203 y 204**





# Voll-Damm

**DOBLE MALTA**

**Muy fría**  
**Very cold**

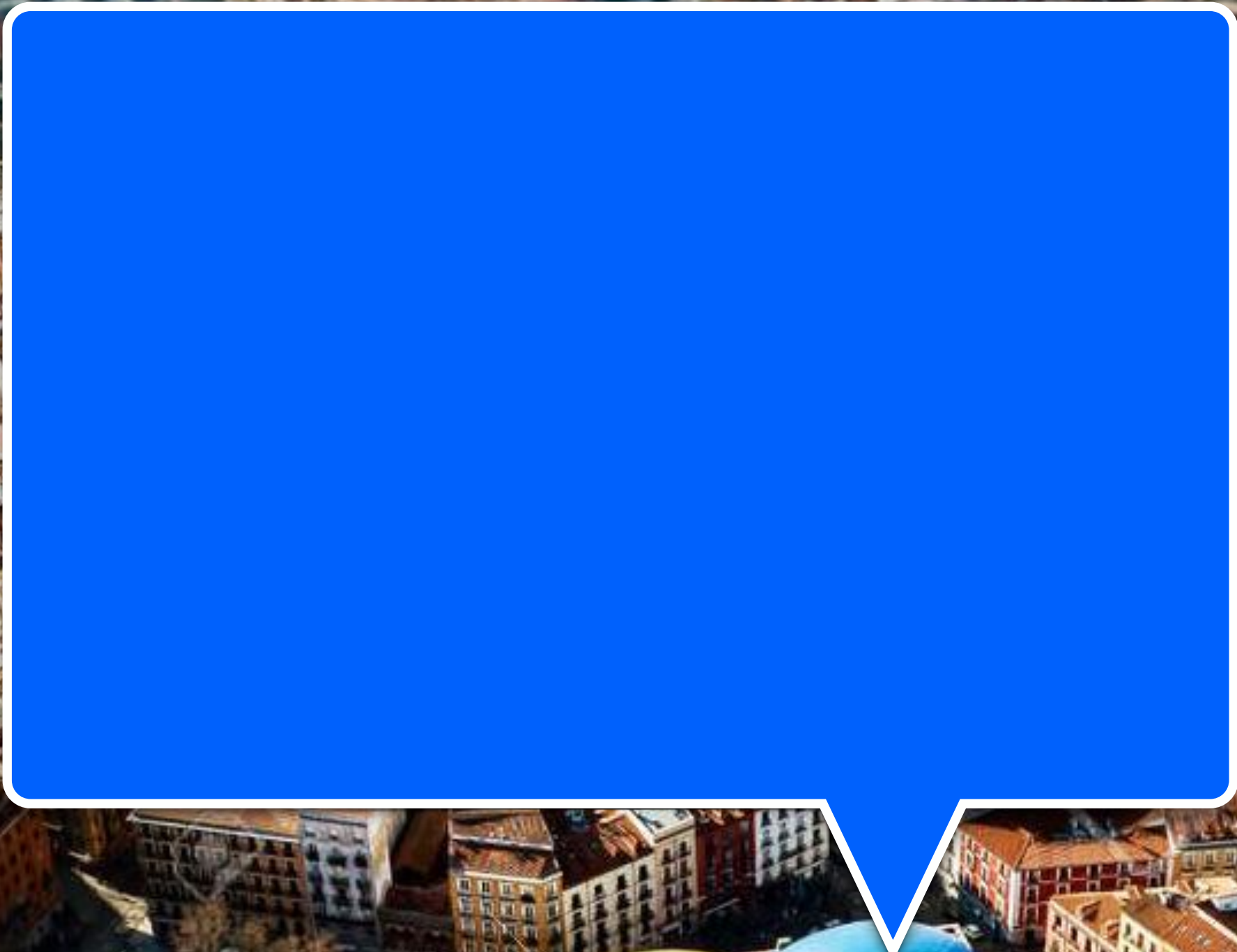
**2 €**



**33 cl**  
**7,2º vol**



# saborSagrado



saborSagrado

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

**Planta primera**

**Puestos: 203 y 204**

**P** **685 157 786**

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

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





# sabor **S**agrado



*Repetirás!*



## **Carpaccio de PASTRAMI**

**Extra  
Cremosa**

**Extra  
Jugosa**



## **La mejor TORTILLA ESPAÑOLA**



**Planta alta, puestos 203 y 204**



sabor**S**agrado  **Planta alta,**  **Puestos 203 y 204**

**Conócenos mejor**

*Nuestros productos y elaboración*

[saborSagrado.com](http://saborSagrado.com)



## EL MEJOR PASTRAMI

[elmejorpastrami.com](http://elmejorpastrami.com)



## EL MEJOR PULLED PORK

[elmejorpulledpork.com](http://elmejorpulledpork.com)



## LA MEJOR TORTILLA

[lamejortortilla.com](http://lamejortortilla.com)



## AUTÉNTICA TARTA de QUESO



[autenticatartadequeso.com](http://autenticatartadequeso.com)



## CAFÉS ITALIANOS

[cafesitalianos.com](http://cafesitalianos.com)





