

GRAN HOTEL INGLÉS


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
Zum de naranja recién exprimido
Pan blanco o tostada integral
Piezas de bollería
Mantequilla / aceite, mermelada / tomate

DESAYUNO SALUDABLE..... 30€

Café, té, infusión o chocolate
Plato de fruta preparado
Bol de yogurt natural artesano con miel
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€
Zum de naranja natural 8€
Leche entera, desnatada, sin lactosa, soja, avena y almendras 5€
Zum de piña, melocotón, manzana, tomate o multifrutas 6€

TODOS NUESTROS DESAYUNOS SE PUEDEN SOLICITAR SIN GLUTEN

TODOS LOS DEAYUNOS 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€
Zum 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 de patatas 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€
Ingleses: 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

2ndo 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	
Gran Reserva (D.O.)	32€
Croquetas de jamón ibérico	16€

ENTRANTES

Ensalada de tomate, queso de cabra y aguacate	18€
Ensalada cesar de cogollos con pollo	18€
Sopa de pollo con huevo poché y verduras	14€

PRINCIPALES

Lomo de lubina atlántica con salsa tártara y ensalada	32€
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	
Steak Tartar	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 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, acompañados de una selección de panes artesanos	26€
Jamón ibérico de bellota Gran Reserva (D.O.)	32€
Pizza margarita (*)	24€

DULCES

Brownie de chocolate con helado de vainilla	12€
Plato de fruta 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 BLANCO

	Copa	Botella
Leirana Albariño		
D.O. Rías Baixas	9€	36€
Menade Verdejo ecológico		
D.O. Rueda	8€	34€
Galir Godello		
D.O. Valdeorras	9€	40€

VINOS TINTOS

	Copa	Botella
Azpilicueta		
D.O.P. Rioja	12€	50€
Vizcarra		
D.O. Ribera del Duero	10€	36€
Pittacum		
D.O. Bierzo	9€	36€

ESPUMOSOS

	Copa	Botella
Champagne GH Mumm		
Cordon Rouge	20€	90€
Champagne Laurent Perrier		
Brut	22€	120€
Champagne Laurent Perrier		
Rosé	25€	150€

AGUA

'Numen' con y sin gas	7€
-----------------------	----

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	23€
Seagrams	19€
Monkey 47	22€
Hendricks	22€
Beefeater Burroughs Reserve	31€
Gin Mare	19€

VODKA

Titos	19€
Absolut Elyx	23€
Beluga Gold Line	45€

RON

Havana Club Selección de Maestros	23€
Abuelo 7	19€
Diplomático Reserva Exclusiva	23€
Santa Teresa 1796	23€
Don Papa Sherry Cask	25€
Havana Club 15 años	50€

TEQUILA Y MEZCAL

Tequila 8	19€
Tequila Fortaleza Blanco	23€
Herradura Selección Suprema	50€
Dobel	25€
Casa Dragones Joven	75€

BLENDED WHISKY

Chivas 12 años	19€
Chivas 18 años	25€
Chivas Royal Salute 21	40€
Johnnie Walker Blue Label	49€

SINGLE MALT WHISKY

Glenlivet 15	25€
Glenfidich 21	46€

IRISH WHISKY

Jameson Black Barrel	19€
Teeling Small Batch	23€

BOURBON & RYE

Jack Daniel's Sinatra	
Mitcher's Bourbon	
2 6 €	
Gentleman Jack	19€

WHISKY JAPONÉS

Habiki	30€
Nikka from the Barrel	27€

BRANDY, COGNAC Y ARMAGNAC

Lepanto	19€
Peinados 100	50€
Remy Martin VSOP	19€
Remy Martin XO	43€

BREAKFAST

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

CASUAL OPTION 30€

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

HEALTHY OPTION.....30€

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

CASA LOBO 38€

Coffee, tea, infusion or chocolate	
Muesli with milk and fresh cut fruit	
Natural homemade yogurt with berries	
Fried eggs with Iberian ham	
Glass 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€

Pineapple, 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€
Plate of cuted fresh fruit	16€
Detox Juice	8€
Oatmeal Porridge with brown sugar, milk, walnuts and raisins	16€

CLASSICS

Spanish bread toast with crushed tomato and acorn-fed 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, 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 Sĭep: Choose between fried, scrambled or
omelette varieties.

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

3rd Sĭep: Toasted or brioche bread

ROOM SERVICE

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

SNACKS

Selection of our finest cheeses	26€
Acorn-fed Iberian ham	
Gran Reserva (D.O.)	32€
Iberian ham croquettes	16€

STARTERS

Tomato, goat cheese and avocado salad	18€
Caesar salad with chicken	18€
Chicken soup with poached egg and vegetables	14€

MAIN COURSES

Atlantic sea bass fillet with tartar sauce and salad	32€
GHI 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	28€
Sandwich club 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

A selection of our finest cheeses, accompanied by a choice of artisan breads	26€
Gran Reserva acorn-fed Iberian ham (D.O.)	32€
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

WHITE WINE

	G l a s s	B o t t l e
Leirana Albariño		
D.O. Rías Baixas	9€	36€
Menade Verdejo ecológico		
D.O. Rueda	8€	34€
Galir		
D.O. Valdeorras	9€	40€

RED WINE

	G l a s s	B o t t l e
Azpilicueta		
D.O.P. Rioja	12€	50€
Vizcarra		
D.O. Ribera del Duero	10€	36€
Pittacum		
D.O. Bierzo	9€	36€

CHAMPAGNE

	G l a s s	B o t t l e
Champagne GH Mumm		
Cordon Rouge	20€	90€
Champagne Laurent Perrier		
Brut	22€	120€
Champagne Laurent Perrier		
Rosé	25€	150€

AGUA

'Numen' con y sin gas	7€
-----------------------	----

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	23€
Seagrams	19€
Monkey 47	22€
Hendricks	22€
Beefeater Burroughs Reserve	31€
Gin Mare	19€

VODKA

Titos	19€
Absolut Elyx	23€
Beluga Gold Line	45€

RON

Havana Club Selección de Maestros	23€
Abuelo 7	19€
Diplomático Reserva Exclusiva	23€
Santa Teresa 1796	23€
Don Papa Sherry Cask	25€
Havana Club 15 años	50€

TEQUILA Y MEZCAL

Tequila 8	19€
Tequila Fortaleza Blanco	23€
Herradura Selección Suprema	50€
Dobel	25€
Casa Dragones Joven	75€

BLENDED WHISKY

Chivas 12 years	19€
Chivas 18 years	25€
Chivas Royal Salute 21	40€
Johnnie Walker Blue Label	49€

SINGLE MALT WHISKY

Glenlivet 15	25€
Glenfidich 21	46€

IRISH WHISKY

Jameson Black Barrel	19€
Teeling Small Batch	23€

BOURBON & RYE

Jack Daniel's Sinatra	
Mitcher's Bourbon	
2 6 €	
Gentleman Jack	19€

JAPANESE WHISKY

Habiki	30€
Nikka from the Barrel	27€

BRANDY, COGNAC AND ARMAGNAC

Lepanto	19€
Peinados 100	50€
Remy Martin VSOP	19€
Remy Martin XO	43€