MICHELIN 2026

non purgantur peccata

El Pecado

restaurante · vinoteca

MENÚ DEGUSTACIÓN DE MERCADO

~para grupos~

Snacks salmantinos:

Lunes de Aguas-Hornazo | Oreja | Chanfaina | Jeta | Patatas meneás [1, 2, 3, 9, 12]

Salamanca-inspired snacks:

Lunes de Aguas-Hornazo | Pig's Ear | Chanfaina | Jeta (pork snout) | Patatas meneás (paprika mashed potatoes)

Nuestro Limón Serrano [1, 7, 12, 14]

Our take on "Limón Serrano"

Patatas a la importancia [1, 3, 9]

Traditional braised battered potatoes

Corvina salvaje | tallarín · tendón · dashi de jamón ibérico [3, 7, 9]

Wild Stone Bass (Corvina) | noodles · tendon · Iberian ham dashi

Solomillo ibérico | castaña · cebolla · ajo negro [2, 12]

Iberian pork tenderloin |chestnut · onion · black garlic

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

Caramelised torrija | Coffee ice cream

69€

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
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

MICHELIN 2026

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 charrayema curada · helado de mostaza antigua [1, 2, 3, 7, 9, 14]
Nuestro Limón Serrano [1, 7, 12, 14]

PRINCIPALES
(a elegir uno por persona)

Corvina salvaje | tallarín · tendón · dashi de jamón ibérico [3, 7, 9]
Entrecot de ternera charra | patatas
Solomillo ibérico | castaña · cebolla · ajo negro [2, 12]
Callos de ternera melosos | pata · morro · chorizo · morcilla

POSTRE
(a elegir uno por persona)

Torrija caramelizada | helado de café [1, 2, 3]
Zanahoria | Remolacha | Mascarpone [1, 2, 3]

69€

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

[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