

GRAN HOTEL INGLÉS

MADRID 1886



HIDDEN AWAY IN MADRID

MENÚ DE HABITACIÓN

ROOM SERVICE

DESAYUNO

DE 7:00 A.M A 11:00 A.M

DESAYUNO CASUAL 30€

Café, té, infusión o chocolate	
Zumo de naranja natural	
Pan blanco o tostada integral	
Cesta de bollería	
Mantequilla / aceite, mermelada / tomate	

DESAYUNO SALUDABLE 30€

Café, té, infusión o chocolate	
Plato de fruta fresca preparada	
Yogurt natural con frutos rojos	
Tortilla de claras con hierbas aromáticas	

DESAYUNO CASA LOBO 38€

Café, té, infusión o chocolate	
Muesli con leche y fruta fresca preparada	
Yogurt natural artesano con frutos rojos	
Huevos fritos con jamón ibérico	
Pan de cristal con tomate y aceite de oliva virgen extra	
Cesta de bollería junto con mantequilla y mermeladas	

BEBIDAS

Café 100% arábica	7€
Chocolate	7€
Tés e infusiones	7€
Zumo de naranja natural	8€
Leche entera, desnatada, sin lactosa, soja, avena y almendras	5€
Zumo de piña, melocotón, manzana, tomate o multifrutas	6€

TODOS NUESTROS DESAYUNOS SE PUEDEN SOLICITAR SIN GLUTEN

TODOS LOS DESAYUNOS LLEVAN UN SUPLEMENTO DE 10,00€ NO INCLUIDO.

DESAYUNOS A LA CARTA

DE 7:00 A.M A 11:00 A.M

FRESCOS Y SALUDABLES

Yogurt natural con frutos rojos	12€
Plato de fruta fresca preparada	16€
Zumo detox	8€
Gachas de avena (porridge) con azúcar moreno, leche, nueces y pasas	16€

DESAYUNOS CLÁSICOS

Tostada de pan con tomate triturado y jamón ibérico de bellota	18€
Pan tostado con mantequilla y mermelada / aceite y tomate	12€
Tortilla española	14€
Tortitas con nata y sirope de arce o mantequilla y mermelada	14€
Tostada francesa de pan brioche	14€
Cesta de bollería	12€

NUESTROS HUEVOS DE CORRAL

Huevos fritos CASA LOBO con jamón ibérico y pan de cristal con tomate	18€
Huevos Benedictine sobre muffin inglés, lomo de Sajonia y jamón ibérico de bellota	21€
Tortilla de claras a la parmesana con hierbas aromáticas	18€
Ingléses: Huevos fritos con salchicha, bacon, beans y tomate gratinado	25€
Platillo de huevos a su elección	21€

1er Paso: Elija entre las variedades fritos, revueltos o tortilla francesa

2do Paso: Escoja tres ingredientes como jamón, queso, bacon, setas, cebolla, pimientos...etc.

3er Paso: Pan tostado o brioche

MENÚ DE HABITACIÓN

DE 11:00 A.M A 00:00 A.M

PARA PICAR

Selección de nuestros mejores quesos	26€
Jamón ibérico de bellota	39€
Croquetas de jamón ibérico	22€

ENTRANTES

Lechuga viva, tomate, cebolla, parmesano, aceite D.O, vinagre y mostaza	19€
GHI Bowl de pollo de corral marinado, con arroz y verduritas	19€
Sopa de pollo con huevo poché y verduras	19€

PRINCIPALES

Rodaballo a la brasa con salicornia y crema de hinojo	34€
Hamburguesa GHI	24€
Entrecot de vaca vieja con emulsión de chimichurri y patatas fritas	38€
Pasta fresca con salsa de tomate	20€
Pizza margarita (*)	24€
Pollo al limón hecho al carbón con bouquet de berros y patatas fritas	25€
Steak Tartar estilo Escoffier	28€
Sandwich Club con patatas fritas	24€

DULCES

Brownie de chocolate con helado de vainilla	12€
Torrija con helado de vainilla	12€
Coulant de chocolate	12€
Plato de fruta fresca preparada	14€
Copa de helado	9€

MENÚ DE MADRUGADA

DE 00:00 A.M A 08:00 A.M

PRINCIPALES

Selección de nuestros mejores quesos	26€
Jamón ibérico de bellota	39€
Pizza margarita (*)	24€

DULCES

Brownie de chocolate con helado de vainilla	12€
Plato de fruta fresca preparada	14€

MENÚ INFANTIL

Pizza con jamón y queso	20€
Tiras de pollo de corral empanadas con patatas fritas	15€
Tortilla francesa al gusto	14€

Indíquenos si tiene algún requisito dietético específico y estaremos encantados de ayudarle con la información detallada de alérgenos con respecto a todos los platos y bebidas en nuestro menú. Tenga en cuenta que nuestros platos no se producen en un ambiente totalmente libre de alérgenos.

Lamentablemente, no podemos recalentar ningún alimento comprado externamente. Esto, es para garantizar la seguridad de los alimentos que se consumen dentro del hotel y el bienestar de nuestros huéspedes residentes.

(*) Añada ingredientes a su elección (1€ por cada ingrediente): jamón, bacon, carne, champiñón, cebolla, pimiento y extra de queso

Todos nuestros platos pueden ser acompañados con guarnición de patatas fritas, ensalada o arroz blanco (8€ por guarnición)

BEBIDAS

VINOS ROSADOS

	Copa	Botella
Marqués de Riscal Rosado		
D.O.P. Rioja	8€	48€

VINOS BLANCO

	Copa	Botella
Pazo San Mauro		
D.O. Rías Baixas	9€	48€
Menade Verdejo ecológico		
D.O. Rueda	8€	37€
Pagos del Galir		
D.O. Valdeorras	8€	40€

VINOS TINTOS

	Copa	Botella
Marqués de Vargas Reserva		
D.O.P. Rioja	11€	55€
Tarsus Crianza		
D.O. Ribera del Duero	9€	40€
Juan Gil Plata		
D.O. Jumilla		36€

ESPUMOSOS

	Copa	Botella
Agustí Torelló Gran Reserva		
B. Torelló	12€	53€
Champagne Laurent Perrier		
Brut	18€	88€
Champagne Laurent Perrier		
Rosé		145€

AGUA

Numen con y sin gas	6€
---------------------	----

CERVEZA

Mahou 5 estrellas	8€
Mahou sin alcohol	8€
Mahou sin gluten	8€
Maestra de Mahou	10€
Alhambra reserva	10€

GIN

G' Vine	20€
London N.3	18€
Seagrams	18€
Monkey 47	23€
Hendricks	20€

VODKA

Titos	19€
Absolut Elyx	23€
Beluga Gold Line	49€

RON

Havana Club Selección de Maestros	23€
Zacapa 23 Solera	27€
Diplomático Reserva Exclusiva	17€
Santa Teresa 1796	23€
Don Papa Sherry Cask	25€
Havana Club 15 años	57€

TEQUILA Y MEZCAL

400 Conejos	21€
Tequila Fortaleza Blanco	25€
Herradura Selección Suprema	77€
Dobel	25€
Casa Dragones Joven	91€

BLENDED WHISKY

Laphroaig 10 años	34€
Chivas 18 años	25€
Chivas Royal Salute 21	55€
Johnnie Walker Blue Label	89€

SINGLE MALT WHISKY

Glenlivet 15	25€
Glenfidich 21	46€

IRISH WHISKY

Jameson Black Barrel	19€
Teeling Small Batch	21€

BOURBON & RYE

Jack Daniel's Sinatra	47€
Mitcher's Bourbon	26€
Gentleman Jack	19€

WHISKY JAPONÉS

Hibiki	38€
Nikka from the Barrel	24€

BRANDY, COGNAC Y ARMAGNAC

Lepanto	16€
Peinado 100	59€
Remy Martin VSOP	19€
Remy Martin XO	67€

BREAKFAST

FROM 7:00 A.M TILL 11:00 A.M

CASUAL BREAKFAST 30€

Coffee, tea, infusion or chocolate	
Natural orange juice	
White bread or whole wheat toast	
Basket of pastries	
Butter / oil, jam / tomato	

HEALTHY BREAKFAST 30€

Coffee, tea, infusion or chocolate	
Prepared fresh fruit plate	
Bowl of natural yogurt with berries	
Egg whites omelette with aromatic herbs	

CASA LOBO BREAKFAST 38€

Coffee, tea, infusion or chocolate	
Muesli with milk and fresh cut fruit	
Natural yogurt with berries	
Fried eggs with Iberian ham	
Crystal bread with tomato and extra virgin olive oil	
Basket of pastries with butter and marmalades	

DRINKS

100% Arabica coffee	7€
Chocolate	7€
Teas and infusions	7€
Natural orange juice	8€
Whole milk, skimmed, lactose-free, soy, oat and almond milk	
5€neapple, peach, apple, tomato or multifruit juices	6€

ALL OUR BREAKFASTS CAN BE ORDERED GLUTEN-FREE

ALL BREAKFASTS HAVE A SUPPLEMENT OF 10,00€ NOT INCLUDED.

A LA CARTE BREAKFAST

FROM 7:00 A.M TILL 11:00 A.M

FRESH AND HEALTHY OPTIONS

Natural yogurt with berries	12€
Prepared fresh fruit plate	16€
Detox Juice	8€
Oatmeal Porridge with brown sugar, milk, walnuts and raisins	16€

CLASSICS BREAKFAST

Bread toast with crushed tomato and Iberian ham	18€
Toast with butter and jam / oil and tomato	12€
Spanish omelette	14€
Pancakes with cream and maple syrup or butter and jam	14€
French brioche toast with cinanmon	14€
Basket of pastries	12€

EGG DISHES

CASA LOBO fried eggs with Iberian ham and glass bread with tomato	18€
Eggs Benedict on English muffin with Saxony pork loin and Iberian acorn-fed ham	21€
Parmesan egg white omelette with aromatic herbs	18€
English: Fried eggs with sausage, bacon, beans and tomato gratin	25€
Create your own egg-dish	21€

1st Step: Choose between fried, scrambled or omelette varieties.

2nd Step: Choose three ingredients such as ham, cheese, bacon, mushrooms, onions, peppers...etc.

3rd Step: Toasted or brioche bread

ROOM SERVICE

FROM 11:00 A.M TILL 00:00 A.M

SNACKS

Selection of cheeses	26€
Iberian ham	39€
Iberian ham croquettes	22€

STARTERS

Live-Lettuce, tomato, onion, parmesan cheese, D.O. oil, vinegar and mustard	19€
GHI Bowl of marinated free-range chicken, with rice and vegetables	19€
Chicken soup with poached egg and vegetables	19€

MAIN COURSES

Grilled turbot with salicornia and fennel cream	34€
Gran Hotel Inglés burger	24€
Old beef entrecôte with chimichurri emulsion and french fries	38€
Fresh pasta with tomato sauce	20€
Margarita pizza (*)	24€
Charcoal grilled lemon chicken with watercress bouquet and chips	25€
Steak Tartar Escoffier style	28€
Club Sandwich with french fries	24€

DESSERTS

Chocolate brownie with vanilla ice cream	12€
French toast with vanilla ice cream	12€
Chocolate coulant	12€
Prepared fruit platter	14€
Ice cream cup	9€

NIGHT SHIFT SERVICE

FROM 00:00 A.M TILL 08:00 A.M

MAIN COURSES

Selection of cheeses	26€
Iberian ham	39€
Margarita pizza (*)	24€

DESSERTS

Chocolate brownie with vanilla ice cream	12€
Prepared fruit platter	14€

KID'S MENU

Ham and cheese pizza	20€
Breaded free-range chicken nuggets with fries	15€
French omelette as your choice	14€

Let us know if you have any specific dietary requirements and we will be happy to assist you with detailed allergen information regarding all dishes and drinks on our menu. Please note that our dishes are not produced in a totally allergen-free environment.

Unfortunately, we are unable to reheat any food that has been purchased externally. This is to ensure the safety of the food consumed within the hotel and the well-being of our resident guests.

(*) Add ingredients of your choice (1€ per ingredient): ham, bacon, meat, mushroom, onion, pepper and extra cheese.

All our dishes can be accompanied with french fries, salad or white rice (8€ per side).

DRINKS

ROSÉ WINES

	Glass	Bottle
Marqués de Riscal Rosado		
D.O.P. Rioja	8€	48€

WHITE WINES

	Glass	Bottle
Pazo San Mauro		
D.O. Rías Baixas	9€	48€
Menade Verdejo ecológico		
D.O. Rueda	8€	37€
Pagos del Galir		
D.O. Valdeorras	8€	40€

RED WINES

	Glass	Bottle
Marqués de Vargas Reserva		
D.O.P. Rioja	11€	55€
Tarsus Crianza		
D.O. Ribera del Duero	9€	40€
Juan Gil Plata		
D.O. Jumilla		36€

SPARKLING WINES

	Glass	Bottle
Agustí Torelló Gran Reserva		
B. Torelló	12€	53€
Champagne Laurent Perrier		
Brut	18€	88€
Champagne Laurent Perrier		
Rosé		145€

WATER

Numen regular & sparkling	6€
---------------------------	----

BEERS

Mahou 5 estrellas	8€
Mahou alcohol free	8€
Mahou gluten free	8€
Maestra de Mahou	10€
Alhambra reserva	10€

GIN

G' Vine	20€
London N.3	18€
Seagrams	18€
Monkey 47	23€
Hendricks	20€

VODKA

Titos	19€
Absolut Elyx	23€
Beluga Gold Line	49€

RUM

Havana Club Selección de Maestros	23€
Zacapa 23 Solera	27€
Diplomático Reserva Exclusiva	17€
Santa Teresa 1796	23€
Don Papa Sherry Cask	25€
Havana Club 15 años	57€

TEQUILA & MEZCAL

400 Conejos	21€
Tequila Fortaleza Blanco	25€
Herradura Selección Suprema	77€
Dobel	25€
Casa Dragones Joven	91€

BLENDED WHISKY

Laphroaig 10 años	34€
Chivas 18 años	25€
Chivas Royal Salute 21	55€
Johnnie Walker Blue Label	89€

SINGLE MALT WHISKY

Glenlivet 15	25€
Glenfidich 21	46€

IRISH WHISKY

Jameson Black Barrel	19€
Teeling Small Batch	21€

BOURBON & RYE

Jack Daniel's Sinatra	47€
Mitcher's Bourbon	26€
Gentleman Jack	19€

JAPANESE WHISKY

Hibiki	38€
Nikka from the Barrel	24€

BRANDY, COGNAC & ARMAGNAC

Lepanto	16€
Peinado 100	59€
Remy Martin VSOP	19€
Remy Martin XO	67€