

¿Sabías qué?

La hora del aperitivo se ha convertido en símbolo de identidad española. En las terrazas madrileñas, siempre repletas de clientes, encontrarás a los más castizos disfrutando de un cóctel ligero acompañado de una tapa; y es que, esta tradición, lleva siendo parte de nuestra cultura cientos de años.

Fue alrededor del año 1225, cuando los bares y tabernas tapaban sus jarras de vinos con pequeñas porciones de comida (jamón, pan, etc.) para impedir que los insectos arruinasen estas mismas.

Desde entonces, esta tradición se ha mantenido en nuestra cultura; y, en Gran Hotel Inglés, tenemos la receta perfecta para seguir preservándola.

L' APERITIF

Negroni	13€
Petroni Spritz	10€
Vermut Petroni	6€
Antica Formula	11€
Cerveza de grifo	7€
Yzaguirre Reserva	8€
Yzaguirre 1884	12€
Agustina	9€
Cinzano blanco	10€
Cocchi Storico	12€



BOCADOS

Gilda, sardina & encurtidos	6€/u
Montado castizo de calamar	6€
Anchoas del cantábrico	16€
Ostra con salsa ponzu	7€/u
Sam de tartar de atún	12€
Carpaccio de rape con wasabi	12€
Croquetas melosas de jamón	10€
Patatas bravas	8€
Roast beef con parmesano y rúcula	10€
Ensaladilla rusa	10€