



# 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  
Ensalada de pollo campero escabechado y helado de limón [1, 2, 3, 7, 9, 14]  
[1, 2, 9, 12]

## PRINCIPALES

(a elegir uno por persona)

Corvina salvaje | azafrán · mejillón · tirabeque [9, 8, 12]  
Entrecot de ternera charra | patatas  
Carrillera ibérica | coliflor tostada · cereza [12]  
Callos de ternera melosos | pata · morro · chorizo · morcilla

## POSTRE

(a elegir uno por persona)

Torrija caramelizada | helado de café [1, 2, 3]  
Queso de oveja helado | miel · pan · yogur [1, 2, 3]

# 65€

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 Frizzante y/o tinto crianza (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 72 horas de antelación
- El plato principal y el postre de cada comensal hay que confirmarlo con un mínimo de 48 horas de antelación  
Este menú no admite cambios | Consultar hora máxima de reserva

[ALÉRGICOS | 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, 12]

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

Snacks:

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

Caballa curada | Bloody Mary de tomate asado [9, 12, 13]

Cured mackerel | roasted tomato Bloody Mary

Nuestro Limón Serrano [1, 2, 9]

Our Serrano Lemon

Corvina salvaje | azafrán · mejillón · tirabeque [9, 8, 12]

Wild corvina | saffron · mussel · mangetout

Carrillera ibérica | coliflor tostada · cereza [12]

Iberian pork cheek | roasted cauliflower · cherry

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

Caramelised torrija | Coffee ice cream

## 65€

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 Frizzante y/o tinto crianza (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 72 horas de antelación

El plato principal y el postre de cada comensal hay que confirmarlo con un mínimo de 48 horas de antelación

Este menú no admite cambios | Consultar hora máxima de reserva

[ALÉRGICOS | 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