

sabor**S**agrado



Únete a nuestro
canal de whatsapp

Presentación

Carta

Cervezas

Vinos

Tartas

Dónde estamos



Un lugar...
Un momento...
Y tú...

sabor**S**agrado

MERCADO DE LA CEBADA

Planta alta, ¡MADRID!
Puestos 203 y 204



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:



¡MADRID!
mercados de madrid

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

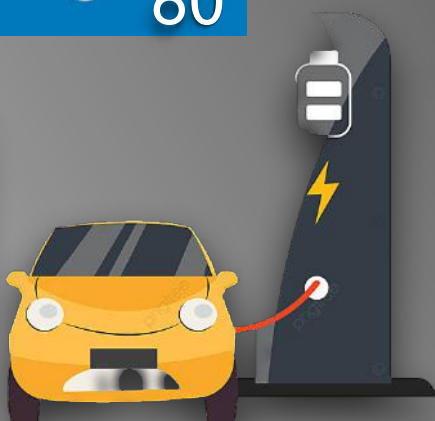
Mail: saborsagrado@gmail.com



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 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

Comité de Sabor Sagrado
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



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



Carpaccio de PASTRAMI



Ración patatas Baby con pimentón



Albóndigas en salsa roja



Morritos Picantones



Callos a la Madrileña



Morritos Picantones



Manitas Cordero Guisadas



Pollo con Soja y champiñones



Estofado de mi Abuela



Goulash de Ternera Húngaro



Albóndigas de Tia Marisa



Callos a la Madrileña



con Garbanzos



Oreja de cerdo en salsa con jamón y chorizo



Lengua Estofada



salsa de tomate

Manos y Patitas de Cerdo



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

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)		11,00 €
CALLOS a la madrileña. Receta antigua (500 gramos)		16,00 €
CALLOS con GARBANZOS. Receta antigua		11,00 €
GOULASH húngaro, de Ternera. Receta antigua ..		11,00 €
ESTOFADO de mi abuela, Ternera (vacuno). Receta antigua ..		11,00 €
MANITAS de CORDERO, guisadas a la madrileña. Rec. Antig.		11,00 €
MANITAS y PATITAS de CERDO a la madrileña. Rec. Antig,		11,00 €
CARRILLADA de Ternera estofada (vacuno), Receta antigua (1-2 personas) ..		20,00 €
CARRILLADA de Cerdo estofada. Receta antigua ..		14,50 €
MORRITOS, ternera, picantones (vacuno). Receta antigua		11,00 €
MORRITOS picantones con ALUBIAS. Receta antigua		11,00 €
LENGUA, ternera, estofada (vacuno), Receta antigua ..		14.50 €
CARPACCIO de PASTRAMI, vacuno, Exclusivo de SABORÍSSIMO		16.00 €
ALBÓNDIGAS, ternera/cerdo, receta de mi Abuela. Receta antigua		11,00 €
ALBÓNDIGAS, ternera/cerdo, receta de mi Tia Marisa, con toque de curry (suave) ..		11,00 €
ALBÓNDIGAS, ternera/cerdo, en Salsa Roja (salsa de tomate natural)		11,00 €
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) ..		12,00 €
HAMBURGUESA XXL PULLED PORK con BBQ, auténtica y exclusiva. Realizado a baja temperatura		14,00 €
PIADINA PULLED PORK con BBQ, auténtica y exclusiva. Realizado a baja temperatura		16,00 €
PIADINA POLLO GOURMET KEBAB, auténtica y exclusiva. 100% Halal		16,00 €
SÁNDWICH de PASTRAMI, auténtico y exclusivo		13,00 €
ALITAS DE POLLO A LA BBQ (exclusivas con toque especial de la casa) - baja temperatura ..		15,00 €
COSTILLAS DE CERDO A LA BBQ (exclusivas con toque especial de la casa) - baja temperatura ..		15,00 €
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		11,00 €
PATATAS BABY servidas con sal gorda, pimentón y AOVE (de nuestra tierra y 100% naturales)		11,00 €
PATATAS BABY con salsas BRAVAS ó ALIOLI salsas 100% caseras - consultar		12,00 €
PATATAS BABY MIXTAS con salsas BRAVAS + ALI-OLI (salsas 100% artesanas) consultar		13.00 €
PURÉ DE PATATAS con LECHE, ración individual		5,00 €
CARACOLES en salsa, con chorizo, jamón y un leve toque picante. 550 gr ..		16,00 €
OREJA DE CERDO en salsa con jamón y chorizo. 430 gr ..		16,00 €
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		11,00 €
TORTILLA ESPAÑOLA, recién hecha: huevos, patatas y cebolla (nada mas). 100% casera.		20,00 €
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 Agosto 2026 y anula anteriores))		



Simplemente, el mejor
Sándwich
Pastrami



Disfrútala!



Pulled pork

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...


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

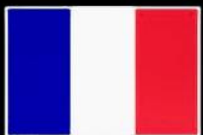

Выберите свою
маленькую
бутылочку пива
всего за...


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
botellin 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

 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 Bodega
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



”

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



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*

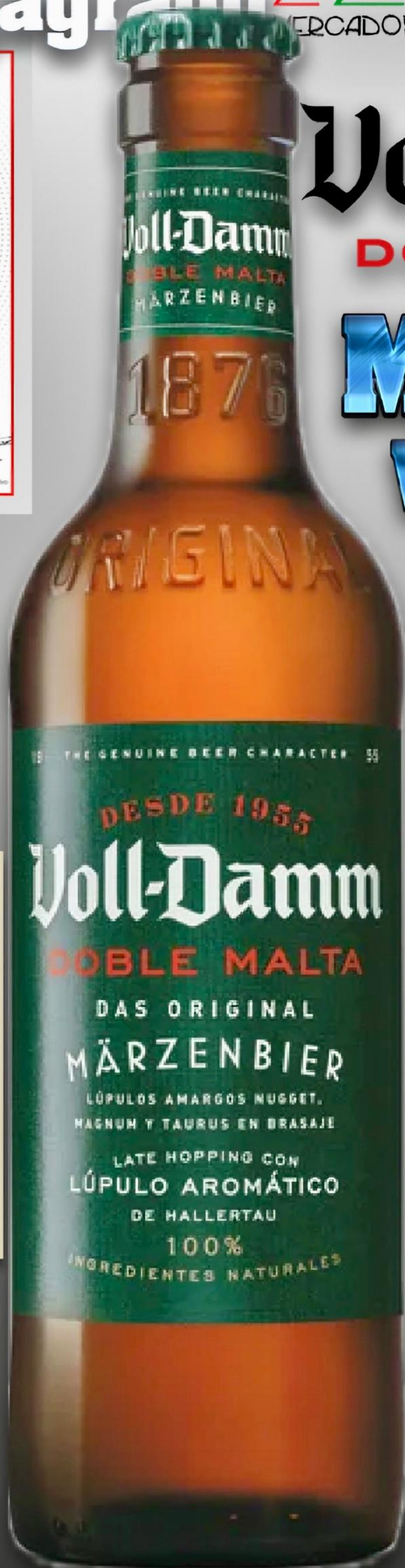


**100% casera
100% natural**

La mejor TORTILLA ESPAÑOLA



Planta Alta, puestos 203 y 204



Voll-Damm

DOBLE MALTA

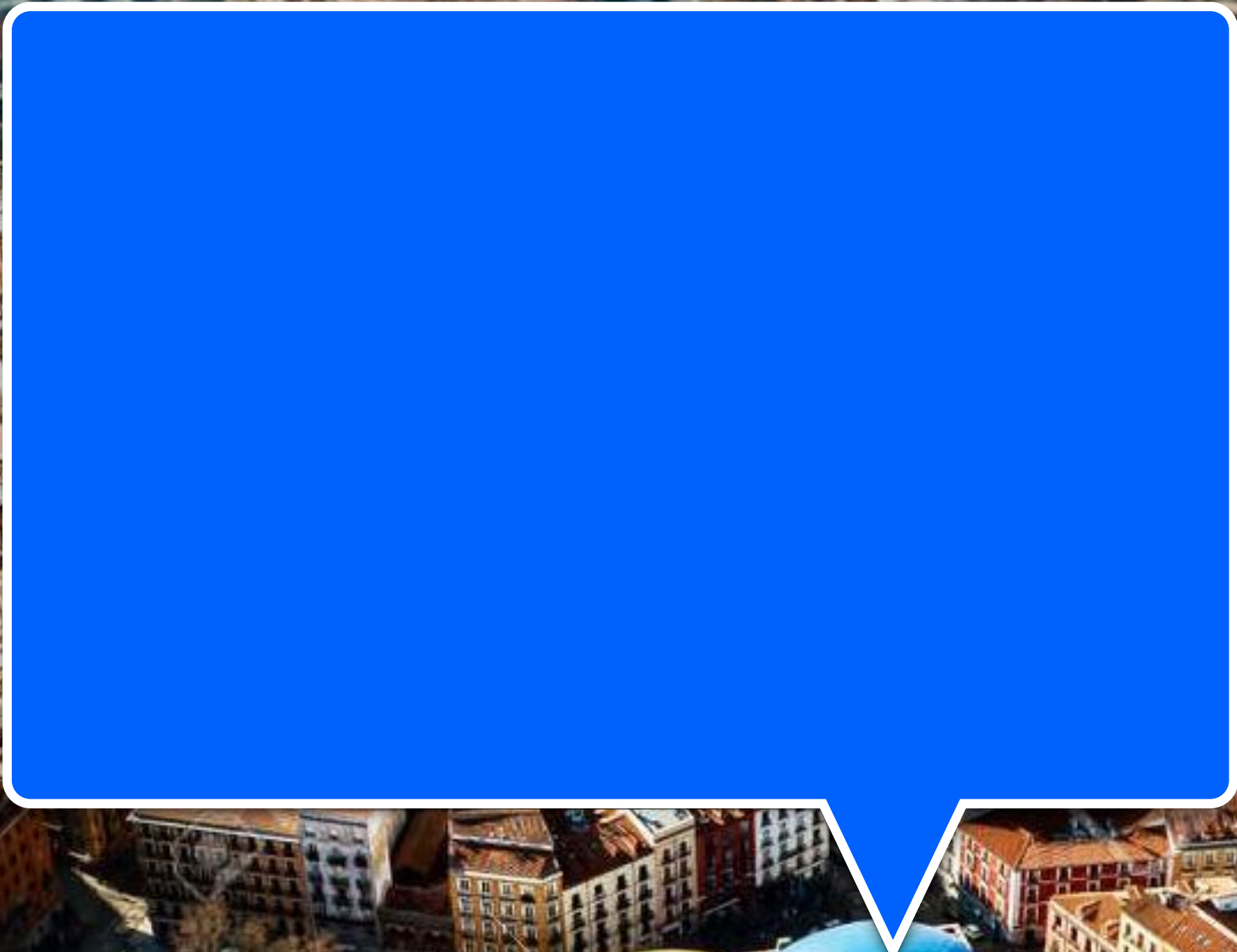
Muy fría
Very cold

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

Mail: 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



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



