



Menú GRUPOS

ENTRANTES

(todos al centro para compartir)

Croquetas cremosas de jamón ibérico o de carabinero ^[1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14]
Steak tartar de solomillo de ternera charra | Yema curada | Helado de mostaza antigua ^[1, 2, 3, 7, 9, 14]
Ensalada de pollo campero escabechado ^[12]

PRINCIPALES

(a elegir uno por persona)

Corvina salvaje | Puerro | Papada | Beurre blanc de jamón ibérico | Granada ^[2, 9]
Entrecot de ternera charra | Patatas
Carrillera ibérica | Castaña | Acelga | Manzana | Hinojo ^[12]
Callos de ternera melosos | Pata | Morro | Chorizo | Morcilla

POSTRE

(a elegir uno por persona)

Torrija caramelizada | Helado de café ^[1, 2, 3]
Pera | Calabaza | Namelaka de mascarpone | Shiitake ^[2, 12]

59€

Precio por persona, IVA incluido
Menú disponible a partir de 6 hasta 12 comensales
Platos susceptibles de cambio, nuestra cocina es de mercado

INCLUYE

Pan, agua mineral Mondariz y vino: blanco verdejo y/o tinto crianza
DO Ribera del Duero o DO Rioja o DO Sierra de Salamanca o Frizzante (1 bot./3 pax)
NO INCLUYE: Cervezas, refrescos, cafés / infusiones, chupitos

Para reservar:

- Por teléfono: imprescindible fianza previa del 50% del importe total
 - Online: Huella bancaria de 30€ por persona. Cancelación sin penalización: hasta 72 h de antelación
- Se facturará el número de comensales reservados con 48 horas de antelación
Este menú no admite cambios | Consultar hora máxima de reserva

[ALÉRGENOS | ALLERGENS]

1. Huevo | Egg – 2. Lácteo | Dairy – 3. Gluten – 4. Frutos de cáscara | Nuts – 5. Granos de sésamo | Sesame – 6. Cacahuete | Peanuts – 7. Soja | Soy –
8. Molusco | Molluscs | 9. Pescado | Fish – 10. Crustáceos | Crustaceans – 11. Altramuces | Lupin – 12. Sulfitos | Sulphites – 13. Apio | Celery –
14. Mostaza | Mustard



non purgantur peccata

El Pecado

restaurante · vinoteca

MENÚ DEGUSTACIÓN DE MERCADO ~para grupos~

Snacks [1, 3]

Oreja en vinagreta | Chanfaina | Farinato-huevo-chorizo | Melón-Lima | Jeta

Snacks

Pickled pork ear | Chanfaina | Farinato-egg-chorizo | Lime-melon | Jowl

Nuestro Limón Serrano [1, 2, 9]

Our Serrano Lemon

Lentejas de La Armuña | Manitas | Tartar de camarón rojo [8, 9, 10, 12]

Lentils from La Armuña | Pork trotters | Red prawn tartare

Corvina salvaje | Puerro | Papada | Beurre blanc de jamón ibérico | Granada [2, 9]

Wild corvina | Leek | Iberian pork jowl | Iberian ham beurre blanc | Pomegranate

Carrillera ibérica | Castaña | Acelga | Manzana | Hinojo [12]

Iberian cheek | Chestnut | Chard | Apple | Fennel

Torrija caramelizada | Helado de café [1, 2, 3]

Caramelized French toast | Coffee ice cream

59€

Precio por persona, IVA incluido

Menú disponible a partir de 6 hasta 12 comensales

Platos susceptibles de cambio, nuestra cocina es de mercado

INCLUYE

Pan, agua mineral Mondariz y vino: blanco verdejo y/o tinto crianza

DO Ribera del Duero o DO Rioja o DO Sierra de Salamanca o Frizzante (1 bot./3 pax)

NO INCLUYE: Cervezas, refrescos, cafés / infusiones, chupitos

Para reservar:

- Por teléfono: imprescindible fianza previa del 50% del importe total

- Online: Huella bancaria de 30€ por persona. Cancelación sin penalización: hasta 72 h de antelación

Se facturará el número de comensales reservados con 48 horas de antelación

Este menú no admite cambios | Consultar hora máxima de reserva

[ALÉRGENOS | ALLERGENS]

1. Huevo | Egg – 2. Lácteo | Dairy – 3. Gluten – 4. Frutos de cáscara | Nuts – 5. Granos de sésamo | Sesame – 6. Cacahuete | Peanuts – 7. Soja | Soy –
8. Molusco | Molluscs | 9. Pescado | Fish – 10. Crustáceos | Crustaceans – 11. Altramuces | Lupin – 12. Sulfitos | Sulphites – 13. Apio | Celery –
14. Mostaza | Mustard