# saborSagrado

Únete a nuestro canal de whatsapp

Presentación

Carta

Cervezas

Vinos

Tartas

Dónde estamos

PRODUCTOS ESTRELLA

Google

Un lugar...
Un momento...
Y tú...

# saborSagrado

MERCADO DE LA CEBADA

Planta alta, Puestos 203 y 204

¡MADRID! mercados de madrid



Ristretto



Espresso



Espresso Doppio



Café Cortado



1,50 €

HECHO CON Nestlé La Lechera Desde 1936 INGREDIENTES DE LA MÁS ALTA CALIDAD

Café Bombón



Café Americano



1,50 €

Latte Macchiatto

# COFFEE



Cappuccino



Flat White



solo con Hielo



Café con Leche

Elige tú CAFÉ por sólo:







¡MADRID! mercados de madrid

# 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

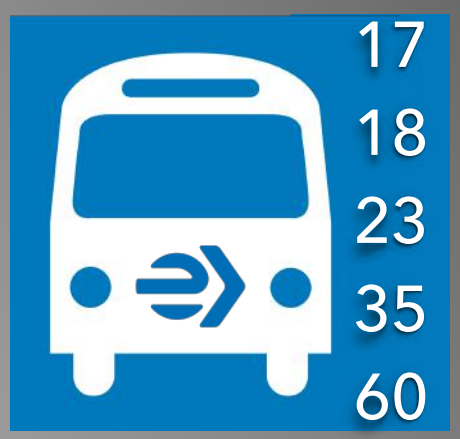
Mail: saborsagrado@gmail.com

MERCADO DE LA CEBADA

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

¡Ven a conocernos!

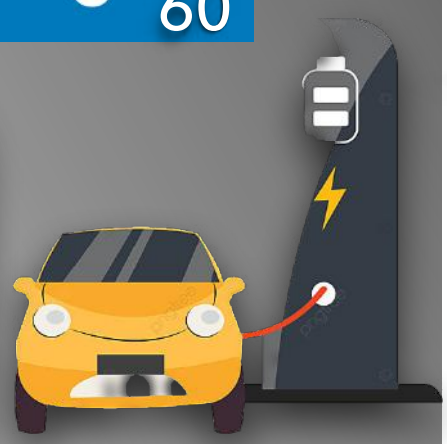













Bienvenidos a **SABOR SAGRADO**, un lugar dónde el tiempo se esconde y solo importas tú.

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…**



# saborSagrado

MERCADO DE LA CEBADA

**Planta alta, Puestos 203 y 204**

¡MADRID! mercados de madrid

SABOR SAGRADO

RECOMENDADO
EN RESTAURANT GURU
2025

restaurantguru.com

MIEL PURA
DE LA SIERRA

BESO
500 gr

100% Pure & Natural Honey

# 100% pura miel

100%
natural

# Sierra de Mágina (Jaén)

# saborSagrado

MERCADO DE LA CEBADA

**Planta alta, Puestos 203 y 204**

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**

CARRACHA

TEMPRANILLO · CABERNET

LOS CUATRO VIENTOS
RIOJA

CAMPUSTAURU
RIBERA DEL DUERO

CAMPUSTAURU
VERDEJO 2022
RUEDA

# Vinos de Martín Berasategui

# saborSagrado

MERCADO DE LA CEBADA

**Planta alta, Puestos 203 y 204**

# cerveza a base de OLIVAS

**33 cl**
**5,5º vol**

**33 cl**
**5º vol**

**33 cl**
**6,7º vol**

NEVEN
THE GREEN BEER
SINGULAR
*Intense*

NEVEN
THE GREEN BEER

NEVEN
THE GREEN BEER
ORIGINAL
*Fresh*

NEVEN
SOMER
SUBLIME
EXTRA

MADE WITH OLIVES & SUN

*Atrévete!*

SIN GLUTEN
GLUTEN FREE

La mejor TARTA de QUESO

Piadina de PULLED PORK

Extra Jugosa

Extra Cremosa

La mejor tortilla española

Alitas de Pollo a la BBQ

Costillas de Cerdo a la BBQ

Por encargo
Lomos de Bacalao SKREI

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 salsa de tomate

Morritos Picantones con Alubias

Pollo con Soja y champiñones

Callos a la Madrileña con Garbanzos

Manos y Patitas de Cerdo a la Madrileña

Callos a la Madrileña

Estofado de mi Abuela

Oreja de cerdo en salsa
con jamón y chorizo

Carrillada de Cerdo Estofada

Carrillada de Vacuno Estofada

Morritos Picantones

Goulash de Ternera Húngaro

Albóndigas de mi Abuela

Manitas Cordero Guisadas

Albóndigas de Tia Marisa

Lengua Estofada

Rabo Estofado

# saborSagrado

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) | **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 | **18.00 €** |
| **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 Octubre 2026 y anula anteriores))

Simplemente, el mejor

# Sándwich Pastrami

# Disfrútala!



# Pulled Pork

# saborSagrado

MERCADO DE LA CEBADA

**Planta alta, Puestos 203 y 204**

¡MADRID! mercados de madrid

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

¡MADRID! mercados de madrid

**Planta alta, Puestos 203 y 204**

# 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...

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...

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 μπύρα για μόνο....

aconsegueix el teu botellin de cervesa per sol...

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

5,2º 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 €**

LA SAGRA
MAESTROS DE LA FUSIÓN



## Rubia
Pilsen
5º Vol. IBUS 22
Color EBC 12
PVP:
**2,80 €**



## Mica Tostada
Ámbar Ale
5,5º 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
5º Vol. IBUS 20
Color EBC 4
**3,5 €**

Sr. MENDRUGO una cerveza hecha con excedentes de pan




## Toro
Pilsen
FINO
5,8º Vol.
IBUS 25
Color EBC 3
**3,5 €**

## Toro
Amber Ale
OLOROSO
6,5º 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




## Mica Tostada
(especial barrica madera)
Amber Ale
Pasada por barricas de vino de la Ribera del Duero
6º 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 Weinzenbier. 5º alcohol y 28 IBUs

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

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

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

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

**SIN GLUTEN** fondo amargo y sin nada de gluten. 4,5º 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, POLÍMA... ICO E INVENTOR EST... E







## 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, 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: 12.5º 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 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: 14.5º 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 my 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

**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 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 11º - 12º. Ideal también para cocktail.

***Fermentación***:
Grado alcohol: 14º 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 7º a 9º

***Fermentación***:
Grado alcohol: 14º 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 azucares 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.

***www.vinooferente.com***

Desde Galicia
para disfrutar:

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




Simplemente...

# LA MEJOR TARTA

Recetas de nuestros antepasados. Repetirás!

Placer!

Exclusivamente QUESO

# DE QUESO GALLEGA

sabor**S**agrado

MERCADO

Planta alta, 203 y 204

¡MADRID!

mercados de madrid

# DALE UN ZAS A TODO LO PLOF

# #semprepica

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



# saborSagrado

MERCADO DE LA CEBADA

**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**

SIN GLUTEN
GLUTEN FREE




# 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

# saborSagrado

¡MADRID! mercados de madrid

# Disfrútala!

*Extra Jugosa*
*Extra Cremosa*



## 100% casera
## 100% natural

**La mejor TORTILLA ESPAÑOLA**

MERCADO DE LA CEBADA

**Planta Alta, puestos 203 y 204**

# saborSagrado

MERCADO DE LA CEBADA

**Planta alta, Puestos 203 y 204**

SABOR SAGRADO

RECOMENDADO
EN RESTAURANT GURU
2025

restaurantguru.com

Andrew Priest, Director ejecutivo

# Voll-Damm

## DOBLE MALTA

# Muy fría
# Very cold

**2 €**

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

DOBLE NADA

**33 cl**
**7,2º vol**

DAS ORIGINAL
DOBLE MALTA
Voll-Damm
DESDE 1955
MÄRZENBIER

**Se recomienda consumo responsable y para mayores 18 años. Oferta de 2 € solo hasta fin existencias**

# saborSagrado

Metro
L5
La Latina

17
18
23
35
60

1HORA
Gratis
P

Wi
Fi

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

¡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**

# saborSagrado

Planta alta,
Puestos 203 y 204

¡MADRID! mercados de madrid

# 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