



Ready to enjoy?

Nuestro legado

En el corazón de Madrid, dentro del histórico Gran Hotel Inglés inaugurado en 1886 y siendo así el hotel de lujo más antiguo de la capital, se encuentra **LoBbyto**, un restaurante donde lo imposible cobra vida.

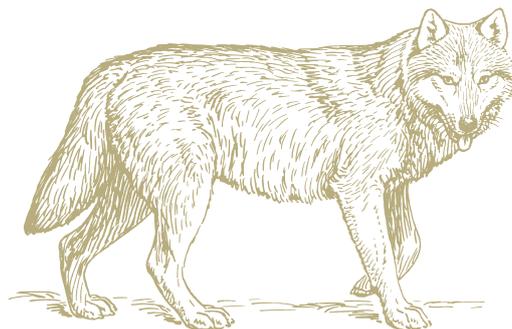
Al cruzar sus puertas, nuestros comensales sienten que el tiempo se dobla, como si Madrid les susurrara historias de siglos pasados.

En cada mesa, los platos son auténticos hechizos; parecen flotar en el aire, envueltos en una neblina perfumada que evoca las calles antiguas de la ciudad.

Los camareros, con trajes impecables, hablan como si fueran personajes de otro tiempo, guiando a nuestros visitantes, por un menú donde la tradición y la vanguardia se entrelazan.

Mientras disfrutan de nuestros succulentos platos, ven cómo en estos, aparecen reflejos de luces antiguas y callejones de adoquines.

Podemos garantizar que al final de esta experiencia, todos quedan encantados, sintiendo que han viajado en el tiempo, hacia una versión mística y renovada de Madrid.



Nuestros clásicos castizos

Torreznos con toque ahumado
Tocino frito ahumado al Josper D.O Soria
10,00€

Ostra Guillaudeau N.5
Ostra fresca D.O Marennes-Oléron (Francia)
6,00€/u

Jamón ibérico de bellota
Jamón ibérico 100% bellota D.O Salamanca acompañado con pan de cristal, tomate rallado y escamas de sal
29,00€

Surtido de embutidos ibéricos y quesos nacionales
El sabor de España en un solo plato; jamón, lomo, chorizo y salchichón ibérico acompañado con una variedad de quesos nacionales como Manchego, Payoyo e Idiazabal
32,00€

Croquetas de jamón ibérico
Bechamel y jamón ibérico envuelto en una crujiente fritura
12,00€

Ensaladilla rusa con ventresca de atún
La popular ensalada de patata, huevo de codorniz, zanahoria, encurtidos, ventresca de atún, mayonesa casera y huevas de salmón
14,00€

Consomé al Jerez
Tradicional caldo de ternera, gallina, puerro y vino de Jerez
6,00€

Caviar Beluga 000
Caviar beluga 000 iraní acompañado de blinis y crème fraîche 30gr
185,00€

Patatas bravas al estilo GHI
Patatas en tres cocciones con salsa brava y alioli
12,00€

Anchoas con pan brioche
Anchoa curada en sal D.O Cantabria con bastones de pan brioche y mantequilla
29,00€

Para empezar

Foie micuit con trompetas de la muerte

Medallón de foie, setas trompetas de la muerte, escamas de sal y tostaditas

14,00€

Aguacate al Jospet GHI

Aguacate D.O Málaga al carbón acompañado de tartar de atún rojo y cítricos

22,00€

Crema de navajas y galeras

Crema de navajas de O Grove (Rías Baixas, Galicia) y galeras frescas

24,00€

Mejillones al curry

Mejillones tigre con salsa de curry amarilla

19,00€

Carpaccio de lomo bajo ahumado

Finas láminas de lomo bajo, con toque ahumado y lascas de parmesano

19,00€

Sándwich Club al estilo GHI con patatas fritas

Pollo, bacon, jamón york, queso, tomate y lechuga entre dos panecillos tostados

17,00€

Mollejas de cordero

Mollejas en dos texturas acompañadas de salsa tartara

12,00€

Steak tartar al estilo Escoffier sobre tuétano

Solomillo de ternera 100% vacuno en daditos, aliñado al gusto sobre tuétano asado

24,00€

De la huerta a la mesa

Ensalada de cogollos asados

Cogollos a la brasa, queso azul, bacon, dátiles y pipas

12,00€

Ensalada de burrata

Burrata D.O Puglia (Italia), pesto de albahaca y tomate azul en rodajas

16,00€

GHI Bowl de pollo de corral o salmón marinado

Arroz, verduritas variadas y proteína a elegir

14,00€

Boletus a la plancha

Boletus edulis a la plancha con praliné de castañas ahumadas

19,00€

Ensalada Caesar de pollo de corral o gambas

Broccoli tierno, lascas de parmesano, tomate cherry, salsa Caesar y pollo crunchy o gambas salteadas

16,00€

Alcachofas con chipirones

Alcachofas de temporada con chipirones y cebolla caramelizada

14,00€

Nuestras pastas

Pappardelle frescos con carabineros, boletus y foie
Pasta fresca casera con carabineros periquitos, boletus edulis y foie
21,00€

Risotto al cacio e pepe al limone con trufa melanosporum
Arroz meloso, pimienta, queso pecorino, toque cítrico y trufa melanosporum rallada
17,00€

Fideuá de calamar de potera
Fumet de marisco, fideos, gambones, calamar de potera, salsa teriyaki y alioli
19,00€

La lonja GHD

Rodaballo Gran Hotel Inglés
Rodaballo del cantábrico, crema de hinojo y salicornia
24,00€

Salmón salvaje a la parrilla
Salmón salvaje de pesca sostenible, carrueco de calabaza asada y especias
22,00€

Sepia al Jospet
Sepia en nuestras brasas acompañada de un succulento mojo verde
27,00€

Merluza de pincho
Merluza de pincho gallega con salsa de plancton y alga codium
36,00€

Carnes

Carré de cordero

Costillar de cordero y frutas de otoño al curry verde

36,00€

Strogonoff de ternera

Dados de ternera acompañadas de nuestra succulenta salsa a la crema y setas de temporada

26,00€

Solomillo de ternera albordado a la perigordine

Ternera D.O Navarra, mantequilla, trufa negra, pimienta y sal

32,00€

Magret de pato con salsa Cumberland

Magret de pato de costra crujiente y tierno interior acompañado de su popular salsa de zumos de frutas, mostaza, cayena y frutos rojos confitados

32,00€

Entrecote de vaca vieja con chimichurri

Nuestro emblemático corte de carne, salsa chimichurri (perejil, ajo, ají, sal, orégano, tomillo, laurel y cebolla) y patatas fritas

28,00€

Hamburguesa al estilo GHI con patas fritas

Pan brioche, carne picada de ternera gallega, lechuga, tomate, pepinillos, cebolla encurtida, queso cheddar, bacon y nuestra salsa secreta acompañada con nuestras succulentas patatas fritas

20,00€

Acompañamientos

El precio de todos los acompañamientos es de 4,00€



Boniato a la brasa con chile dulce y crema de yogur



Patatas en tres cocciones



Puré de coliflor trufado



Vegetales al Jospé

Dulce final

La famosa torrija de Doña Carmen

Pan brioche tostado bañado en leche aromatizada, acompañado con un succulento toffee y helado de vainilla
11,00€

Apfeltorte con crema de vainilla de Tahití y helado

Manzana caramelizada, crumble de caramelo salado, refinado hojaldre, crema y helado de vainilla de Tahití (Polinesia Francesa)
17,00€

Coulant de chocolate de Guanaja y helado de vainilla

Volcán caliente de chocolate Guanaja 70% acompañado de helado de vainilla
9,00€

Café Latte

Bizcocho sobao pasiego, crema de café tostada, helado de tres leches y espuma de haba tonka
9,00€

Flan de dulce de leche

Flan de dulce de leche con helado de canela y Chantilly de regaliz
9,00€

Selección de quesos nacionales

Payoyo, Idiazabal, Manchego
14,00€

Helados variados

Selección de helados de temporada
9,00€

Selección de fruta fresca preparada

Fruta de temporada
12,00€



GRAN
HOTEL
INGLÉS

MADRID, 1886