

# 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!



# 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!



1HORA  
Gratis



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...**



# saborSagrado



Planta alta,  
Puestos 203 y 204



100% Pure & Natural Honey

# 100% pura miel

100%  
natural

# Sierra de Mágina (Jaén)



# sabor **S**agrado

MERCADO DE LA CEBADA

Planta alta, Puestos 203 y 204

SABOR SAGRADO



RECOMENDADO EN RESTAURANT GURU 2025

restaurantguru.com

*te gu*

# 12



## estrellas Michelin

## Chef with 12 Michelin stars

WINES BY *Martín Berasategui*



# Vinos de Martín Berasategui

sabor **S**agrado

MERCADO DE LA CEBADA

Planta alta,  
Puestos 203 y 204

# cerveza a base de OLIVAS

33 cl  
5,5° vol

33 cl  
5° vol

33 cl  
6,7° vol



*Atrevete!*





**La mejor TARTA de QUESO**



**Piadina de PULLED PORK**



Extra Jugosa

Extra Cremosa

**La mejor tortilla española**



**Por encargo Lomos de Bacalao SKREI**



**Costillas de Cerdo a la BBQ**



**Alitas de Pollo a la BBQ**



**Sándwich de PASTRAMI**



**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**



# sabor **S**agrado

## Qué Deseas?:



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



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

**Planta primera**  
**Puestos: 203 y 204**

**685 157 786**

web: [sadorsagrado.com](http://sadorsagrado.com)  
Mail: [sadorsagrado@gmail.com](mailto:sadorsagrado@gmail.com)

PRECIOS EXCLUSIVOS PARA LOCAL Y RECOGER (raciones por persona, aprox)	Local y llevar
<b>CALLOS</b> a la madrileña. Receta antigua (360 gramos)	10,00 €
<b>CALLOS</b> a la madrileña. Receta antigua (500 gramos)	15,00 €
<b>CALLOS</b> con <b>GARBANZOS</b> . Receta antigua	10,00 €
<b>GOULASH</b> húngaro, de Ternera. Receta antigua ..	10,00 €
<b>ESTOFADO</b> de mi abuela, Ternera (vacuno). Receta antigua ..	10,00 €
<b>MANITAS</b> de <b>CORDERO</b> , guisadas a la madrileña. Rec. Antig.	10,00 €
<b>MANITAS</b> y <b>PATITAS</b> de <b>CERDO</b> a la madrileña. Rec. Antig,	10,00 €
<b>CARRILLADA</b> de <b>Ternera</b> estofada (vacuno), Receta antigua (1-2 personas) ..	20,00 €
<b>CARRILLADA</b> de <b>Cerdo</b> estofada. Receta antigua ..	14,50 €
<b>MORRITOS</b> , ternera, picantones (vacuno). Receta antigua	10,00 €
<b>MORRITOS</b> picantones con <b>ALUBIAS</b> . Receta antigua	10,00 €
<b>LENGUA</b> , ternera, estofada (vacuno), Receta antigua ..	13,95 €
<b>CARPACCIO</b> de <b>PASTRAMI</b> , vacuno, Exclusivo de SABORÍSSIMO	16,00 €
<b>ALBÓNDIGAS</b> , ternera/cerdo, <b>receta de mi Abuela</b> . Receta antigua	10,00 €
<b>ALBÓNDIGAS</b> , ternera/cerdo, <b>receta de mi Tia Marisa</b> , con toque de curry (suave) ..	10,00 €
<b>ALBÓNDIGAS</b> , ternera/cerdo, <b>en Salsa Roja (salsa de tomate natural)</b>	10,00 €
<b>RABO</b> estofado, estilo antiguo. A fuego lento y antigua usanza (1-2 personas)	20,00 €
<b>POLLO</b> con <b>SOJA</b> y <b>CHAMPIÑONES</b> (producto exclusivo y único, receta muy antigua) ..	11,50 €
<b>HAMBURGUESA XXL PULLED PORK</b> con <b>BBQ</b> , auténtica y exclusiva. Realizado a baja temperatura	13,00 €
<b>PIADINA PULLED PORK</b> con <b>BBQ</b> , auténtica y exclusiva. Realizado a baja temperatura	15,00 €
<b>PIADINA POLLO GOURMET KEBAB</b> , auténtica y exclusiva. 100% Halal	14,00 €
<b>SÁNDWICH</b> de <b>PASTRAMI</b> , auténtico y exclusivo	12,00 €
<b>ALITAS DE POLLO A LA BBQ</b> (exclusivas con toque especial de la casa) - baja temperatura ..	14,00 €
<b>COSTILLAS DE CERDO A LA BBQ</b> (exclusivas con toque especial de la casa) - baja temperatura ..	14,00 €
<b>QUESO AÑEJO</b> , 100% añejo, elaborado de forma tradicional, Sólo leche cruda de oveja	16,00 €
1/2 Ración <b>QUESO AÑEJO</b> , 100% añejo, hecho de forma tradicional, Sólo leche cruda de oveja	10,00 €
<b>PATATAS BABY</b> servidas con sal gorda, pimentón y AOVE (de nuestra tierra y 100% naturales)	10,00 €
<b>PATATAS BABY</b> con salsas <b>BRAVAS</b> ó <b>ALIOLI</b> salsas 100% caseras - consultar	11,00 €
<b>PATATAS BABY MIXTAS</b> con salsas <b>BRAVAS</b> + <b>ALI-OLI</b> (salsas 100% artesanas) consultar	12,00 €
<b>PURÉ DE PATATAS</b> con <b>LECHE</b> , ración individual	4,50 €
<b>CARACOLES</b> en salsa, con chorizo, jamón y un leve toque picante. 550 gr ..	15,00 €
<b>OREJA DE CERDO</b> en salsa con jamón y chorizo. 430 gr ..	15,00 €
<b>RECIPIENTE</b> para <b>LLEVAR</b> : tarta de queso, sándwich pastrami, pulled pork, etc...	0,50 €
<b>TARTA DE QUESO</b>	
<b>TARTA QUESO</b> , con ingredientes 100% de Galicia, Hecha a mano por nosotros - Tarta 12 raciones	60,00 €
<b>TARTA QUESO</b> , con ingredientes 100% de Galicia, Hecha a mano por nosotros (ración) ..	6,00 €
<b>PESCADOS</b>	
<b>LOMO DE BACALAO</b> variedad <b>SKREI</b> de Islandia (sin espinas). Estos lomos son por encargo	20,00 €
<b>TORTILLA ESPAÑOLA, con huevos, patatas y cebolla, tamaño XXL (sujeto a disponibilidad de producto)</b>	
1/2 <b>TORTILLA ESPAÑOLA</b> (No servimos pinchos ni cuartos de tortilla) .. 100% casera	10,50 €
<b>TORTILLA ESPAÑOLA</b> , recién hecha: huevos, patatas y cebolla (nada mas). 100% casera.	19,00 €
<b>NOTA:</b> 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 Marzo 2026 y anula anteriores))**



Simplemente, el mejor  
**Sándwich**  
**Pastrami**



Disfrútalala!



PORK BUN

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

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**  
MERCADO DE LA CEBADA



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...

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

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

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

 Выберите свою маленькую бутылочку пива всего за...



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

 选择您的小瓶啤酒，只需...

اختر زجاجة البيرة الصغيرة الخاصة بك مقابل...



小瓶ビールをわずか...



Lortu zure garagardo botila bakarrik...

Αποκτήστε τη μικρή σας μύρα για μόνο....



aconsegueix el teu botellin de cervesa per sol...



Consigue a túa botella de cervexa por só...





**La Sagra**  
**Premium Lager**  
5,2° Vol, IBUS 11  
PVP:  
**2,5 €**

**La Sagra**  
**Madrí Excepcional**  
Lager  
4,6° Vol, IBUS 12  
PVP:  
**2,5 €**

**La Sagra**  
**RADLER con**  
**limón natural**  
2,6° Vol, IBUS 8  
PVP:  
**2,5 €**

**La Sagra 0,0**  
**Lager sin alcohol**  
0,0° Vol, IBUS 11  
PVP:  
**2,80 €**



**La Sagra IPA**  
**Indian**  
7,2° Vol, IBUS 70  
PVP:  
**3 €**

**La Sagra**  
**Doble Malta**  
6,4° Vol, IBUS 23  
PVP:  
**3 €**

**Staropramen**  
**Pilsner**  
5° Vol,  
PVP:  
**3 €**

**La Sagra**  
**Lager SIN GLUTEN**  
5° Vol, IBUS 11  
PVP:  
**3 €**



**La Sagra**  
**SUXINSU**  
**Rubia Triple Ale**  
9,1° Vol, IBUS 10  
PVP:  
**3,5 €**

**Blue Moon**  
**Blanca de Trigo**  
5,4° Vol, IBUS 10  
PVP:  
**3 €**

**Blue Moon**  
**Blanca de Trigo**  
**Con Mango**  
5,4° Vol, IBUS 10  
PVP:  
**3,5 €**

**La Sagra**  
**Criolla**  
**Roja**  
5° Vol, IBUS 11  
PVP:  
**3,5 €**



**La Sagra**  
**Miel y Anís**  
**Winter Ale**  
6,4° Vol, IBUS 14  
PVP:  
**3,5 €**

**La Sagra**  
**Calabaza**  
**Pumpkin Ale**  
6,1° 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 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 €**

# sabor **S**agrado

[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



### 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*

*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**





sabor **S**agrado



Planta alta, Puestos 203 y 204



# 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*



*Simply, the best*

**BACALAO DEL MUNDO**

sabor **S**agrado  MERCADO DE LA CEBADA **Planta alta,  
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

SABOR SAGRADO



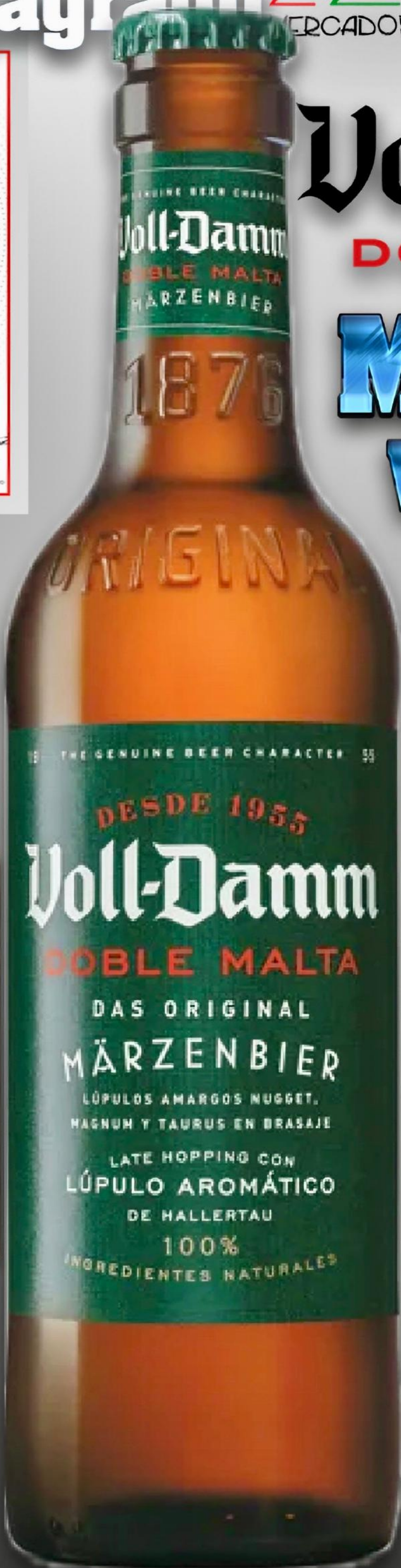
RECOMENDADO EN RESTAURANT GURU 2025



restaurantguru.com

*Consult to the Sabor Sagrado team*

Andrew Priest, Director ejecutivo



# Voll-Damm

**DOBLE MALTA**

**Muy fría**  
**Very cold**



**2 €**

**NO AMIGO, NO TODAS LAS CERVEZAS SON IGUALES**



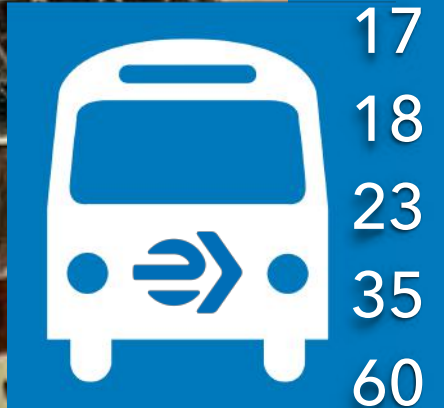
**DOBLE MALTA**

© 2024 Cerveza Sagrada S.L. Reservados todos los derechos. No se permite la explotación económica ni la transformación de esta obra. Queda permitida la impresión en su totalidad.

**33 cl**  
**7,2º vol**



# sabor **S**agrado



sabor **S**agrado

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)



# sabor **S**agrado

¡MADRID!

mercados  
de madrid

*Repetirás!*



## **Carpaccio de PASTRAMI**

**Extra  
Cremosa**

**Extra  
Jugosa**



## **La mejor TORTILLA ESPAÑOLA**

MERCADO DE LA CEBADA

**Planta alta, puestos 203 y 204**

# sabor **S**agrado

## Conócenos mejor

Planta alta,  ¡MADRID!  
Puestos 203 y 204 

*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)



