

GRAN HOTEL INGLÉS

MADRID, 1886



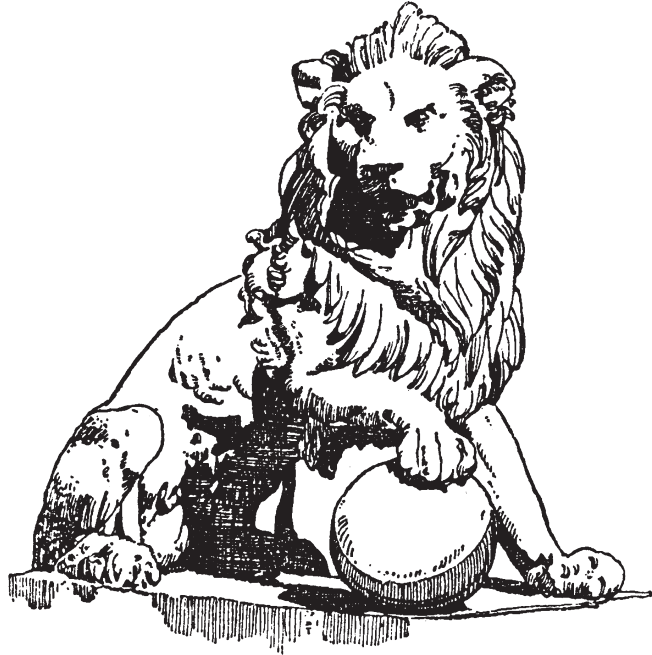
L o b B y T o
Cocktail Bar
WHAT'S YOUR STORY?



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 del 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 the oldest luxury hotel in Madrid and has been a singular and unique space since its construction in 1853. It was the first hotel in Madrid to have a restaurant, located in one of the first streets that had electricity supply, and became a social and cultural icon of the center of meetings and gatherings of writers, artists and great lords of the city. Today the hotel has recovered the glamour, elegance and innovation that it had in its golden 20s, and is once again a cultural and social reference center of Madrid.

GRAN
HOTEL
INGLÉS
MADRID. 1886



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. Por eso, desde Gran Hotel Inglés queremos regalarte nuestro mejor secreto (elaborado por el equipo GHI), la clave para pasar una velada única disfrutando de los cócteles que ofrecemos en el hotel, junto con los mejores platillos para acompañarlos.

The town of Madrid, always bustling and full of life, is a true reflection of the activity of brilliant artisans, artists, taverns, barns, corralas and countless personalities that cross its streets every day, especially in the evening. Therefore, from Gran Hotel Inglés we want to give you our best secret (made by GHI team), the key to spend a unique evening enjoying the cocktails we offer at the hotel, with the best bites to accompany them.

Signature Cocktails

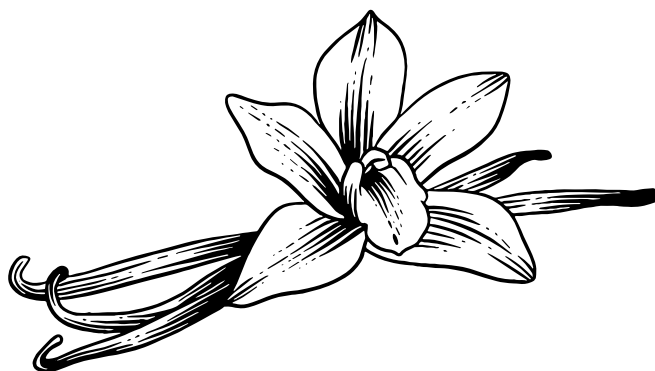
El Retiro	16,00€
Cherry Cream	16,00€
Oaxaqueño	16,00€
New Years Eve	16,00€
Don Andrés	16,00€
1886	16,00€
Coffee & Caramel	16,00€
Rouge 75	16,00€
Weekender	16,00€
Spicy Lips	16,00€
Smoky Dreams	16,00€
Brisa Caribeña	16,00€
Tatay	16,00€

Signature Mocktails

Espresso MartiNO	13,00€
Tropic Breeze	13,00€

¿Sabías qué? En el Lobby, se encuentra nuestra biblioteca. Un acogedor rincón de tertulia o lectura de la historia que más le apetezca disfrutar. Entre nuestros tesoros, se encuentran los 415 volúmenes de la colección completa de Gredos que abordó la totalidad de los clásicos grecolatinos, dos hatillos de papel de antiguos libros de comercio con China e infinidad de documentos y antigüedades del hotel .

Did you know? In the Lobby, you will find our library. A cozy corner for socializing or reading the story that you most want to enjoy. Among our treasures, you will find the 415 volumes of the complete collection of Gredos that covered the entirety of the Greco-Latin classics, two paper bundles of ancient trade books with China and countless documents and antiques of the hotel.



Y para completar esta experiencia, disfruta este cocktail con uno de nuestros succulentos postres.

And for completing this experience, enjoy this cocktail with one of our succulent desserts.

El Retiro



Ingredients

- | | |
|---------------------------|---------------------------|
| -40 ml Vodka Beluga Noble | -40 ml Beluga Noble Vodka |
| -20 ml Limoncello | -20 ml Limoncello |
| -10 ml Granadina | -10 ml Granadine |
| -15ml Sirope de Vainilla | -15 ml Vanila Syrup |
| -Top Espuma de Lima-Limón | -Top Lime-Lemon Foam |

Preparation

- Mezclar los ingredientes en la coctelera con hielo, excepto la espuma y la granadina.
 - Servir la mezcla y añadir después la granadina.
 - Terminar con la espuma de lima- limón.
- Mix the ingredients in the shaker with ice, except for the foam and the grenadine.
 - Pour the mixture and then add the grenadine.
 - Finish with the lemon-lime foam.

El Retiro es un trago perfecto para disfrutar después del almuerzo o la cena. Sus sabores se esconden debajo del aterciopelado velo de espuma que le confiere un carácter dulce y afrutado.

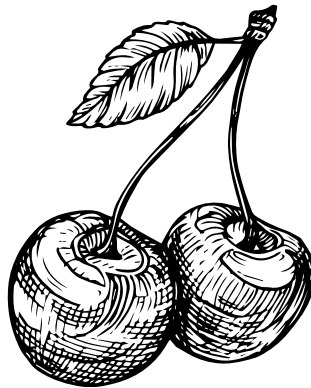
Su viva combinación de colores nos recuerda a las tardes de primavera en el parque de El Retiro.

El Retiro is a perfect drink to enjoy after lunch or dinner. Its flavours are hidden under the velvety veil of foam that gives it a sweet and fruity character.

Its vivid combination of colours reminds us of spring afternoons in El Retiro Park.

Gran Hotel Inglés comenzó siendo el café de tertulias más influyente de Madrid donde se daban cita los intelectuales españoles e internacionales de finales de siglo XIX. En los años 20 fue uno de los centros culturales de primer nivel, donde se reunían los mejores artistas, escritores, pintores y políticos para, entre cafés, vinos y la nebulosa del humo de los cigarros, inspirar sus obras o bien debatir durante interminables horas de literatura, cultura, política y otros asuntos mundanos.

Gran Hotel Inglés started out as the most influential coffee house in Madrid where Spanish and international intellectuals of the late 19th century gathered. In the 1920's it was one of the first class cultural centers, where the best artists, writers, painters and politicians met to, among coffees, wines and the haze of cigar smoke, inspire their works or debate for endless hours on literature, culture, politics and other worldly matters.



Acompaña a este "Cherry Cream" con nuestro delicioso coulant de chocolate de Guanaja y helado de avellana.

Accompany this 'Cherry Cream' with our exquisite Guanaja chocolate coulant and hazelnut ice cream.

Cherry Cream

Ingredients



-20 ml Whisky Chivas Mizunara
-40 ml Cherry Hearing
-15 ml Maraschino Luxardo
-10 ml Sirope Simple
-30ml nata

-20 ml Chivas Mizunara
Whiskey
-40 ml Cherry Hearing
-15 ml Luxardo Mraschino
-10 ml Simple Syrup
-30ml cream

Preparation

- Mezclar todos los ingredientes en la coctelera, con hielo.
- Servir en un vaso previamente enfriado.
- Decorar con garnish, añadir una cucharada de liquido de maraschino Cherry y espolvorear azúcar glass.

- Mix all ingredients in a shaker with ice.
- Serve in a chilled glass.
- Decorate with garnish, add a spoonful of maraschino cherry liquid and sprinkle with icing sugar.

Cherry Cream, nos recuerda a aquellas sobremesas que se alargan hasta el anochecer.

Perfecto para golosos ya que tiene toques a tarta Red Velvet con una ligera textura acaramelada que agasaja el paladar. Ideal para quien quiera algo dulce, perfecto para después de comer o cenar.

Recomendado para quien quiera disfrutar de sabores dulces.

Cherry Cream, reminds us of those after-dinner meals that last until nightfall.

Perfect for those with a sweet tooth as it has hints of Red Velvet cake with a light caramelised texture that pleases the palate. Ideal for those with a sweet tooth, perfect for after lunch or dinner.

Recommended for those who want to enjoy sweet flavours.

En 1886, cuando abrió este hotel, la calle Echegaray se llamaba calle LOBO. El origen del nombre es una leyenda que aún corre por las calles de Madrid. Exhibía en esta misma calle, un taxidermista un lobo disecado que el mismo había cazado y atemorizaba a los vecinos. Una tarde un niño envalentonado frente a sus amigos destruyó la pieza, el furioso dueño mató al niño de un empujón y la Virgen de las maravillas hizo un milagro devolviendo la vida al niño.

In 1886, when this hotel opened, Echegaray street was called LOBO street. The origin of the name is a legend that still runs through the streets of Madrid. In this same street, a taxidermist exhibited a stuffed wolf that he himself had hunted and frightened the neighbors. One afternoon, a child, emboldened in front of his friends, destroyed the piece, the furious owner killed the child with a push and the Virgin of the Wonders worked a miracle, bringing the child back to life.



¿Te apetece algo diferente? Oaxaqueño es el maridaje perfecto para nuestra tarta de manzana caramelizada con crema de vainilla.

Fancy something sweet? Oaxaqueño is the perfect pairing for our homemade caramelized apple pie with vainilla cream.

Oaxaqueño



Ingredients

- | | |
|-----------------------|-----------------------|
| -60 ml Mezcal Vida | -60 ml Vida Mezcal |
| -40 ml Puré Maracuya | -40 ml Maracuya puree |
| -10 ml Licor de Melón | -10 ml Melon Liqueur |
| -15 ml Zumo de Lima | -15 ml Lime juice |
| -Soda de Mango | -Mango Soda |

Preparation

- Añadir la sal de pomelo en el borde del vaso.
 - Mezclar todos los ingredientes a excepción de la soda.
 - Añadir un poco de soda en el vaso y posteriormente mezclar todos los ingredientes.
- Add the grapefruit salt to the rim of the glass.
 - Mix all the ingredients except for the soda.
 - Add a little soda to the glass and then mix all the ingredients together.

Oaxaqueño, representativo del nativo Oaxaca y su mezcal combinado con frutas, ligero aroma a fuego y dulce sabor.

Es un trago excelente para disfrutar antes o después de un almuerzo y también para acompañar una velada de fin de semana. Su toque de fuego sorprende a todos los paladares y sus sabores te trasladarán a México.

Oaxacan, representative of the native Oaxaca and its mezcal combined with fruits, light fire aroma and sweet taste.

It is an excellent drink to enjoy before or after lunch and also to accompany a weekend evening. Its touch of fire surprises all palates and its flavours will transport you to Mexico.

En el Gran Hotel Inglés se sentaron las bases de la independencia de Filipinas. Lo hizo José Rizal, héroe nacional filipino asiduo del hotel.

En un banquete aquí brindó por la independencia de Filipinas, que pertenecía a España, y fue fusilado en Manila.

Hoy allí es héroe nacional. En el Lobby, hay una placa y un busto en su honor; ambos cedidos por la embajada de Filipinas. Además, en el mismo escritorio, se encuentra un anecdótico menú de almuerzo con su respectivo precio original de 1926.

It was at the Gran Hotel Inglés that the foundations of Philippine independence were laid. It was done by Jose Rizal, a Filipino national hero who was a regular at the hotel.

He toasted the independence of the Philippines, which belonged to Spain, and was shot in Manila.

Today he is a national hero there. In the Lobby, there is a plaque and a bust in his honor; both on loan from the Philippine Embassy. Also, on the same desk, there is an anecdotal lunch menu with its original 1926 price tag.



Disfruta de este cocktail de autor con nuestras ostras Guillardau N°5.

Enjoy this signature cocktail with our Guillardau N°5 oysters.

New Year`s Eve



Ingredients

- | | |
|---------------------------------|-------------------------|
| -50 ml Gin Malfy | -50 ml Malfy Gin |
| -15 ml Zumo limón | -15 ml Lemon Juice |
| -3 Uvas de la suerte machacadas | -3 Crushed lucky grapes |
| -Albahaca fresca | -Fresh basil |
| -20 ml Sirope Simple | -20 ml Simple Syrup |
| -Top de cava | -Top of cava |

Preparation

- | | |
|---|---|
| • Machacar las uvas en el vaso mezclador y añadir el resto de ingredientes con unos 20ml de cava. | • Place the grapes in a mixing glass and add the rest of the ingredients with about 20ml of cava. |
| • Mezclar todo con hielo pilé como si fuese un Julep. | • Mix everything with pilé ice as if it were a Julep. |
| • Añadir más hielo pilé, decorar y acabar con más cava por encima al servir. | • Add more pilé ice, garnish and finish with more cava on top when serving. |

New Year`s Eve es un homenaje a la última noche del año. Uvas de la suerte y cava en un Julepe muy refrescante y cautivador.

Ideal tanto para paladares experimentados como para aquellos a los que les apetece un trago ligero y fácil de beber.

Fabuloso como digestivo y sobremesa.

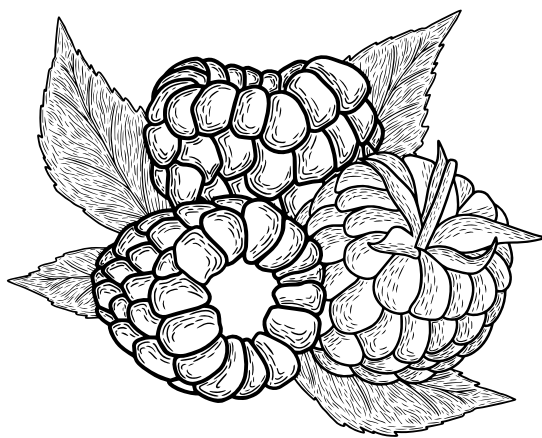
New Year`s Eve is a tribute to the last night of the year. Lucky grapes and cava in a very refreshing and captivating Julep.

Ideal for both experienced palates and those who fancy a light, easy-drinking drink.

Fabulous as a digestif and after-dinner drink.

Sólo hay un Gran Hotel Inglés, el más antiguo de la ciudad, y no hay otro igual. En nuestras suits hemos dado la bienvenida a algunos de los rostros más reconocibles del mundo desde su reforma. Actores, músicos y directores nos han descubierto, llaman hogar a este hotel, y disfrutan de la discreción y el glamour de los años 20 de la centenaria y romántica Madrid.

There is only one Gran Hotel Inglés, the oldest in the city, and there is no other like it. In our suits we have welcomed some of the world's most recognizable faces since its refurbishment. Actors, musicians and directors have discovered us, call this hotel home, and enjoy the discretion and glamour of the 20's in the centenary and romantic Madrid.



Que mejor acompañante para este cocktail que nuestra selección de fruta fresca de temporada.

What better companion for this cocktail than our selection of fresh, seasonal fruit?

Don Andrés



Ingredients

- | | |
|--------------------------------------|--------------------------------------|
| -50 ml Ron Havana Selección Maestros | -50 ml Havana Selección Maestros Rum |
| -15 ml Amaretto | -15 ml Amaretto |
| -40 ml Zumo de piña | -40 ml Pineapple juice |
| -15 ml de Zumo de Lima | -15 ml of lime juice |
| -Puré de frambuesas | -Raspberry puree |

Preparation

- Mezclar todos los ingredientes en la coctelera.
 - Antes de servir la mezcla en el vaso, añadir una capa de sirope de frambuesa y colocar un hielo cubo encima.
 - A continuación, añadir la mezcla despacio para que la frambuesa se mezcle lo menos posible.
 - Decorar con una hoja de piña previamente cortada y limpia y una brocheta con dos triángulos de piña frescos.
- Mix all the ingredients in the shaker.
 - Before pouring the mixture into the glass, add a layer of raspberry syrup and place an ice cube on top.
 - Then add the mixture slowly so that the raspberry mixes as little as possible.
 - Garnish with a previously cut and cleaned pineapple leaf and a skewer with two fresh pineapple triangles.

Cuenta la leyenda que en el siglo XIX Don Andrés Brugal fundó la casa de este famoso ron dominicano en 1886.

Hoy en Gran Hotel Inglés rendimos homenaje al Sr. Brugal con este trago de rasgos tropicales y ligero paladar, ideal para disfrutar como aperitivo de fin de semana.

Legend has it that in the 19th century Don Andrés Brugal founded the house of this famous Dominican rum in 1886.

Today at Gran Hotel Inglés we pay tribute to Mr. Brugal with this drink of tropical features and light palate, ideal to enjoy as a weekend aperitif.

Harriet Bosse, actriz de Hollywood de procedencia nórdica, estuvo residiendo en Gran Hotel Inglés durante una semana. En su honor se idearon estos cócteles para ser los acompañantes ideales de sus gustos gastronómicos.

Harriet Bosse, a Hollywood actress of Nordic origin, stayed at Gran Hotel Inglés for a week. In her honor, these cocktails were designed to be the ideal accompaniment to her gastronomic tastes.



Desde el norte hasta el sur; las croquetas de jamón ibérico forman parte de la identidad gastronómica de todo el territorio nacional. Y, sin duda, es el acompañamiento perfecto para este cocktail.

From the north to the south, iberian ham croquettes are part of the identity of the entire national territory and, without a doubt, the perfect accompaniment for this cocktail.

1886



Ingredients

- | | |
|-------------------------|-------------------------|
| -30 ml Gin Hendricks | -30 ml Gin Hendricks |
| infusionado con pomelo | infused with grapefruit |
| -30 ml Brandy | -30 ml Brandy |
| -30 ml Cocchi Americano | -30 ml Cocchi Americano |
| -10 ml Sirope de Romero | -10 ml Rosemary Syrup |
| -Perfume Herbal | -Herbal Perfume |

Preparation

- | | |
|---|--|
| • Mezclar todos los ingredientes en la coctelera. | • Mix all the ingredients in a shaker. |
| • Añadir un cubo de hielo, la mezcla y decorar. | • Add an ice cube, mix and garnish |
| • Añadir el perfume herbal. | • Add the herbal perfume |

Un antiguo maestro bodeguero lo calificó al descubrirlo como “un sabor excepcional capaz de conquistar el mundo”.

Ya en el 1886 era famoso en la oferta de coctelería del original Gran Hotel Inglés, ilustres personajes como José Rizal o Virginia Woolf pudieron disfrutarlo.

Ante ustedes un trago legendario con solera y marcado recorrido.

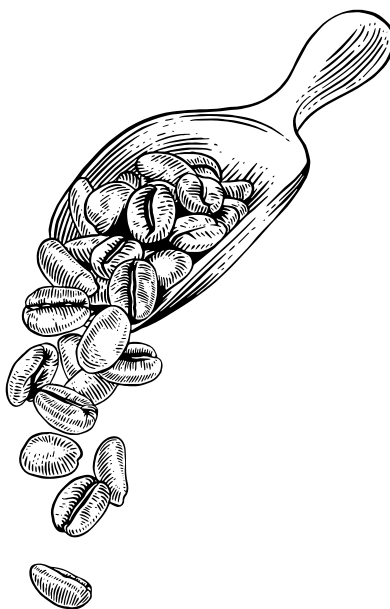
A former cellar master described it as "an exceptional flavour capable of conquering the world" when he discovered it.

Already in 1886 it was famous in the cocktail bar of the original Gran Hotel Inglés, illustrious personalities such as José Rizal or Virginia Woolf were able to enjoy it.

A legendary drink with a long tradition and a long history.

Cada combinación se inspira en una historia, cuento o leyenda, así como en personalidades y acontecimientos relevantes que dejaron su huella en el Lobby del hotel, la estancia con más alma de nuestra casa. En honor a este legendario establecimiento y a su historia, recordamos estos cócteles ya consagrados.

Each combination is inspired by a story, tale or legend, as well as relevant personalities and events that left their mark in the Lobby of the hotel, the most soulful room of our house. In honor of this legendary establishment and its history, we remember these cocktails already consecrated.



Si hay algo que defina a este cocktail de autor, es su elegancia. Disfrútalo acompañándolo con la famosa torrija de Doña Carmen.

If there is one thing that defines this signature cocktail, it is its elegance. Enjoy it paired with the famous torrija from Doña Carmen.

Coffee & Caramel



Ingredients

- | | |
|------------------------------|-----------------------------|
| -50 ml Vodka Beluga Noble | -50 ml Beluga Noble Vodka |
| -20 ml Licor Cacao | |
| -25 ml Crema Caramelo Salado | -20 ml Cocoa Liqueur |
| | -25 ml Salted Caramel Cream |
| -1 Café Espresso | -1 Espresso Coffe |
| -Escamas de Sal | -Salt Flakes |

Preparation

- Espolvorear con café la mitad de la copa.
- Mezclar todos los ingredientes en la coctelera.
- Acabar con escamas de sal por encima y servir.
- Sprinkle the half of the outside of the glass with coffee.
- Mix all the ingredients in the shaker.
- Finish with salt flakes on top and serve.

Coffee&Caramel es una variación del mítico Espresso Martini, más cremoso y combinado además con caramelo salado.

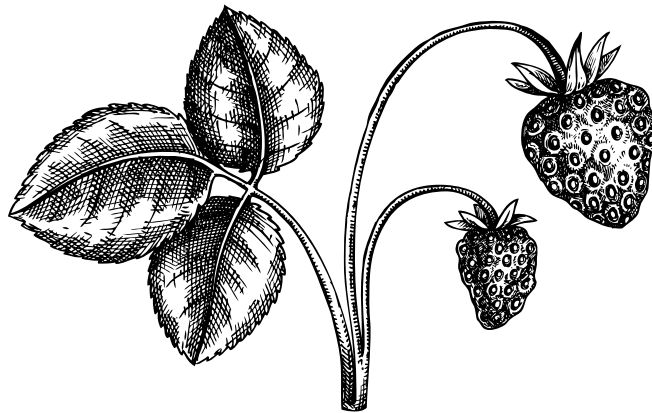
Es el complemento ideal para una sobremesa después de un Brunch o un almuerzo informal. Hará las delicias de los más cafeteros.

Coffee&Caramel is a variation of the legendary Espresso Martini, more creamy and combined with salted caramel.

It is the ideal complement to an after-dinner drink after brunch or an informal lunch. It will delight the most coffee lovers.

En 1872, un taller de marroquinería, se convirtió en vecino nuestro. Se instala en nuestra calle, a finales del siglo XIX el famoso artesano alemán Heinrich Loewe Rössberg, que trabajaba el cuero como los ángeles. Un completo visionario del lujo y del arte de la moda.

In 1872, a leather workshop became our neighbor. The famous German craftsman Heinrich Loewe Rössberg, who worked leather like an angel, settled in our street at the end of the 19th century. A complete visionary of luxury and the art of fashion.



Este cocktail, se ha convertido en el mejor maridaje de nuestro postre café latte.

This cocktail has become the perfect pairing for our café latte dessert.

Rouge 75



Ingredients

- | | |
|--------------------------|------------------------|
| -30 ml Gin Monkey 47 | -30 ml Monkey 47 Gin |
| -15 ml Zumo de Limón | -15 ml Lemon juice |
| -20 ml Sirope Simple | -20 ml Simple Syrup |
| -2 fresas | -2 strawberries |
| -10 ml Puré de frambuesa | -10 ml Raspberry puree |
| -Top Champagne | -Top Champagne |

Preparation

- Machacar las dos fresas en la coctelera y añadir el resto de los ingredientes a excepcion del champagne.
 - Servir en copa con doble colado y añadir el champagne.
 - Decorar con pétalos de rosas.
- Crush the two strawberries in a shaker and add the rest of the ingredients except the champagne.
 - Serve in a double-strain glass and add the champagne.
 - Decorate with rose petals

Tanto si se trata de un aperitivo como de un postre, las burbujas de Rouge 75 combinan bien en cada ocasión y en cada hora del día.

Recomendado para quien disfrute de un cocktail fresco y afrutado.

Whether as an aperitif or a dessert, Rouge 75 bubbles go well with any occasion and at any time of the day.

Recommended for those who enjoy a fresh and fruity cocktail.

Antonio Fuentes partió de Sevilla, su ciudad natal, hasta los lugares donde le llevó su pasión por la tauromaquia. Reconocido y respetado matador de toros, sus largos viajes culminaban siempre con una pausa en la Villa de Madrid, donde pedía en el antiguo café bar que se le preparara su bebida favorita.

Antonio Fuentes left his hometown of Seville to discover places where his passion for bullfighting took him. A renowned and respected matador, his long trips always culminated with a short stay in the City of Madrid, where he would stop by the old café bar and ask them to mix his favourite drink.



Refrescante y ligero; acompaña este cocktail con nuestro increíble entrecôte de vaca vieja con chimichurri.

Refreshing and light; accompany this cocktail with our incredible old cow entrecôte with chimichurri sauce.

Weekender



Ingredients

- | | |
|------------------------------|------------------------------|
| -20 ml Bourbon Buffalo Trace | -20 ml Buffalo Trace Bourbon |
| -15 ml Chartreuse Verde | -15 ml Green Chartreuse |
| -15 ml Aperol | -15 ml Aperol |
| -10 ml Zumo de Limón | -10 ml Lemon Juice |
| -10 ml Sirope Simple | -10 ml Simple Syrup |

Preparation

- | | |
|---|--|
| • Mezclar todos los ingredientes en la coctelera. | • Mix all the ingredients in a shaker. |
| • Decorar con una cereza Maraschino. | • Garnish with a Maraschino cherry. |

Si eres de los que esperan con ansia la llegada del fin de semana, éste es tu cocktail.

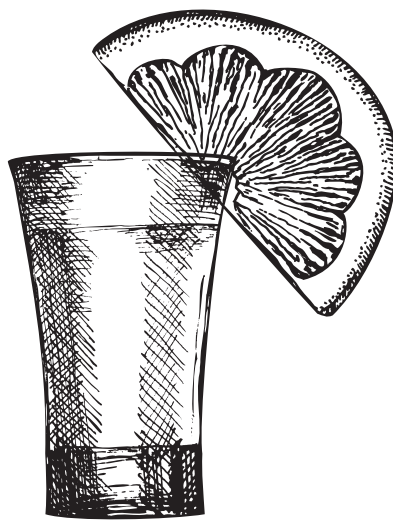
Desenfadado y con un marcado toque alcohólico hará las delicias de los weekenders más exigentes.

If you are one of those who are looking forward to the weekend, this is the cocktail for you.

Casual and with a strong alcoholic touch, it will delight the most demanding weekenders.

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 couple of Mexican origin who were dedicated to the restaurant business. Owners of vineyards in the north of the Aztec country. In a short but memorable stay, they shared with us their original agave distillates, fused with winemaking techniques.



Con cuerpo, refrescante y algo picante: así es "Spicy Lips", el maridaje perfecto para nuestras patatas bravas.

Full-bodied, refreshing and slightly spicy: that's "Spicy Lips", the perfect pairing for our brava potatoes.

Spicy Lips



Ingredients

-40 ml Tequila Altos
Olmeca Silver
-20 ml Mezcal Vida
-20 ml Orgeat
-15 ml Zumo de Lima
-5 ml Jarabe de chile

-40 ml Altos Olmeca
Silver Tequila
-20 ml Vida Mezcal
-20 ml Orgeat
-15 ml Lime juice
-5 ml Chilli syrup

Preparation

- Mezclar todos los ingredientes en la coctelera con hielo.
- Añadir en el borde del vaso dos centímetros de Tajín.
- Decorar con una piel de naranja en el lado donde no hay Tajín.
- Mix all ingredients in a shaker with ice.
- Add two centimetres of Tajín to the rim of the glass.
- Garnish with an orange peel on the non-Tajín side.

Como a cualquier Mexicano al que le gusta el picante, es además cítrico y tiene un ligero toque dulce al gusto de cada comensal.

Si te gustan los sabores mexicanos y buscas un trago refrescante y fácil de beber, Spicy Lips es tu cocktail.

Like any Mexican who likes it spicy, it's also citrusy and has a slight sweetness to suit every diner's taste.

If you like Mexican flavours and are looking for a refreshing and easy-to-drink drink, Spicy Lips is the cocktail for you.

Este hotel era el preferido por la aristocracia europea en temporada de caza. En los sótanos se alojaban las reales de sus perros y en el ático se alojaban los trabajadores del hotel que contaba con hábiles artesanos capaces de resolver cualquier necesidad a medida.

This hotel was the preference of the European aristocracy during the hunting season. In the cellars were housed the royalty of their dogs and in the attic were housed the workers of the hotel that had skilled craftsmen able to solve any need to measure.



Smoky Dreams, es un cocktail capaz de transportarte a un ambiente clandestino. Completa esta experiencia con nuestros torreznos ahumados en nuestro jasper.

Smoky Dreams, is a cocktail capable of transporting you to a clandestine environment. Complete this experience with our spanish style smoked and crispy bacon.

Smoky Dreams



Ingredients

- | | |
|------------------------------|------------------------------|
| -60 ml Bourbon Buffalo Trace | -60 ml Buffalo Trace Bourbon |
| -20 ml Amaretto | -20 ml Amaretto |
| -Peychauds Bitters | -Peychauds Bitters |
| -10 ml Azúcar Ahumado | -10 ml Smoked Sugar |

Preparation

- Remover la mezcla con hielo en vaso mezclador durante 45-50 segundos y servir en vaso con un cubo de hielo.
- Decorar con una piel de naranja en el interior del vaso con la parte exterior visible.
- Ahumar y servir.
- Stir the mixture with ice in a mixing glass for 45-50 seconds and serve in a glass with an ice cube.
- Garnish with an orange peel on the inside of the glass with the outside visible.
- Smoke and serve

Smoky Dreams te transportará a los antiguos clubs de fumadores de los años 60. Humo y whisky combinados en sabores originales y auténticos.

Es un trago ideal para aquellos que buscan sabores de toda la vida.

Smoky Dreams will transport you to the old smoking clubs of the 1960s. Smoke and whisky combined in original and authentic flavours.

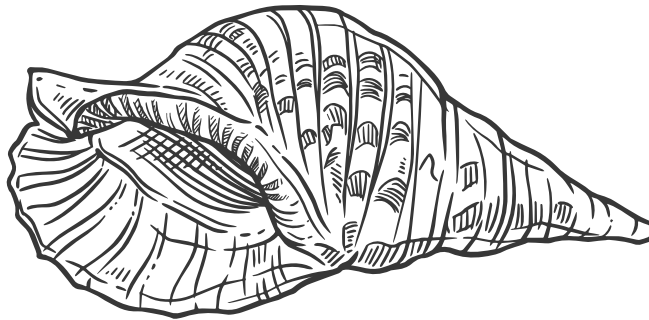
An ideal drink for those who are looking for the flavours of a lifetime.

En un rincón del Caribe, donde las palmeras se mecen al ritmo del mar, nació el Brisa Caribeña. Este cóctel es una oda a los veranos tropicales, con su suave brisa y sus colores vibrantes.

El secreto de su sabor radica en el equilibrio perfecto entre el robusto ron, el aromático jerez envejecido en barrica, y el exótico sirope de canela y coco. Cada sorbo te lleva a una playa dorada, donde el sol y el mar te abrazan con calidez.

In a corner of the Caribbean, where palm trees sway to the rhythm of the sea, the Caribbean Breeze was born. This cocktail is an ode to tropical summers, with their gentle breeze and vibrant colours.

The secret of its flavour lies in the perfect balance of robust rum, aromatic sherry aged in casks, and exotic cinnamon and coconut syrup. Every sip takes you to a golden beach, where the sun and sea embrace you warmly.



Este cocktail con sus notas de vainilla, caramelo, frutas secas, especias sutiles y un toque de roble tostado, complementa perfectamente nuestro solomillo de ternera albardado con papada ibérica a la périgordine.

This cocktail, with its notes of vanilla, caramel, dried fruits, subtle spices, and a hint of toasted oak, perfectly complements our beef fillet wrapped in Iberian pancetta à la Périgourdine.

Brisa Caribeña



Ingredients

- | | |
|----------------------------------|----------------------------------|
| -40 ml Ron Barceló Imperial | -40 ml Barceló Imperial Rum |
| -70 ml Puré de Coco | -70 ml Coconut puree |
| -15 ml Zumo de lima | -15 ml Lime juice |
| -15 Siropo de Canela | -15 ml Cinnamon syrup |
| -10 Pedro Ximénez Gonzalez Byass | -10 Pedro Ximénez Gonzalez Byass |
| -Bitter Cacao | -Bitter Cacao |

Preparation

- Añadir todos los ingredientes en la coctelera.
- Servir la mezcla en un vaso con hielo con la técnica del doble colado.
- Decorar el borde con una rama de canela y espolvorear coco rallado en el borde del vaso.
- Add all the ingredients in the shaker.
- Serve the mixture in a glass with ice using the double-strain technique.
- Garnish the rim with a cinnamon stick and sprinkle grated coconut on the rim of the glass.

Te invitamos a probar nuestro irresistible coctel de autor que te transportará a un verano caribeño.

Esta bebida es perfecta para quienes buscan una experiencia refrescante y aromática. El siropo de canela y coco añade una suavidad deliciosa al ron y al jerez, ambos envejecidos en barrica. Disfrútalo a cualquier hora del día y déjate llevar por su exquisito sabor tropical. ¡Salud!

We invite you to try our irresistible signature cocktail that will transport you to a Caribbean summer.

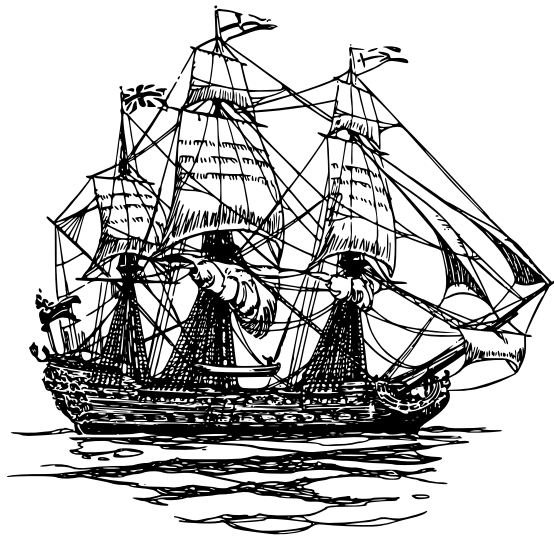
This drink is perfect for those looking for a refreshing and aromatic experience. The cinnamon and coconut syrup adds a delicious smoothness to the rum and sherry, both of which are cask-aged. Enjoy it at any time of the day and let yourself be carried away by its exquisite tropical flavour. Cheers!

En una remota isla caribeña, el legendario Explorador Baroko encontró la inspiración para crear el cóctel perfecto. Al amanecer, combinó el rico Ron Don Papa Baroko, el fresco zumo de pomelo, el vibrante zumo de lima, y la sedosa clara de huevo.

El resultado fue el Tatay, un cóctel que captura la esencia de un amanecer caribeño en cada sorbo.

On a remote Caribbean island, the legendary explorer Baroko found the inspiration to create the perfect cocktail. At sunrise, he combined rich Don Papa Baroko Rum, fresh grapefruit juice, vibrant lime juice, and silky egg white.

The result was the Tatay, a cocktail that captures the essence of a Caribbean sunrise in every sip.



Exótico y con cuerpo, así es Tatay. El maridaje perfecto es uno de nuestros exquisitos puros cubanos que podrá encontrar en la cava de puros del hotel.

Exotic and full-bodied, this is Tatay. The perfect pairing is one of our exquisite Cuban cigars, which you can find in the hotel's cigar cellar.

Tatay



Ingredients

- | | |
|----------------------------|----------------------------|
| -45 ml Ron Don Papa Baroko | -45 ml Don Papa Baroko Rum |
| -35 ml Zumo de Pomelo | -35 ml Grapefruit juice |
| -20 ml Zumo de lima | -20 ml Lime juice |
| -20 Sirope Simple | -20 Simple Syrup |
| -35 Clara de Huevo | -35 egg white |

Preparation

- Añadir todos los ingredientes en la coctelera.
 - Agitar durante 15 segundos.
 - Servir la mezcla en una copa coupe con la técnica del doble colado.
 - Decorar el vaso con pomelo deshidratado.
- Add all ingredients into the shaker.
 - Shake for 15 seconds.
 - Serve the mixture in a coupe glass using the double-strain technique.
 - Garnish the glass with dried grapefruit.

En una remota isla caribeña, el legendario Explorador Baroko encontró la inspiración para crear el cóctel perfecto. Al amanecer, combinó el rico Ron Don Papa Baroko, el fresco zumo de pomelo, el vibrante zumo de lima, y la sedosa clara de huevo.

El resultado fue el Tatay, un cóctel que captura la esencia de un amanecer caribeño en cada sorbo.

On a remote Caribbean island, the legendary explorer Baroko found the inspiration to create the perfect cocktail. At sunrise, he combined rich Don Papa Baroko Rum, fresh grapefruit juice, vibrant lime juice, and silky egg white.

The result was the Amanecer del Explorador, a cocktail that captures the essence of a Caribbean sunrise in every sip.

Classic Cocktails

Mojito	16,00€
Mimosa	16,00€
Margarita	16,00€
Daiquiri	16,00€
Cosmopolitan	16,00€
Negroni	16,00€
Manhattan	16,00€
Whisky Sour	16,00€
Pisco Sour	16,00€
Bloody Mary	16,00€
Old Fashioned	16,00€
Gin Fizz	16,00€
Tom Collins	16,00€
Moscow Mule	16,00€
Dry Martini	16,00€
Petroni Spritz	16,00€
Espresso Martini	16,00€
Spritz-Petroni	16,00€



Si hay un lugar especial en nuestro Lobby, es nuestra barra de coctelería. Con más de 100 referencias nacionales e internaciones, Lobbyto se convierte en el escenario perfecto para poder disfrutar de una copa entre amigos, brindar por las buenas noticias, comienzos, o simplemente relajarse y escabullirse del bullicio de la vibrante ciudad de Madrid.

Descubre todos los combinados que tenemos para ofrecerte, y hacer que te sientas como en casa.

If there is a special place in our Lobby, it is our cocktail bar. With more than 100 national and international references, Lobbyto becomes the perfect setting to enjoy a drink with friends, to toast to good news, beginnings, or just relax and escape from the hustle and bustle of the vibrant city of Madrid.

Discover all the cocktails we have to offer and make you feel at home.

Scotch Whisky

Glenlivet 12	15,00€
Glenlivet 15	21,00€
Macallan 12 Double Cask	25,00€
Macallan 12 Sherry Oak	38,00€
Macallan Night On Earth	48,00€
Macallan 15	65,00€
Macallan Classic Cut	65,00€
Macallan Harmony Colamber Meadow	75,00€
Macallan 18	89,00€
Macallan Harmony Intense Arabica	115,00€
Glenfiddich 12	18,00€
Glenfiddich 15	21,00€
Glenfiddich 18	39,00€
Glenfiddich 21	44,00€
Glenfiddich IPA Experiment	32,00€
Ballantines	16,00€
Ballantines 30	79,00€
Glendronach 12	17,00€
Benriach 10	15,00€
Cardhu 18	30,00€
Balvenie 12	20,00€
Cragganmore 12	17,00€
Old Pulteney 12	15,00€
Aberfeldy 12	18,00€
Talisker 10	19,00€

Dalmore Vintage 2006	75,00€
Dalmore Vintage 2009	95,00
Dalmore Luminary Nº2 16	105,00€
Dalmore Vintage Sherry Cask Finish 2009 15	135,00€
Dalmore 21	420,00€
Laphroaig 10	29,00€
Dalwhinnie 15	19,00€
Dewards 12	15,00€
Glenfarclas 10	16,00€
Johnnie Walker Black Label	14,00€
Johnnie Walker Double Black	15,00€
Johnnie Walker Gold Reserve	24,00€
Johnnie Walker Green	30,00€
Johnnie Walker 18	32,00€
Johnnie Walker Blue Label	90,00€
DYC 15	15,00€

Irish Whisky

Jameson Black Barrel	15,00€
Teeling Single Batch	15,00€
Teeling Small Batch	17,00€
Bushmill's 10	10,00€
Bushmill's 16	30,00€
Bushmill's 21	63,00€

Blended Whisky

Chivas 12	15,00€
Chivas Mizunara	19,00€
Chivas 18	21,00€
Chivas Royal Salute 21	48,00€
Chivas 25	71,00€

Japanese Whisky

Hibiki Harmony	35,00€
Nikka From the Barrel	21,00€
The Tottori	29,00€
Hakushu 12	53,00€
Hakushu 12 Centenario	63,00€
The Chita	24,00€
Yamazaki 12 Centenario	61,00€

Bourbon & Rye Whiskey

Jack Daniels Sinatra	46,00€
Jack Daniels Fire	15,00€
Jack Daniels Honey	17,00€
Jack Daniels Apple	17,00€
Sazerac	18,00€
Blantons Gold	48,00€
Blantons Straight From The Barrel	52,00€
Willet Pot Still Reserve	32,00€
Willet Pure Kentucky XO Small Batch	27,00€
Knob Creek Bourbon 9	17,00€
Buffalo Trace Kentucky Straight Bourbon	17,00€
Redemption Straight Bourbon	17,00€
Bullet Bourbon Frontier	16,00€

Brandy, Cognac & Armagnac

Lepanto	14,00€
Peinados 100	58,00€
Remy Martin VSOP	17,00€
Remy Martin XO	62,00€
Boulard VSOP	15,00€
Mascaro XO	23,00€
Gran Duque de Alba	25,00€
Carlos I Gran Reserva	16,00€
Carlos I Amontillado	14,00€
Fundador Supremo 12	32,00€
Fundador Supremo 15	40,00€
Brandy Punto Azul Prestige	51,00€

Vodka

Elyx	19,00€
Beluga Noble	19,00€
Beluga Gold Line	48,00€
Absolut	14,00€
Airem	14,00€
Au	19,00€
Roberto Cavalli	19,00€
Blue 42	14,00€
JJ Withley	14,00€
Impavid	18,00€
Moskovskaya	11,00€
Belvedere	16,00€

Gin

G' Vine Floraison	16,00€
Malfy Original	13,00€
Malfy Arancia	13,00€
Malfy Rosa	16,00€
Monkey 47	18,00€
Seagrams 0,0	13,00€
Seagrams	14,00€
Beefeater	13,00€
Beefeater Light	11,00€
Ginebra Num. 44	30,00€
Beefeater Black	16,00€
Hendrick's	16,00€
Seventy One	58,00€
Bogarts	13,00€
Whitley Neill	13,00€
Needle	13,00€
Farmer's Botanical	15,00€
Haymans	13,00€
Brecon	13,00€
Plymouth Gin	14,00€
Impavid	18,00€
Red Rabbit	14,00€
Masters Gin	17,00€
Roku	13,00€

Ron / Rum

Havana Selección Maestros	19,00€
Havana 7 Añejo	16,00€
Havana 15	60,00€
Don Papa Baroko	25,00€
Diplomático Reserva Exclusiva	15,00€
Zacapa XO	54,00€
Zacapa Royal	124,00€
Zacapa 23	23,00€
Barceló Imperial	16,00€
Barceló Añejo	13,00€
Santa Teresa 1796	16,00€
Brugal 1888	13,00€
Brugal Maestro Reserva	37,00€
Plantation 3*	15,00€
Plantation OFTD	13,00€
Bumbu	15,00€
Santísima Trinidad 15	19,00€
Santísima Trinidad 7	13,00€
Matusalem 23	26,00€
Cacique 500	15,00€
Ron Pampero Aniversario	14,00€
Flor de Caña 5	13,00€
Leon Jimenez 110 Aniversario	54,00€

Cachaça

Yaguara Branca	14,00€
----------------	--------

Tequila

Fortaleza Blanco	24,00€
Casa Dragones Joven	96,00€
Herradura Silver	18,00€
Herradura Selección Suprema	81,00€
Maestro Dobel	24,00€
Don Julio 70	47,00€
Don Julio 1942	69,00€
1800 Cristalino	31,00€
Patrón XO Café	15,00€
Gran Centenario Leyenda	562,00€
José Cuervo Reserva de Familia	48,00€
Rooster Rojo Tequila Blanco	11,00€
Altos Olmeca Reposado	13,00€
Altos Olmeca Plata	12,00€
Clase Azul Reposado	43,00€

Mezcal

Siete Misterios Tobalá	17,00€
400 Conejos	17,00€
Ojo de Tigre	13,00€
Vida Espadín	20,00€

Vermouth & Amaro

St Petroni Blanco	8,00€
St Petroni Rojo	8,00€
Carpano Antica Formula	14,00€
Yzaguirre Reserva Rojo	8,00€
Yzaguirre 1884	12,00€
Yzaguirre Herbal Vintage	10,00€
La Quintinye Rojo	9,00€
La Quintinye Blanco	9,00€
Amaro Montenegro	9,00€
Fernet Branca	8,00€
Dolin Dry	8,00€
Dolin Blanco	8,00€
Aperitivo del Professore	15,00€
Martini Fiero	8,00€
Bottega Cinzano 1757 Vermouth di Torino Rosso	13,00€
Bottega Cinzano 1757 Vermouth di Torino Extra Dry	13,00€
Punt E Mes	8,00€
Petroni Spritz	8,00€

Licores / Liquors

Borghetti	8,00€
Cherry Heering	10,00€
Amaretto Disaronno	7,00€
Mozart Chocolate	7,00€
Frangelico	9,00€
Malibú	7,00€
Baileys	10,00€
Crema de Orujo	12,00€
Pacharán Baines Oro	8,00€
Aguardiente	10,00€
Orujo de Hierbas	10,00€
Jaguermaister	8,00€
Luxardo	7,00€
Mr. Black	12,00€
Pisco Demonio de los Andes	11,00€
Licor 43	7,00€
Limoncello Villa Massa	9,00€
Pastis Ricard	9,00€
Drambuie	7,00€

Jeréz / Sherry

Fino Tío Pepe	7,50€
Amontillado Maestro Sierra 12	11,00€
Pedro Ximenez Noe	27,00€
Manzanilla La Guita	8,00€
Palo Cortado Península	25,00€
Lustau Fino Jarana	5,50€
Oloroso Don Nuno	7,50€

L o b B y T O
Cocktail Bar
WHAT'S YOUR STORY?

GRAN
HOTEL
INGLÉS

MADRID, 1886