



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.

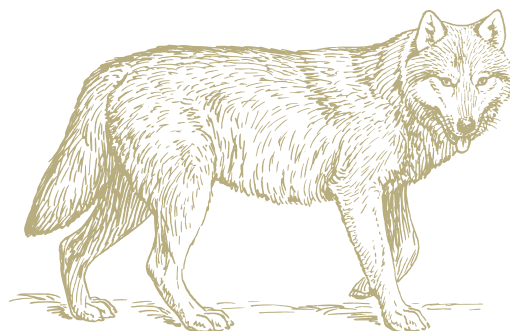
Al cruzar sus puertas, nuestros comensales sienten que el tiempo se dobla, como si Madrid les susurrara historias de siglos pasados.

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
Panceta ahumada al Josper D.O Soria
12,00€

Ostra Guillaudeau N.5
Ostra fresca D.O Marennes-Oléron (Francia)
9,00€/u

Jamón ibérico de bellota
Jamón ibérico 100% bellota D.O Salamanca acompañado con pan de cristal y tomate rallado
33,00€

Surtido de 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
36,00€

Croquetas
De jamón ibérico de bellota
14,00€

Ensaladilla rusa con ventresca de atún
La popular ensalada de patata, huevo de codorniz, zanahoria, ventresca de atún, mayonesa casera y huevas de salmón
16,00€

Caviar Beluga 000
30gr Caviar Beluga 000 (origen iraní), acompañado de blinis y crème fraîche
227,00€

Patatas bravas al estilo GHI
Patatas en tres cocciones con salsa brava y alioli
16,00€

Anchoas del Cantábrico
Anchoas (10 unidades) del Cantábrico con bastones de pan cristal y tomate rallado
33,00€

Para empezar

Foie micuit con trompetas de la muerte

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

18,00€

Aguacate al Jospé y tartar de salmón

Aguacate D.O Málaga al carbón acompañado de tartar de salmón marinado en salsa coreana

25,00€

Sopa fría de temporada

*Elección del chef de un plato refrescante típico de la cocina española
(consultar disponibilidad)*

17,00€

Tiradito de lubina

Proveniente del Mediterráneo, con aguachile de melocotón, cilantro y cebolla morada

21,00€

Carpaccio de lomo bajo ahumado

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

24,00€

Sándwich Club al estilo GHI con patatas fritas

Pollo, bacon, queso, tomate, lechuga y huevo frito entre tres panecillos brioche tostados

19,00€

Taco de pato laqueado

Tortillas de maíz rellenas de pato laqueado estilo Pekin, con mix de cebollas y salsa hoisin

19,00€

Steak tartar al estilo Escoffier

Solomillo de ternera 100%, aliñado al gusto acompañado de fino pan pergamina

26,00€

De la huerta a la mesa

Milhojas

De berenjena, manzana, foie micuit y queso de cabra, acompañado de vinagreta de miel y mostaza.

14,00€

Ensalada de burrata

Burrata D.O Puglia (Italia), tomate rosa y pesto rojo de nueces

20,00€

GHI Bowl de pollo de corral o salmón marinado

Arroz, verduritas variadas y proteína a elegir

16,00€

Espárragos a la meunière

Tiernos espárragos blancos a la meunière con salsa yondu y mantequilla noisette

23,00€

Ensalada Caesar de pollo de corral o gambas

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

18,00€

Nuestras pastas

Pappardelle frescos con carabineros, boletus y foie
Pasta fresca casera con carabineros periquitos, boletus edulis y foie
24,00€

Risotto al cacio e pepe al limone con trufa melanosporum
Arroz meloso, pimienta, queso pecorino, toque cítrico y trufa melanosporum rallada
19,00€

Arroz de anguila
Fino arroz de anguila ahumada, presentado en paella, con katsuobushi (20 min)
26,00€

Fideuá de calamar de potera
Fumet de marisco, fideos, gambas, calamar de potera, salsa teriyaki y alioli
21,00€

La lonja GHD

Rodaballo Gran Hotel Inglés
Rodaballo del cantábrico (200gr), acompañado de cremoso de guisantes y albahaca
27,00€

Salmón salvaje a la parrilla
Salmón salvaje de pesca sostenible, acompañado de remolachas y algas wakame
25,00€

Atún rojo a la plancha
Rebozado en sésamo, acompañado con alcachofas de Jerusalem y remolacha encurtida
36,00€

Carnes

Strogonoff de ternera

Dados de ternera acompañadas de nuestra succulenta salsa strogonoff y arroz basmati

29,00€

Solomillo de ternera albardado con papada ibérica a la perigordine

Ternera D.O Navarra, mantequilla, aroma de trufa negra y colmenillas

36,00€

Costillas de cerdo ibérico glaseadas

Bocados de costillas glaseadas en toffee salado especiado

29,00€

Entrecote de vaca vieja con chimichurri

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

36,00€

Balotina de pollo

Pollo ahumado al josper, acompañado de salsa muhamara y tzatziki

24,00€

Hamburguesa al estilo GHI con patatas fritas

Pan brioche, carne de ternera gallega (200gr), lechuga, tomate, pepinillos, cebolla frita, queso, bacon y nuestra salsa secreta acompañada con nuestras succulentas patatas fritas

25,00€

Acompañamientos

El precio de todos los acompañamientos es de 6,00€



Patatas en tres cocciones



Vegetales al Josper



Pimientos de Padrón

Dulce final

La famosa torrija de Doña Carmen

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

13,00€

Tarta de manzana estilo GHI

Tarta de manzana caramelizada, refinado hojaldre tostado, crumble salado, crema de vainilla de Madagascar y helado de vainilla de Tahití

17,00€

Coulant de chocolate de Guanaja y helado de avellana

Volcán caliente de chocolate Guanaja 70% acompañado de helado de avellana

11,00€

Strawberry lovers

Fresas confitadas con pimienta rosa y menta, sobre bizcocho cítrico, acompañadas de sorbete de limón al romero

11,00€

Flan

Flan de dulce de leche con helado de canela y chantilly de regaliz

11,00€

Selección de quesos nacionales

Payoyo, Idiazabal, Manchego y Azul

16,00€

Helados variados

Selección de helados de temporada

11,00€

Selección de fruta fresca preparada

Fruta de temporada

14,00€

GRAN
HOTEL
INGLÉS

MADRID, 1886



Our heritage



Ready to enjoy?

Our heritage

In the heart of Madrid, inside the historic Gran Hotel Inglés inaugurated in 1886 and thus being the oldest luxury hotel in the capital, you will find **LoBbyto**, a restaurant where the impossible comes to life.

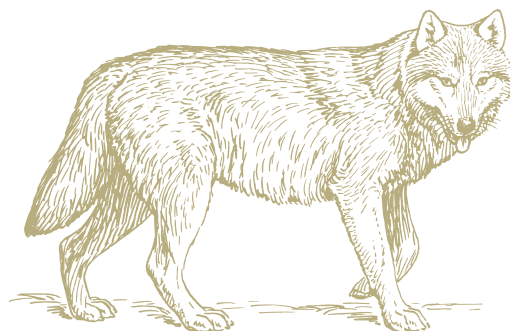
When crossing its doors, our diners feel that time bends, as if Madrid was whispering to them stories of past centuries.

At each table, the dishes are authentic spells; they seem to float in the air, enveloped in a perfumed mist that evokes the ancient streets of the city.

The waiters, dressed in impeccable costumes, speak as if they were characters from another time, guiding our visitors through a menu where tradition and avant-garde intertwine.

While they enjoy our succulent dishes, they can see how reflections of old lights and cobblestone alleys appear in them.

We can guarantee that at the end of this experience, everyone will be delighted, feeling that they have traveled back in time to a mystical and renewed version of Madrid.



Our traditional classics

Torreznos with a smoky touch
Smoked fried bacon cubes D.O Soria in Josper
12,00€

Guillardeau Oyster N.5
Fresh oyster D.O Marennes-Oléron (France)
9,00€/u

Iberian acorn-fed ham
100% acorn-fed Iberian ham D.O Salamanca accompanied with crystal bread, grated tomato and salt flakes
33,00€

Assortment of Iberian cold cuts and national cheeses
The taste of Spain in a single dish; Iberian ham, loin, chorizo and salchichón accompanied by a variety of national cheeses such as Manchego, Payoyo and Idiazabal
36,00€

Iberian ham croquettes
Bechamel and Iberian ham wrapped in a crispy frying
14,00€

Russian salad with tuna belly
The popular potato salad, quail egg, carrot, pickles, tuna belly, homemade mayonnaise and salmon roe
16,00€

Ossetra caviar with blinis and sour cream
Wild Iranian Ossetra Caviar 30gr
227,00€

GHI-style Bravas Potatoes
Potatoes cooked three times with brava sauce and aioli
16,00€

Anchovies with brioche bread
Salt-cured anchovy D.O Cantabria with brioche bread sticks and butter
33,00€

To begin with

Foie micuit with trumpets of death

Medallion of foie, black trumpet mushrooms, salt flakes and toasts

18,00€

Josper avocado GHI

Josper-grilled avocado D.O. Málaga accompanied with salmon tartar marinated in Korean sauce

25,00€

Seasonal Cold Soup

*Chef's choice of a refreshing dish typical of Spanish cuisine
(check with the waiter for availability)*

17,00€

Bluefin tuna belly slices

From the Mediterranean sea, with peach aguachile, cilantro and red onion

21,00€

Smoked sirloin carpaccio

Thin slices of tenderloin, with a smoky touch and Parmesan flakes

24,00€

GHI-style club sandwich with fries

Chicken, bacon, fried egg, cheese, tomato and lettuce between three toasted buns

19,00€

Pekin Duck Taco

Corn tortillas filled with Pekin-style roasted duck, with mixed onions and hoisin sauce

19,00€

Steak tartar Escoffier style

100% beef tenderloin, seasoned to taste with accompanied by fine parchment bread

26,00€

From the garden to the table

Millefeuille

Eggplant, apple, foie micuit and goat cheese, accompanied by honey and mustard vinaigrette.

14,00€

Burrata salad

Burrata D.O Puglia (Italy), red nuts pesto and pink tomato

20,00€

GHI Bowl of Corral Chicken or Marinated Salmon

Rice, assorted vegetables and protein of your choice

16,00€

Meunière asparagus

Tender french style white asparagus with yondu sauce and noisette butter

23,00€

Caesar salad with free range chicken or shrimp

Tender broccoli, parmesan shavings, cherry tomatoes, Caesar sauce and crunchy chicken or sautéed shrimp

18,00€

Our pastas

Fresh pappardelle with red prawns, boletus and foie
Homemade fresh pasta with red prawns, boletus edulis and foie
24,00€

Cacio e Pepe Risotto with lemon and Melanosporum truffle
Mellow rice, pepper, pecorino cheese, a touch of citrus and grated melanosporum truffle
19,00€

Eel Rice
Fine smoked eel rice, presented in a paella pan, with katsuobushi (20 min.)
26,00€

Squid fideuá
Seafood stock, noodles, prawns, squid, teriyaki sauce and aioli
21,00€

The GHP auction

Gran Hotel Inglés turbot
Cantabrian turbot (200gr), accompanied by creamy peas and basil
27,00€

Grilled wild salmon
Wild salmon from sustainable fishing, accompanied by beetroot and wakame seaweed
25,00€

Grilled bluefin tuna
Battered in sesame, accompanied with Jerusalem artichokes and pickled beets
36,00€

Meats

Beef Strogonoff

Diced beef accompanied by our succulent strogonof sauce and basmati rice

29,00€

Veal tenderloin with iberian jowl perigordine style

Navarra D.O beef, butter, black truffle and 'colmenillas' mushroom

36,00€

Glazed Iberian Pork Ribs

Snacks of glazed ribs in spiced salted toffee sauce

29,00€

Aged-beef entrecôte with chimichurri

Our signature cut of meat, chimichurri sauce (parsley, garlic, chili, salt, oregano, thyme and onion) and french fries

36,00€

Chicken 'Balotina'

Josper-smoked chicken, accompanied by muhamara sauce and tzatziki

24,00€

GHI style burger with french fries

Brioche bread, minced Galician beef (200gr), lettuce, tomato, pickles, fried onion, cheese, bacon and our secret sauce accompanied by our succulent french fries

25,00€

Side dishes

The price of all side dishes is €6,00



Potatoes in three cookings



Josper vegetables



Pimientos de Padrón

Sweet ending

The famous French toast of Doña Carmen

Toasted brioche bread bathed in flavoured milk, accompanied by succulent toffee and vanilla ice cream
13,00€

GHI Style Apple Pie

Caramelized apple pie, refined toasted puff pastry, savory crumble, Madagascar vanilla cream and Tahitian vanilla ice cream
17,00€

Guanaja chocolate coulant and vanilla ice cream

Guanaja 70% hot chocolate volcano accompanied by vanilla ice cream
11,00€

Strawberry lovers

Candied strawberries with pink pepper and mint, on citrus sponge cake, accompanied by rosemary lemon sorbet
11,00€

Dulce de leche flan

Dulce de leche flan with cinnamon ice cream and liquorice chantilly
11,00€

Selection of national cheeses

Payoyo, Idiazabal, Manchego and blue
16,00€

Assorted ice creams

Selection of seasonal ice creams
11,00€

Selection of fresh prepared fruit

Seasonal fruit
14,00€

GRAN
HOTEL
INGLÉS

MADRID, 1886

