



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.

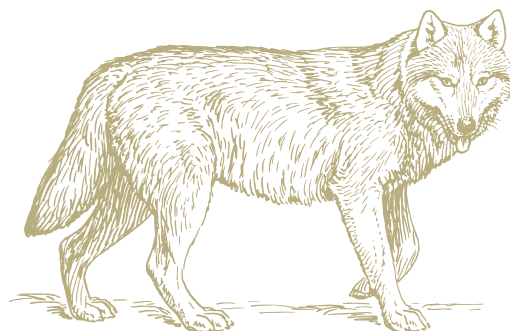
Al cruzar sus puertas, nuestros comensales sienten que el tiempo se dobla, como si Madrid les susurrara historias de siglos pasados.

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
13,00€

Ostra Gillardeau N.5
Ostra fresca D.O Marennes-Oléron (Francia)
10,00€/u

Jamón ibérico de bellota
*Jamón ibérico 100% bellota D.O Salamanca acompañado con pan de cristal y
tomate rallado*
36,00€

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*
43,00€

Croquetas
De jamón ibérico de bellota
15,00€

Ensaladilla rusa con ventresca de atún
*La popular ensalada de patata, huevo de codorniz, zanahoria, ventresca de atún,
mayonesa y huevas de salmón*
17,00€

Caviar Beluga 000
30gr Caviar Beluga 000 (origen iraní), acompañado de blinis y crème fraîche
247,00€

Patatas bravas al estilo GHI
Patatas en tres cocciones con salsa brava y alioli
17,00€

Anchoas del Cantábrico
Anchoas (10 unidades) del Cantábrico con bastones de pan cristal y tomate rallado
36,00€

Para empezar

Foie micuit con trompetas de la muerte

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

20,00€

Mollejas de cordero

Acompañadas con una sabrosa salsa tártara

21,00€

Las mollejas de Sonsoles con 50gr de caviar “000”

Mollejas de cordero acompañadas de caviar

275,00€

Crema de temporada

Elección del chef de un plato de cuchara típico de la cocina española

19,00€

Tacos de pato (sin gluten)

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

21,00€

Chanquetes

Con setas de temporada, jamón ibérico y sus huevos fritos

25,00€

Carpaccio de lomo bajo ahumado

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

26,00€

Sándwich Club al estilo GHI con patatas fritas

Pollo, bacon, queso, tomate, lechuga y huevo frito entre tres panecillos brioche tostados acompañado de patatas fritas

21,00€

Steak tartar al estilo Escoffier

Solomillo de ternera 100%, aliñado al gusto sobre tuétano asado

29,00€

Costillas de cerdo ibérico glaseadas

Bocados de costillas glaseadas con toffee salado especiado

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.

15,00€

Nuestra burrata

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

22,00€

GHI Bowl de pollo de corral o salmón marinado

Arroz, verduritas variadas y proteína a elegir

17,00€

Boletus asados

Especialidad vegana de boletus edulis con praliné de castañas ahumadas

24,00€

Espárragos a la meunière

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

25,00€

Alcachofas con chipirones

Alcachofas de temporada con chipirones y cebolla caramelizada

23,00€

Ensalada César de pollo de corral o gambas

Brócoli tierno, lascas de parmesano, tomate cherry, salsa César y pollo crunchy o gambas salteadas

20,00€

Nuestras pastas y arroces

Pappardelle frescos con carabineros, boletus y foie
Pasta fresca casera con carabineros periquitos, boletus edulis y foie
26,00€

Risotto al cacio e pepe al limone con trufa melanosporum
Arroz meloso, pimienta, queso pecorino, toque cítrico y trufa melanosporum rallada
21,00€

Arroz de pato
Fino arroz de pato presentado en paella
28,00€

Fideuá de calamar de potera
Fumet de marisco, fideos, gambas, calamar de potera, salsa teriyaki y alioli
23,00€

La lonja GHD

Rodaballo Gran Hotel Inglés
Rodaballo del Cantábrico (200gr), crema de hinojo y salicornia
29,00€

Salmón salvaje a la parrilla (sin lactosa)
Salmón salvaje de pesca sostenible, carrueco de calabaza asada y especias
27,00€

Filloa de txangurro
Con velouté de carabinero
31,00€

Carnes

Strogonoff de ternera

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

32,00€

Solomillo de ternera albardado con papada ibérica a la perigordine (sin gluten)

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

39,00€

Milhojas de rabo de toro

Acompañado de un delicado puré de chirivías

38,00€

Entrecote de vaca vieja con chimichurri

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

39,00€

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 patatas fritas

27,00€

Acompañamientos

El precio de todos los acompañamientos es de 7,00€



Vegetales al Jospé



Patatas en tres cocciones



Pimientos del Padrón



Boniato en tempura con emulsión trufada y parmesano

Dulce final

La famosa torrija de Doña Carmen

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

14,00€

Coulant de chocolate de Guanaja y helado de avellana

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

12,00€

Sabayón GHI

Con una delicada base de chocolate blanco acompañado de pistachos garrapiñados

12,00€

El tiramisú de Treviso

Un clásico italiano para los amantes del café

17,00€

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

19,00€

Selección de quesos nacionales

Payoyo, Idiazabal y Manchego

17,00€

Helados variados

Selección de helados de temporada

12,00€

Selección de fruta fresca preparada (vegano)

Fruta de temporada

15,00€

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.

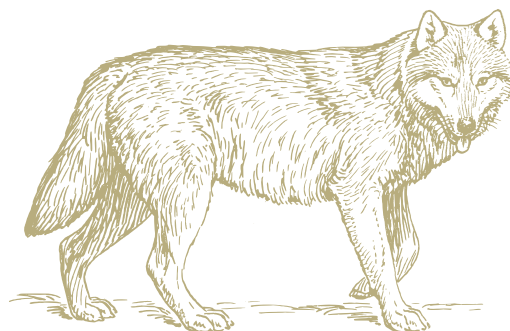
When crossing its doors, our diners feel that time bends, as if Madrid was whispering to them stories of past centuries.

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

Smoked Torreznos

Smoked pork belly cooked in the Josper oven, D.O. Soria

13,00€

Guillardeau Oyster No. 5

Fresh oyster from Marennes-Oléron (France)

10,00€/u

Acorn-Fed Iberian Ham

100 % Iberian ham D.O. Salamanca served with crystal bread and grated tomato

36,00€

Selection of Iberian Cured Meats and Spanish Cheeses

The taste of Spain on one plate: Iberian ham, loin, chorizo, and salchichón, accompanied by a variety of Spanish cheeses such as Manchego, Payoyo, and Idiazabal

43,00€

Croquettes

Made with 100% acorn-fed Iberian ham

15,00€

Russian Salad with Tuna Belly

The classic potato and quail egg salad with carrot, tuna belly, mayonnaise, and salmon roe

17,00€

Beluga Caviar 000

30g of Beluga Caviar 000 (Iranian origin), served with blinis and crème fraîche

247,00€

GHI Style Patatas Bravas

Triple-cooked potatoes with spicy brava sauce and alioli

17,00€

Cantabrian Anchovies

Cantabrian anchovy fillets served with crystal bread sticks and grated tomato

36,00€

To begin with

Foie Mi-Cuit with Black Trumpet Mushrooms

Foie gras medallion served with black trumpet mushrooms, sea salt flakes, and toasted brioche
20,00€

Lamb Sweetbreads

Served with a flavorful tartar sauce
21,00€

Sonsoles' Sweetbreads with 50 g of "000" Caviar

Tender lamb sweetbreads served with premium "000" caviar
275,00€

Seasonal Cream Soup

Chef's choice of a traditional Spanish spoon dish
19,00€

Duck Tacos (gluten free)

Corn tortillas filled with Peking-style lacquered duck, onion mix, and hoisin sauce
21,00€

Baby Eels 'Chanquetes'

With seasonal mushrooms, Iberian ham, and fried eggs
25,00€

Smoked Beef Carpaccio

Thinly sliced smoked beef loin topped with Parmesan shavings
26,00€

GHI-Style Club Sandwich with French Fries

Chicken, bacon, cheese, tomato, lettuce, and fried egg layered between three toasted brioche slices
21,00€

Escoffier-Style Steak Tartare

100% beef tenderloin seasoned to taste, served over roasted bone marrow
29,00€

Glazed Iberian Pork Ribs

Tender bites of pork ribs glazed with spiced salted toffee
26,00€

From the garden to the table

Millefeuille

Layered eggplant, apple, foie mi-cuit, and goat cheese, served with a honey and mustard vinaigrette
15,00€

Our Burrata

Burrata D.O. Puglia (Italy) with pink tomato and walnut red pesto
22,00€

GHI Bowl with Free-Range Chicken or Marinated Salmon

Rice with assorted seasonal vegetables and your choice of protein
17,00€

Roasted Porcini Mushrooms

Boletus edulis with smoked chestnut praline
24,00€

Asparagus 'à la Meunière'

Tender white asparagus prepared à la meunière with Yondu sauce and brown butter
25,00€

Artichokes with Baby Squid

Seasonal artichokes with baby squid and caramelized onion
23,00€

Caesar Salad with Free-Range Chicken or Prawns

Tender broccoli, Parmesan shavings, cherry tomatoes, Caesar dressing, and your choice of crispy chicken or sautéed prawns
20,00€

Our pastas and rices

Fresh Pappardelle with Scarlet Prawns, Porcini Mushrooms and Foie Gras

Homemade fresh pasta with scarlet prawns, boletus edulis, and foie gras

26,00€

Cacio e Pepe al Limone Risotto with Melanosporum Truffle

Creamy rice with black pepper, pecorino cheese, a hint of citrus, and shaved Melanosporum truffle

21,00€

Duck Rice

Delicate duck rice served in a traditional paella style

28,00€

Squid 'Fideuá'

Seafood broth with noodles, prawns, squid, teriyaki sauce, and alioli

23,00€

The GHI auction

Gran Hotel Inglés Turbot

Cantabrian turbot (200g) served with fennel cream and samphire

29,00€

Grilled Wild Salmon (lactose free)

Sustainably caught wild salmon with roasted pumpkin purée and spices

27,00€

Txangurro Crêpe

Traditional Basque spider crab crêpe served with scarlet prawn velouté

31,00€

Meats

Beef Stroganoff

Tender cubes of beef served with our rich Stroganoff sauce and fragrant basmati rice

32,00€

Beef Tenderloin Wrapped in Iberian Pork Jowl 'à la Périgourdine' (gluten free)

Beef D.O. Navarra with butter, black truffle essence, and morel mushrooms

39,00€

Oxtail Millefeuille

Served with a delicate parsnip purée

38,00€

Aged Ribeye with Chimichurri Sauce

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

39,00€

GHI-Style Burger

Brioche bun, Galician beef (200g), lettuce, tomato, pickles, crispy onions, cheese, bacon, and our signature secret sauce, served with french fries

27,00€

Side dishes

The price of all side dishes is €7.00



Josper-Grilled Vegetables



Triple-Cooked Potatoes



Padrón Peppers



Sweet Potato Tempura Served with Truffle Emulsion and Parmesan Shavings

Sweet ending

Doña Carmen's Famous 'Torrija'

Toasted brioche soaked in aromatic milk, served with luscious toffee and Tahitian vanilla ice cream

14,00€

Guanaja Chocolate Fondant with Hazelnut Ice Cream

Warm Guanaja 70% chocolate lava cake served with hazelnut ice cream

12,00€

GHI Sabayon

Delicate white chocolate sabayon topped with caramelized pistachios

12,00€

Treviso Tiramisu

An authentic Italian classic for coffee lovers

17,00€

GHI-Style Apple Tart

Caramelized apple tart with crisp puff pastry, salted crumble, Madagascar vanilla cream, and Tahitian vanilla ice cream

19,00€

Selection of Spanish Cheeses

A curated selection of Payoyo, Idiazabal, and Manchego cheeses

17,00€

Assorted Ice Creams

Selection of seasonal ice creams

12,00€

Fresh Seasonal Fruit Selection (vegan)

A refined assortment of freshly prepared seasonal fruit

15,00€



GRAN
HOTEL
INGLÉS
MADRID, 1886