

# 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 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!



1 HORA  
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...**





Ahora todos nuestros  
**BOTELLINES**



**SABOR SAGRADO**



**RECOMENDADO  
EN RESTAURANT GURU  
2023**



restaurantguru.com

*Congrats to the Sabor Sagrado team*  
*JP*  
Andrew Priest, Director ejecutivo

**SABOR SAGRADO**



**RECOMMENDED  
ON RESTAURANT GURU  
2024**



restaurantguru.com

*Congrats to the Sabor Sagrado team*  
*JP*  
Andrew Priest, Executive Director







# nuestro **ALBARIÑO** familiar

Copa

3 €

Botella llevar

10 €

Botella local:

12 €

- ★ **100% Albariño**
- ★ **Rias Baixas (Galicia)**
- ★ **12,5° vol**
- ★ **Bodega Familiar**
- ★ **Viñedos propios**
- ★ **Producción artesanal**



*Desde Galicia  
para disfrutar:*

**malusanba**  
WWW.MALUSANBA.COM





# AQUARIUS

**MELOCOTÓN  
ROJO**

**AQUÍ AQUARIUS**

**MELOCOTÓN  
ROJO**

Aquarius Melocotón Rojo es  
fuente de zinc y selenio.

Bajo en calorías



**330ml**





**Chipirones**  
rellenos en su Tinta



**Piadina de PULLED PORK**



Extra Jugosa

Extra Cremosa

La mejor tortilla española



**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



**Ración patatas paja**



**Carpaccio de PASTRAMI**



**Ración patatas Baby con pimentón**



**PIADINA especial**

حلال HALAL



**Morritos Picantones con Alubias**



**Pollo con Soja y champiñones**



**Callos a la Madrileña con Garbanzos**



**Gourmet kebab de pollo**



**Callos a la Madrileña**



**Estofado de mi Abuela**



**Patatas Bravas ó Alioli**



**Manos y Patitas de Cerdo**

**Carrillada de Cerdo Estofada**



**Morritos Picantones**



**Goulash de Ternera Húngaro**



**Albóndigas de mi Abuela**



**Carrillada de Vacuno Estofada**



**Manitas Cordero Guisadas**



**Albóndigas de Tia Marisa**



**Lengua 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: [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

<b>CALLOS</b> a la madrileña. Receta antigua (360 gramos)	10,00 €
<b>CALLOS</b> a la madrileña. Receta antigua (500 gramos)	14,00 €
<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) ..	19,95 €
<b>CARRILLADA</b> de <b>Ternera</b> estofada (vacuno), Receta antigua UNÍ-ración ..	13,50 €
<b>CARRILLADA</b> de <b>Cerdo</b> estofada. Receta antigua ..	13,50 €
<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 ..	12,95 €
<b>CARPACCIO</b> de <b>PASTRAMI</b> , vacuno, Exclusivo de SABORÍSSIMO	15,00 €
<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>RABO</b> estofado, estilo antiguo. A fuego lento y antigua usanza (1-2 personas)	19,95 €
<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	12,00 €
<b>PIADINA PULLED PORK</b> con <b>BBQ</b> , auténtica y exclusiva. Realizado a baja temperatura	14,00 €
<b>PIADINA POLLO GOURMET KEBAB</b> , auténtica y exclusiva. 100% Halal	14,00 €
<b>SÁNDWICH</b> de <b>PASTRAMI</b> , auténtico y exclusivo	11,00 €
<b>ALITAS DE POLLO A LA BBQ</b> (exclusivas con toque especial de la casa) - baja temperatura ..	13,00 €
<b>COSTILLAS DE CERDO A LA BBQ</b> (exclusivas con toque especial de la casa) - baja temperatura ..	13,00 €
<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	11,00 €
<b>PATATAS BABY MIXTAS</b> con salsas <b>BRAVAS</b> + <b>ALI-OLI</b> (salsas 100% artesanas)	12,0 €
<b>PURÉ DE PATATAS</b> con <b>LECHE</b> , ración individual	4,50 €
<b>PATATAS</b> paja	4,00 €
<b>ARROZ</b> blanco	4,00 €
<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 €

### PESCADOS

<b>CHIPIRONES RELLENOS EN SU TINTA</b> Procedencia Rías Baixas (Galicia), con arroz blanco	18,00 €
<b>LOMO DE BACALAO</b> variedad <b>SKREI</b> de Islandia (sin espinas)	19,00 €
<b>TORTILLA ESPAÑOLA</b> , con huevos, patatas y cebolla, tamaño <b>XXL</b> (sujeto a disponibilidad de producto)	
1/2 <b>TORTILLA ESPAÑOLA</b> (No servimos pinchos ni cuartos de tortilla)	10,00 €
<b>TORTILLA ESPAÑOLA</b> , recién hecha: huevos, patatas y cebolla (nada mas). 100% casera.	16,00 €

**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 Enero 2025 y anula anteriores))**





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





Disfrútala!



PORK  
CARNITAS



**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



Lortu zure garagardo  
 botila bakarrik...

小瓶ビールをわずか...

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 OROSO**  
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 a grado



Planta alta, ¡MADRID!  
puestos 203 y 204

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



AMBER LAGER

1925

Alc. 6,4% vol

CERVEZAS ALHAMBRA

Muy fría  
Very cold

22,5 cl  
6,4º vol



sabor **Sabor**

MERCADO DE LA CEBADA

Planta alta, **¡MADRID!**  
Puestos 203 y 204



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

**Cervecería Moctezuma**



**NOW BREWED  
WITH SOLAR  
ENERGY**

**Muy fría  
Very cold**

**33 cl  
4,2º vol**



SABOR SAGRADO



RECOMENDADO  
EN RESTAURANT GURU  
2023



restaurantguru.com



Congrats to Sabor Sagrado team

Andrew Priest, Director ejecutivo

*Possibly the best cod in the world*



*Simplemente, el mejor*

**BACALAO DEL MUNDO**





203  
204

203  
204

ASPAD

S V GAMA - PREMIUM

sabor **S**agrado

1€

sabor **S**agrado

sabor **S**agrado



# sabor **S**agrado



## Disfrútala!

*Extra Jugosa  
Extra Cremosa*



**100% casera  
100% natural**

**La mejor TORTILLA ESPAÑOLA**



**Planta Alta, puestos 203 y 204**







# sabor **S**agrado



sabor **S**agrado

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**



**Nuestras WEBS amigas**

**saborSagrado**

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



**EI MEJOR PASTRAMI**

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

**EI 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)





