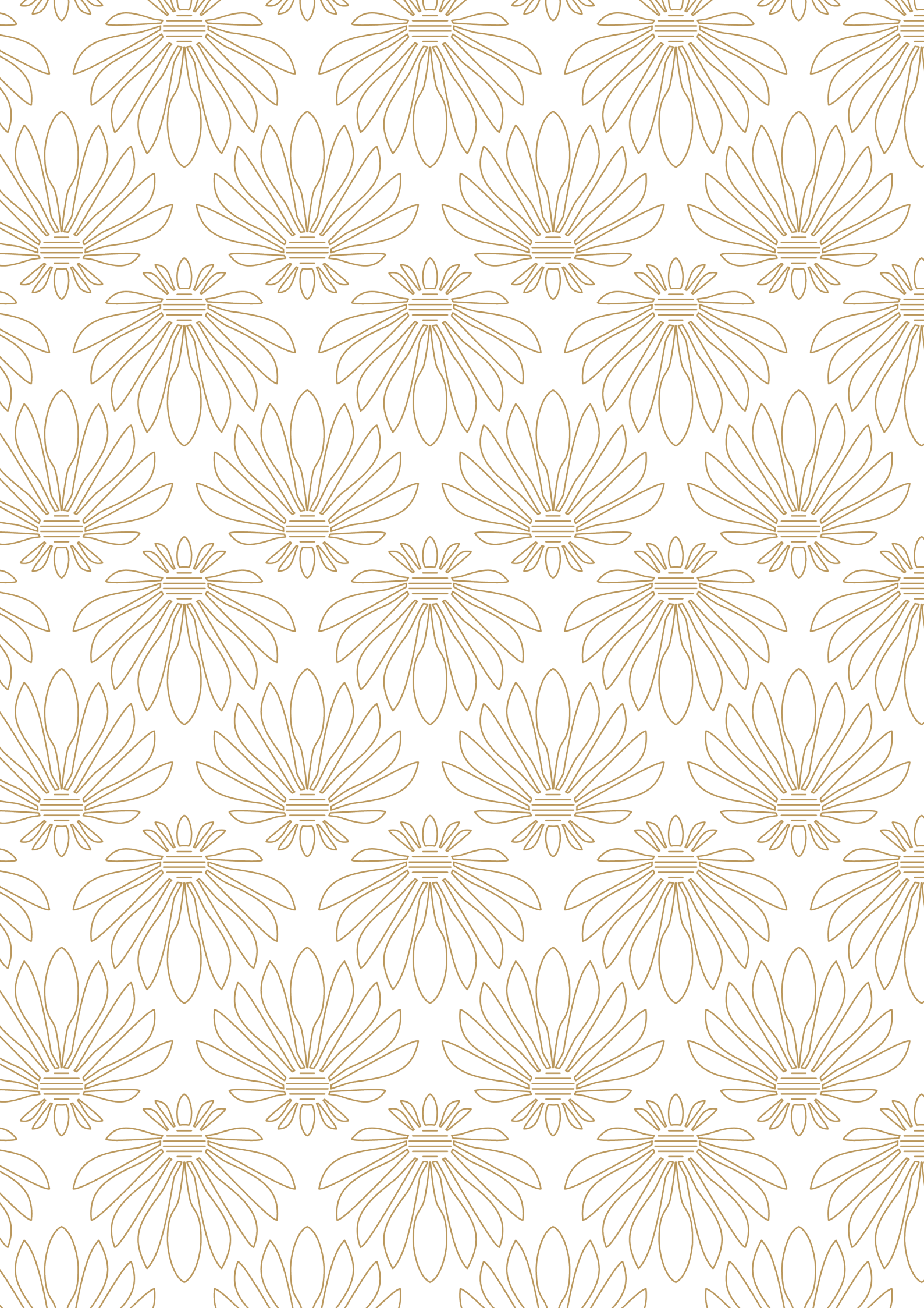


GRAN
HOTEL
INGLÉS

MADRID, 1886

MENÚ DE HABITACIÓN

ROOM SERVICE



GRAN
HOTEL
INGLÉS

MADRID, 1886

MENÚ DE HABITACIÓN

ROOM SERVICE

DESAYUNO

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

DESAYUNO CASUAL 38€

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

DESAYUNO SALUDABLE 38€

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

DESAYUNO CASA LOBO 48€

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

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	13€
Plato de fruta fresca preparada	17€
Zumo detox	9€
Gachas de avena (porridge) con azúcar moreno, leche, nueces y pasas	17€

DESAYUNOS CLÁSICOS

Tostada de pan con tomate triturado y jamón ibérico de bellota	20€
Pan tostado con mantequilla y mermelada / aceite y tomate	13€
Tortilla española	15€
Tortitas con nata y sirope de arce o mantequilla y mermelada	15€
Tostada francesa de pan brioche	15€
Cesta de bollería	13€

NUESTROS HUEVOS DE CORRAL

Huevos fritos CASA LOBO con jamón ibérico y pan de cristal con tomate	20€
Huevos Benedictine sobre muffin inglés, lomo de Sajonia y jamón ibérico de bellota	23€
Tortilla de claras a la parmesana con hierbas aromáticas	20€
Ingleses: Huevos fritos con salchicha, bacon, beans y tomate gratinado	27€
Platillo de huevos a su elección	23€

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	30€
Jamón ibérico de bellota	42€
Croquetas de jamón ibérico	24€

ENTRANTES

Caviar Beluga 000	223€
Crema de navajas y galeras	29€
Ensalada César de brócoli con pollo de corral o gambas	21€
Bowl de pollo de corral marinado, con arroz y verduritas	21€
Sopa de pollo con huevo poché y verduras	21€
Steak tartar al estilo Escoffier sobre tuétano	30€

PRINCIPALES

Risotto al cacio e pepe al limone con trufa melanosporum	21€
Rodaballo Gran Hotel Inglés	28€
Salmón salvaje a la parrilla	26€
Hamburguesa GHI	26€
Solomillo de ternera albardado a la perigordine	38€
Pasta fresca con salsa de tomate	22€
Pizza cuatro quesos (*)	26€
Pollo al limón hecho al carbón con bouquet de berros y patatas fritas	27€
Sandwich Club con patatas fritas	26€

DULCES

Apfelforte con crema de vainilla de Tahití y helado	21€
Torrija con helado de vainilla	13€
Coulant de chocolate	13€
Flan de dulce de leche	13€
Plato de fruta fresca preparada	15€
Copa de helado	11€

MENÚ DE MADRUGADA

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

PRINCIPALES

Selección de nuestros mejores quesos	30€
Jamón ibérico de bellota	42€
Pizza cuatro quesos(*)	26€

DULCES

Brownie de chocolate con helado de vainilla	13€
Plato de fruta fresca preparada	15€

MENÚ INFANTIL

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

Pizza con jamón y queso	22€
Tiras de pollo de corral empanadas con patatas fritas	16€
Tortilla francesa al gusto	15€

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 (2€ por cada ingrediente): jamón, bacon, carne, champiñón, cebolla, pimienta.

Todos nuestros platos pueden ser acompañados con guarnición de patatas fritas, ensalada o arroz blanco (7€ por guarnición)

BEBIDAS

VINOS ROSADOS

	Copa	Botella
Marqués de Riscal Rosado		
D.O.P. Rioja	9€	51€

VINOS BLANCO

	Copa	Botella
Pazo San Mauro		
D.O. Rías Baixas	10€	51€
Menade Verdejo ecológico		
D.O. Rueda	9€	40€
Pagos del Galir		
D.O. Valdeorras	9€	43€

VINOS TINTOS

	Copa	Botella
Marqués de Vargas Reserva		
D.O.P. Rioja	12€	59€
Tarsus Crianza		
D.O. Ribera del Duero	10€	43€

ESPUMOSOS

	Copa	Botella
Agustí Torelló Gran Reserva		
B. Torelló	13€	57€
Champagne Perrier Jouët		
Grand Brut	27€	149€
Champagne Perrier Jouët		
Blason Rosé		165€

AGUA

Numen con y sin gas	6,5€
---------------------	------

CERVEZA

Mahou 5 estrellas	9€
Mahou sin alcohol	9€
Mahou sin gluten	9€
Maestra de Mahou	11€
Alhambra reserva	11€

GIN

G' Vine	22€
Seagrams	20€
Monkey 47	25€
Hendricks	22€

VODKA

Belvedere	29€
Absolut Elyx	25€
Beluga Gold Line	52€

RON

Havana Club Selección de Maestros	25€
Zacapa 23 Solera	29€
Diplomático Reserva Exclusiva	19€
Santa Teresa 1796	25€
Havana Club 15 años	61€

TEQUILA Y MEZCAL

Tequila Fortaleza Blanco	27€
Herradura Selección Suprema	82€
Dobel	27€
Casa Dragones Joven	97€

BLENDED WHISKY

Laphroaig 10 años	37€
Chivas 18 años	27€
Chivas Royal Salute 21	59€
Johnnie Walker Blue Label	95€

SINGLE MALT WHISKY

Glenlivet 15	27€
Glenfidich 21	49€

IRISH WHISKY

Jameson Black Barrel	21€
Teeling Small Batch	23€

BOURBON & RYE

Jack Daniel's Sinatra	50€
Mitcher's Bourbon	28€
Gentleman Jack	21€

WHISKY JAPONÉS

Hibiki	41€
Nikka from the Barrel	26€

BRANDY, COGNAC Y ARMAGNAC

Lepanto	17€
Peinado 100	63€
Remy Martin VSOP	21€
Remy Martin XO	72€

BREAKFAST

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

CASUAL BREAKFAST 38€

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

HEALTHY BREAKFAST 38€

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

CASA LOBO BREAKFAST 48€

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

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	13€
Prepared fresh fruit plate	17€
Detox Juice	9€
Oatmeal Porridge with brown sugar, milk, walnuts and raisins	17€

CLASSICS BREAKFAST

Bread toast with crushed tomato and Iberian ham	20€
Toast with butter and jam / oil and tomato	13€
Spanish omelette	15€
Pancakes with cream and maple syrup or butter and jam	15€
French brioche toast with cinamon	15€
Basket of pastries	13€

EGG DISHES

CASA LOBO fried eggs with Iberian ham and glass bread with tomato	20€
Eggs Benedict on English muffin with Saxony pork loin and Iberian acorn-fed ham	23€
Parmesan egg white omelette with aromatic herbs	20€
English: Fried eggs with sausage, bacon, beans and tomato gratin	27€
Create your own egg-dish	23€

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	30€
Iberian ham	42€
Iberian ham croquettes	24€

STARTERS

Beluga Caviar 000	223€
Razor Clam and Mantis Shrimp Cream	29€
Broccoli Caesar Salad with Free-Range	
Chicken or Shrimp	21€
Marinated Free-Range Chicken Bowl with	
Rice and Vegetables	21€
Chicken Soup with Poached Egg and	
Vegetables	21€
Escoffier-Style Steak Tartare on Bone	
Marrow	30€

MAIN COURSES

Cacio e Pepe Risotto with Lemon and	
Melanosporum Truffle	21€
Gran Hotel Inglés Turbot	28€
Grilled Wild Salmon	26€
GHI Burger	26€
Beef Tenderloin Bordelaise Perigord	
Style	38€
Fresh Pasta with Tomato Sauce	22€
Four Cheese Pizza (*)	26€
Charcoal Lemon Chicken with Watercress	
Bouquet and French Fries	27€
Club Sandwich with French Fries	26€

DESSERTS

Apple Tart with Tahitian Vanilla Cream and	
Ice Cream	21€
French Toast with Vanilla Ice Cream	13€
Chocolate Lava Cake	13€
Dulce de Leche Flan	13€
Plate of Freshly Prepared Fruit	15€
Ice Cream Cup	11€

NIGHT SHIFT SERVICE

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

MAIN COURSES

Selection of cheeses	30€
Iberian ham	42€
Four Cheese pizza (*)	26€

DESSERTS

Chocolate brownie with	
vanilla ice cream	13€
Prepared fruit platter	15€

KID'S MENU

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

Ham and cheese pizza	22€
Breaded free-range chicken	
nuggets with fries	16€
French omelette as your choice	15€

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 (2€ per ingredient): ham, bacon, meat, mushroom, onion, pepper.

All our dishes can be accompanied with french fries, salad or white rice (7€ per side).

DRINKS

ROSÉ WINES

	Glass	Bottle
Marqués de Riscal Rosado		
D.O.P. Rioja	9€	51€

WHITE WINES

	Glass	Bottle
Pazo San Mauro		
D.O. Rías Baixas	10€	51€
Menade Verdejo ecológico		
D.O. Rueda	9€	40€
Pagos del Galir		
D.O. Valdeorras	9€	43€

RED WINES

	Glass	Bottle
Marqués de Vargas Reserva		
D.O.P. Rioja	12€	57€
Tarsus Crianza		
D.O. Ribera del Duero	10€	43€

SPARKLING WINES

	Glass	Bottle
Agustí Torelló Gran Reserva		
B. Torelló	13€	57€
Champagne Perrier Jouët		
Grand Brut	27€	149€
Champagne Perrier Jouët		
Blason Rosé		165€

WATER

Numen regular & sparkling	6,5€
---------------------------	------

BEERS

Mahou 5 estrellas	9€
Mahou alcohol free	9€
Mahou gluten free	9€
Maestra de Mahou	11€
Alhambra reserva	11€

GIN

G' Vine	22€
Seagrams	20€
Monkey 47	25€
Hendricks	22€

VODKA

Belvedere	29€
Absolut Elyx	25€
Beluga Gold Line	52€

RUM

Havana Club Selección de Maestros	25€
Zacapa 23 Solera	29€
Diplomático Reserva Exclusiva	19€
Santa Teresa 1796	25€
Havana Club 15 años	61€

TEQUILA & MEZCAL

Tequila Fortaleza Blanco	27€
Herradura Selección Suprema	82€
Dobel	27€
Casa Dragones Joven	97€

BLENDED WHISKY

Laphroaig 10 años	37€
Chivas 18 años	27€
Chivas Royal Salute 21	59€
Johnnie Walker Blue Label	97€

SINGLE MALT WHISKY

Glenlivet 15	27€
Glenfidich 21	49€

IRISH WHISKY

Jameson Black Barrel	21€
Teeling Small Batch	23€

BOURBON & RYE

Jack Daniel's Sinatra	50€
Mitcher's Bourbon	28€
Gentleman Jack	21€

JAPANESE WHISKY

Hibiki	41€
Nikka from the Barrel	26€

BRANDY, COGNAC & ARMAGNAC

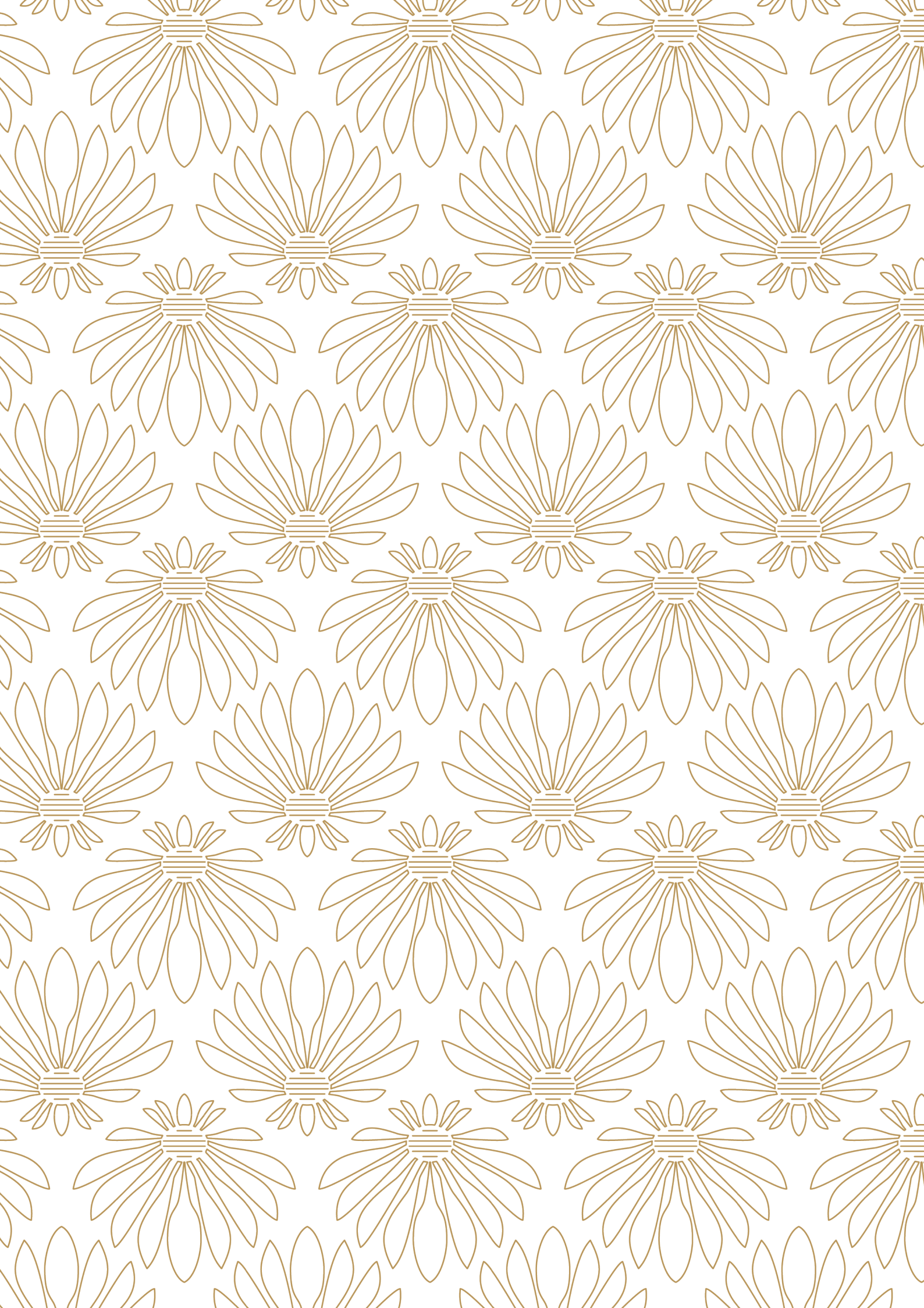
Lepanto	17€
Peinado 100	63€
Remy Martin VSOP	21€
Remy Martin XO	72€

GRAN
HOTEL
INGLÉS

MADRID, 1886

MENÚ DE HABITACIÓN

ROOM SERVICE



GRAN
HOTEL
INGLÉS

MADRID, 1886

MENÚ DE HABITACIÓN

ROOM SERVICE
