

Gran Hotel Inglés es el Hotel de lujo más antiguo de Madrid y ha sido un espacio singular y único desde su construcción en 1853. Fue el primer hotel de Madrid en tener restaurante, situado en una de las primeras calles que contó con suministro eléctrico, y se convirtió en todo un icono social y cultural y el centro de reuniones y tertulias de escritores, artistas y grandes señores más palpitante de la ciudad. Hoy el hotel ha recuperado el glamour, la elegancia y la innovación que tuvo en sus dorados años 20, y es, de nuevo, un centro de referencia cultural y social de Madrid

Gran Hotel Inglés is Madrid's oldest luxury hotel, a singular and unique space ever since it was first built in 1853. It was the first hotel in Madrid to have its own restaurant, located in one of the first streets with electricity, and it became a social and cultural icon, a place for writers, artists and the aristocracy to gather together, in the city's beating heart. Today, the hotel has recovered the glamour, elegance and innovation it enjoyed in its heyday of the roaring 20s, restored to its full glory as a cultural and social point of reference in Madrid.

GRAN
HOTEL
INGLÉS



HIDDEN AWAY IN MADRID



La Villa de Madrid, siempre bulliciosa y llena de vida, es fiel reflejo de la actividad de brillantes artesanos, artistas, tabernas, corralas y un sinfín de personalidades que se cruzan a diario por sus calles, sobre todo a la caída de la tarde.

The city of Madrid, so vibrant and full of life, is a true reflection of the activity of brilliant artisans, artists, taverns, corralas and countless personalities that cross paths on its streets, especially in the evening.

Endless Evening

AFTER DINNER / LOW ALCOHOL / SWEET / SMOKY / FLORAL



Amaro Montenegro, mezcal Picaflor, café espresso, cacao, sirope de arce, espuma de naranja amarga

Amaro Montenegro liqueur, Picaflor mezcal, organic coffee, white cocoa, maple and orange foam

> 15,00 €

Lobo Viejo

AFTER DINNER / SWEET / BITTER / SMOKY



Ron Havana Selección de Maestros, azúcar demerara, bitters, humo de roble

Havana Selección de Maestros rum, Demerara sugar, bitters, oak smoke

> 15,00 €

L o b B y T O



La Venencia, peculiar bodega jerezana situada en el centro de Madrid. Lugar de encuentro, llama la atención por su carácter auténtico y genuino. Sus Jereces son para muchos un auténtico elixir de dioses, que reconforta el espíritu.

La Venencia, a unique cellar from Jerez, located in the heart of Madrid. A winery that is particularly striking for its authenticity and genuine character. For many, the sherries served here are a true elixir of the gods, which reassure the spirit.

Sherry Gin & Tonic

ALL DAY / BITTER / REFRESHING / FLORAL



**Gin London Nº3, licor de manzana ácida,
vino manzanilla, tónica Thomas Henry**

**No. 3 London gin, sour apple liqueur,
sherry wine and Thomas Henry Tonic**

> 15,00 €

Keep it Simple

AFTER DINNER / SWEET / BITTER / HERBAL



**Whiskey Gentleman Jack, vino oloroso,
Drambuie, Benedictine, bitters**

**Gentleman Jack whiskey, Oloroso sherry,
Drambuie, Benedictine, bitters**

> 15,00 €

Plum Cake Blossom

ALL DAY / REFRESHING / SWEET / FRUITY



**Gin Monkey 47 infusionado con plum cake tea, limón,
soda de pomelo Thomas Henry, lima**

**Monkey 47 Gin infused with plum cake tea, lemon,
Thomas Henry grapefruit soda, lime**

> 15,00 €

L o b B y T O



Negroni, aperitivo rey y un clásico que nunca pasa de moda. Cada uno lo toma cómo y cuándo más le gusta. Don Diego Celestín, de sutil y refinado paladar, lo tomaba antes y después de su cena en este lobby. Salía a recorrer los mejores restaurantes de Madrid, donde su Negroni siempre tenía un sabor diferente.

Negroni, the king of aperitifs and a classic that never goes out of fashion. To be served as, and when you. Don Diego Celestín, who boasted a subtle and refined palate, would enjoy a Negroni before and after his dinner in this lobby. He would sally forth to explore the best restaurants in Madrid, where his Negroni always had a different taste.

Norte A Sur 1

ALL DAY / SWEET / FRESHENING / FLORAL



**Campari, ron Santa Teresa 1796, miel, limón,
espuma de cerveza**

**Campari, Santa Teresa 1796 Rum, honey,
lemon and beer foam**

Norte A Sur 2

**Campari, vermut rojo Petroni, licor de bergamota Italicus,
vino amontillado, bitters de chocolate**

**Campari, Petroni red vermouth, Italicus Rosolio
di Bergamotto liqueur, amontillado sherry wine,
chocolate bitters**

Norte A Sur 3

Fernet Branca, Drambuie, vermut rojo Antica Formula

Fernet-Branca, Drambuie, Antica Formula red vermouth

> 15,00 € NORTE SUR 1+2+3

L o b B y T O



Miren Amiano, actriz de Hollywood de procedencia nórdica, estuvo residiendo en el hotel durante una semana. En su honor se idearon estos cócteles para ser los acompañantes ideales de sus gustos gastronómicos.

Miren Amiano, a Scandinavian Hollywood actress, stayed at the hotel for one week. These cocktails were devised in her honour, as the ideal complement to her culinary tastes.

Tanit

ALL DAY / LOW ALCOHOL / REFRESHING / CITRIC / FLORAL



**Gin Mare, aloe vera, rosas y cardamomo, limón,
absenta, soda de pomelo Thomas Henry**

**Gin Mare, aloe vera, roses and cardamom, lemon, absinthe
and Thomas Henry Grapefruit Soda**

> 15,00 €

*** Este cóctel se puede servir sin alcohol.**

*** This cocktail can be served without alcohol**

Spicy Sigma

ALL DAY / LOW ALCOHOL / REFRESHING / SPICY / FLORAL



**Vino blanco verdejo, pera, menta, chile,
Champagne Rosé Mumm**

**Verdejo white wine, pear, mint, chili-infused vodka
and Mumm Rosé Champagne**

> 15,00 €

Salty Bird

ALL DAY / REFRESHING / BITTER / HERBAL

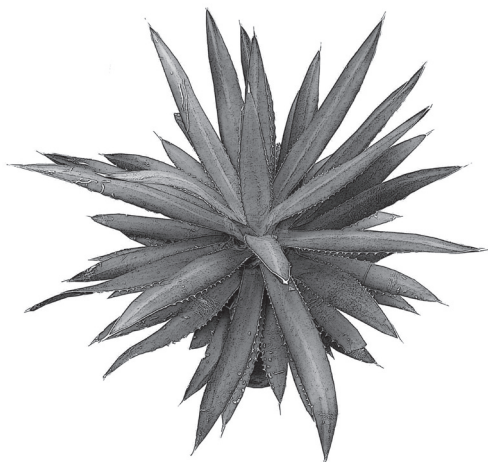


**Vodka Titos, limón, pimienta cubeba y alga nori,
soda de Pomelo**

**Titos vodka, lemon, cubeb pepper and nori seaweed,
and grapefruit soda**

> 15,00 €

L o b B y T O



Carmen y José Londoño eran una pareja de origen mexicano que se dedicaba a la restauración. Dueños de viñedos en el norte del país azteca. En una corta pero memorable estancia, compartieron con nosotros sus originales destilados de agave, fusionados con técnicas vinícolas.

Carmen and José Londoño were a Mexican couple in the restaurant business. They owned vineyards in the north of Mexico. During a short but memorable stay, they shared with us their original spirits distilled from agave and fused with wine-growing techniques.

Remedio Agavero

ALL DAY / SWEET / CITRIC / RICH / HERBAL



Tequila Herradura, miel, jengibre, limón, mezcal 400 Conejos

Herradura tequila, honey, ginger, lemon and 400 Conejos mezcal

> **15,00 €**

My Plátano

ALL DAY / SWEET / CITRIC / FLORAL



Ron Abuelo 7, cachaça Yaguara, Orgeat, Umeshu, plátano y maracuyá

Abuelo 7 Rum, Yaguara cachaça, almonds, Choya, Umeshu extra liqueur, passion fruit and banana

> **15,00 €**

Carmen

ALL DAY / BITTER / FLORAL / SWEET



Aperol a la fresa, Chartreuse, flor de sauco, Champagne Rosé Mumm

Strawberry Aperol, Chartreuse, elderflower, Mumm Rosé Champagne and bitters

> **15,00 €**

Classic Cocktail

Solicite su cóctel clásico favorito

Ask for your favorite classic cocktail

> **13,00 €**

L o b B y T O

Scotch Whisky

Glenlivet 12	13 €
Glenlivet 15	20 €
Macallan 18	50 €
Glenfiddich 12	13 €
Glenfiddich 21	40 €
Benriach 10 Peated	15 €

Blended Whisky

Chivas 12	13 €
Chivas 18	20 €
Chivas Royal Salute 21	35 €
Johnnie Walker Blue Label	40 €

Japanese Whisky

Hibiki Harmony	30 €
Nikka From The Barrel	22 €

Irish Whiskey

Jameson Black Barrel	13 €
Teeling Small Batch	13 €

Bourbon & Rye Whiskey

Woodford Rye	15 €
Gentleman Jack	13 €
Jack Daniels Sinatra	25 €
Makers Mark	13 €
Mitchers Bourbon	20 €

Barndy, Cognac & Armagnac

Lepanto	13 €
Peinados 100	50 €
Remy Martin VSOP	15 €
Remy Martin XO	50 €
Dartilongue 1972	50 €

Vodka

Titos	13 €
Elyx	18 €
Beluga Noble	18 €
Beluga Gold Line	45 €

Gin

G' Vine	15 €
Nº3	13 €
Malfy Rosa	15 €
Plymouth	13 €
Monkey 47	17 €
Seagrams	13 €
Beefeater Burrough Reserve	20 €
Hendrick's	15 €
Gin Mare	15 €
Red Rabbit	13 €

Ron / Rum

Havana Selección Maestros	17 €
Chairman's Blanco	13 €
Abuelo 7	13 €
Don Papa Sherry Cask	20 €
Diplomático Reserva Exclusiva	16 €
Zacapa Etiqueta Negra	30 €
Havana 15	45 €
Santa Teresa 1796	17 €

Cachaça

Yaguara Branca	13 €
----------------	------

Tequila

Arette	13 €
Fortaleza Blanco	20 €
Casa Dragones Joven	60 €
Herradura Silver	16 €
Herradura Selección Suprema	50 €
Dobel	20 €
Altos Reposado	15 €
Tequila 8	15 €
Tequila Curado	17 €

Mezcal

Siete Misterios Tobalá	30 €
400 Conejos	20 €
Ojo de Tigre	15 €

Vermouth & Amaro

St Petroni Rojo	6 €
St Petroni Blanco	6 €
Cocchi Storico	8 €
Carpano Antica Formula	8 €
Yzaguirre Reserva Rojo	6 €
Yzaguirre 1884	8 €
La Quintinye Rojo	6 €
La Quintinye Blanco	6 €
Chamberyzette a la Fraise	6 €
Punt e Mes	6 €
Amaro Montenegro	6 €
Cynar	6 €
Fernet Branca	10 €
Campari	10 €
Aperol	8 €
Bonanto	8 €

Liquors

Borghetti	6 €
Chartreuse Amarillo	10 €
Chartreuse Verde	10 €
Chambord	6 €
Cherry Heering	8 €
Amaretto Disaronno	10 €
Mozart Chocolate	8 €

Dry Curaçao Pierre Ferrand	8 €
Frangelico	6 €
Malibú	10 €
Limoncello Villa Massa	6 €
Baileys	6 €
Crema de Orujo Ruavieja	6 €
Pacharán Baines	6 €
Orujo Mar de Frades	6 €
Orujo de Hierbas Mar de Frades	6 €
Jagermeister	10 €
June Pera y Cardamomo	8 €
Gardeum Floral Punch	8 €

Jerez / Sherry

Fino Tío Pepe	7 €
Amontillado Maestro Sierra 12	10 €
Pedro Ximenez Néctar	8 €
Oloroso Río Viejo	7 €
Manzanilla Solear	7 €
Palo Cortado Tradición 30 años	25 €
Pedro Ximenez Noé	25 €
Palo Cortado Lustau	7 €
Oloroso Tradición 30 años	25 €
Amontillado Tradición 30 años	25 €

L o b B y T O

L o b B y T O
Cocktail
STORIES