

GRAN HOTEL INGLÉS

MADRID, 1886



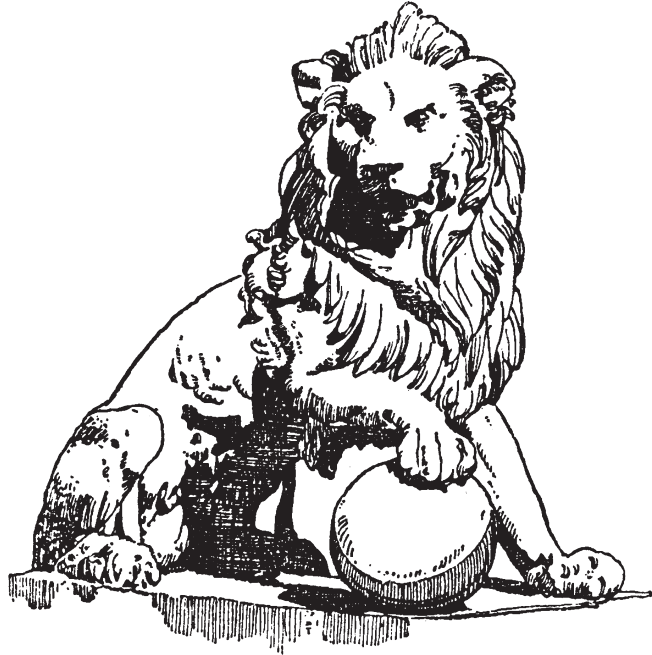
L o b B y T o
Cocktail Bar
WHAT'S YOUR STORY?



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	18,00€
Cherry Cream	18,00€
Oaxaqueño	18,00€
Don Andrés	18,00€
1886	18,00€
Rouge 75	18,00€
Spicy Lips	18,00€
Smoky Dreams	18,00€
Caribbean Whisper	18,00€
The Castizo Rob	18,00€
Violet Gimlet	18,00€

Low Alcoholic Cocktails

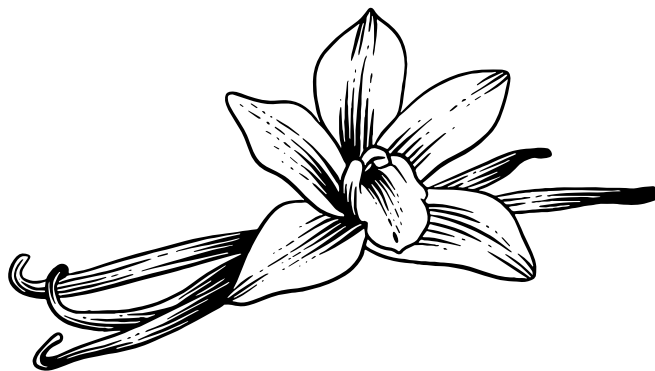
Golden Paradise	15,00€
-----------------	--------

Signature Mocktails

Espresso MartiNO	15,00€
Tropic Breeze	15,00€

¿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 Vanilla 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.

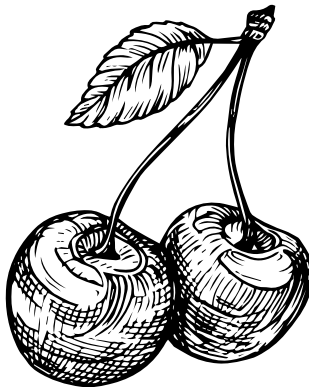
Su viva combinación de colores nos recuerda a las tardes de primavera en el parque de El Retiro.

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 destrozó 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 nuestros tacos de pato laqueado estilo pekín.

Looking for something different? Our Oaxaqueño is the perfect pairing for our Peking-style lacquered duck tacos.

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.

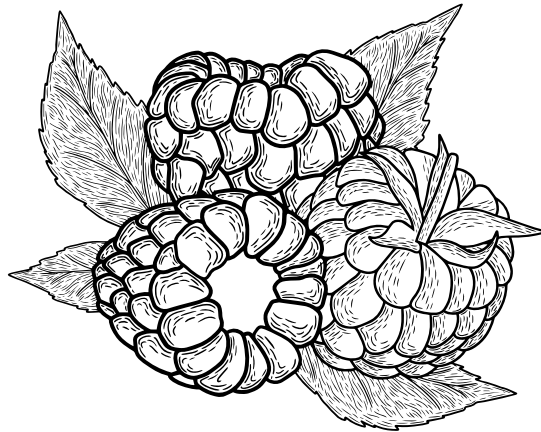
Es un trago excelente para disfrutar antes o después de un almuerzo y también para acompañar una velada de fin de semana. Su toque de fuego sorprende a todos los paladares y sus sabores te trasladarán a México.

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.

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 Barceló Imperial | -50 ml Barceló Imperial 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.

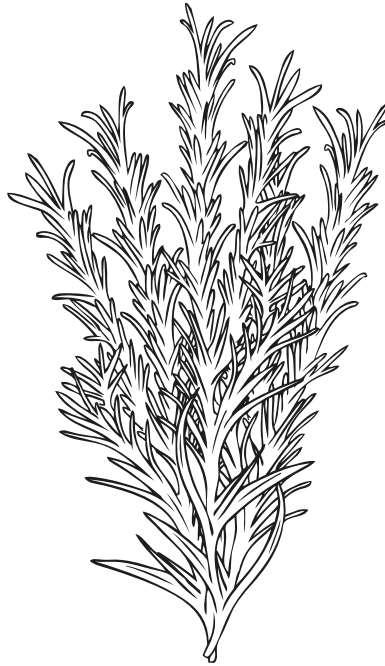
Hoy en Gran Hotel Inglés rendimos homenaje al Sr. Brugal con este trago de rasgos tropicales y ligero paladar, ideal para disfrutar como aperitivo de fin de semana.

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 centro de la península; las alcachofas con chipirones y cebolla caramelizada forman parte de la identidad gastronómica del territorio nacional. Y, sin duda, es el acompañamiento perfecto para este cocktail.

From the north to the heart of the peninsula, artichokes with baby squid and caramelized onions are a true staple of Spain's culinary identity. And without a doubt, they are the perfect pairing for this cocktail.

1886



Ingredients

- | | |
|-------------------------|-------------------------|
| -30 ml Gin Hendricks | -30 ml Gin Hendricks |
| -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 el pompa con aroma a romero. | • Add the rosemary-scented bubble. |

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.

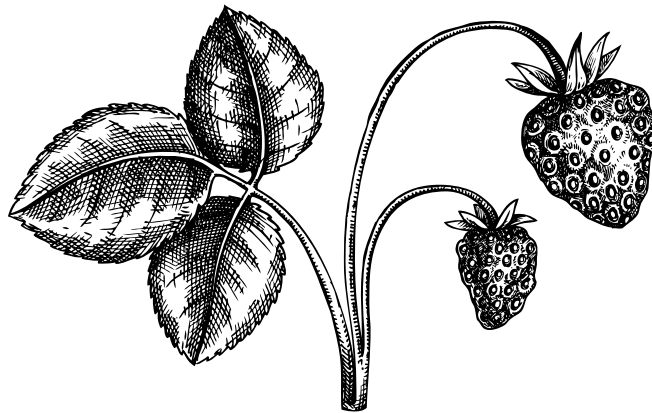
A former cellar master described it as "an exceptional flavour capable of conquering the world" when he discovered it.

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.

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 arroz de magret de pato con frutos del bosque.

This cocktail has become the perfect pairing for our duck magret rice with wild berries.

Rouge 75



Ingredients

- | | |
|------------------------------|----------------------------|
| -25 ml Gin Malfy Originale | -25 ml Malfy Originale Gin |
| -10 ml Supasawa | -10 ml Supasawa |
| -10 ml Puré de frambuesa | -10 ml Raspberry puree |
| -15 ml Sirope Simple | -15 ml Simple Syrup |
| -1 Cuchara de Polvo de Plata | -1 Spoon of Silver Dust |
| -Top Champagne | -Top Champagne |

Preparation

- Añadir los ingredientes 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.
- Add the ingredients to the shaker, then add the remaining ingredients, excluding 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.

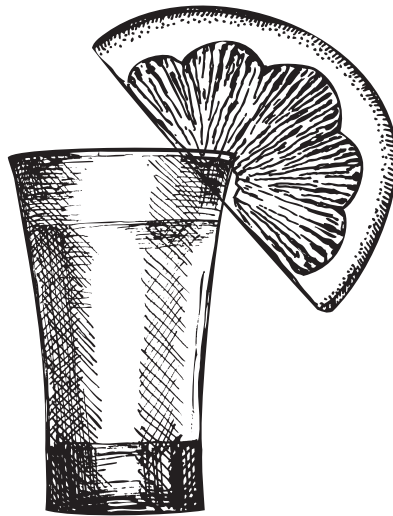
Recomendado para quien disfrute de un cocktail fresco y afrutado.

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.

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 Olmeca
Altos Blanco
-20 ml Mezcal Vida
-20 ml Orgeat
-15 ml Zumo de Lima
-5 ml Jarabe de chile

-40 ml Altos Olmeca
White 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 nuestra selección de quesos nacionales.

Smoky Dreams, is a cocktail capable of transporting you to a clandestine environment. Complete this experience with our national cheeses selection.

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.

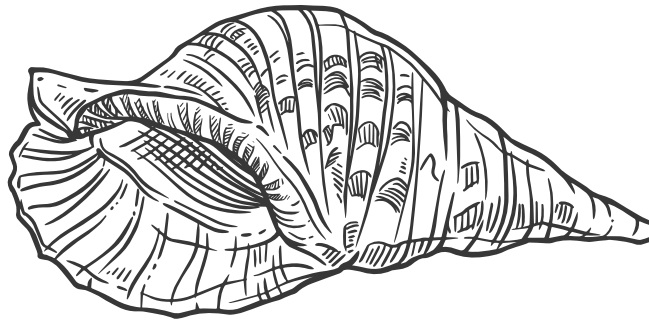
An ideal drink for those who are looking for the flavours of a lifetime.

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 cockatil con sus notas de vainilla, caramelo, frutas secas, especias sutiles y un toque de roble tostado, complementa perfectamente nuestras costillas de cerdo ibérico glaseadas.

This cockatil, with its notes of vanilla, caramel, dried fruits, subtle spices and a hint of toasted oak, perfectly complements our glazed Iberian pork ribs.

Caribbean Whisper



Ingredients

- | | |
|------------------------------------|------------------------------------|
| -30 ml Ron Bumbu | -30 ml Bumbu Rum |
| -30 ml Puré de Coco | -30 ml Coconut puree |
| -30 ml Shrub de Coco y Piña Casero | -30 ml Coconut and Pineapple Shrub |

Preparation

- Añadir todos los ingredientes en la coctelera.
- Servir la mezcla en un vaso con hielo con la técnica del doble colado.
- Añadir pompa con aroma de coco.
- Add all the ingredients in the shaker.
- Serve the mixture in a glass with ice using the double-strain technique.
- Add the coconut-scented bubble.

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

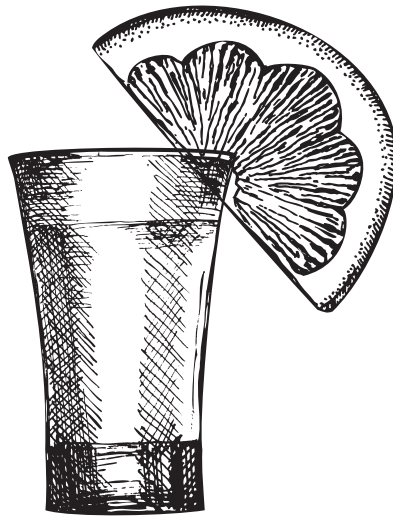
Esta bebida es perfecta para quienes buscan una experiencia refrescante y aromática. El sirope de piña y coco añade una suavidad deliciosa al ron envejecido en barrica. Disfrútalo a cualquier hora del día y déjate llevar por su exquisito sabor tropical. ¡Salud!

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 pineapple and coconut syrup adds a delicious smoothness to the rum which is cask-aged. Enjoy it at any time of the day and let yourself be carried away by its exquisite tropical flavour. Cheers!

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.



Este cóctel, con su elegancia floral, su acidez vibrante y una sutil dulzura a violeta, se convierte en el compañero ideal de nuestros helados artesanales — y en un maridaje excepcional para nuestro helado de violeta, realzando su carácter fragante y nostálgico en cada sorbo.

This cocktail, with its floral elegance, bright acidity and a delicate violet sweetness, becomes the ideal match for our artisanal ice creams — and an exceptional pairing for our violet ice cream, enhancing its fragrant, nostalgic character with every sip.

Violet Gimlet



Ingredients

- | | |
|-----------------------------|-------------------------|
| -60 ml Ginebra Macaronesian | -60 ml Gin Macaronesian |
| -15 ml Supasawa | -15 ml Supasawa |
| -15 ml Sirope de Violeta | -15 ml Violet Syrup |

Preparation

- | | |
|---|--|
| • Añadir todos los ingredientes en la coctelera. | • Add all ingredients into the shaker. |
| • Agitar durante 15 segundos. | • Shake for 15 seconds. |
| • Servir la mezcla en una copa terroir coupe con la técnica del doble colado. | • Serve the mixture in a terroir coupette glass using the double-strain technique. |

Este delicado Gimlet de violetas se inspira en La Violeta, la confitería centenaria de la Plaza de Canalejas que desde 1915 ha hecho famosos sus caramelos de violeta.

Su perfil floral y elegante evoca la historia de un dulce madrileño icónico, trasladando su aroma distintivo a un formato de coctelería contemporánea.

This delicate violet Gimlet is inspired by “La Violeta,” the century-old confectionery in Plaza de Canalejas that has made its famous violet candies since 1915.

Its floral and refined profile evokes the story of an iconic Madrid sweet, capturing its distinctive aroma in a contemporary cocktail experience.

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 torreznos.

Enjoy this signature cocktail with our crispy pork belly strip

The Casztizo Rob



Ingredients

- | | |
|---|---|
| -60 ml Fat Washed Prebatch de Chivas 12 y Grasa de Torrezno Liquido | -60 ml fat-washed prebatch of Chivas 12 and liquid torrezno fat |
| -40 ml Amaro Montenegro | -40 ml Amaro Montenegro |

Preparation

- | | |
|---|--|
| • Añadir todos los ingredientes en el vaso mezclador. | • Add all the ingredients to a mixing glass. |
| • Remover durante 15 segundos. | • Stir for 15 seconds. |
| • Servir la mezcla en una copa remy savage martini. | • Strain into a Remy Savage Martini glass. |

El torrezno, icono de las tabernas madrileñas, ha pasado de las barras de madera de locales como Casa Revuelta a convertirse en tendencia gastronómica gracias al impulso de la Marca de Garantía Torrezno de Soria.

Nuestra reinterpretación del clásico Rob Roy, infusionado mediante fat-washing con torrezno sobre Chivas Regal 12 años y Amaro Montenegro, rinde homenaje a esta tradición, combinando la esencia castiza con la elegancia de la coctelería de autor.

The torrezno, an icon of Madrid's traditional taverns, has evolved from the wooden counters of institutions like Casa Revuelta to becoming a gastronomic trend, driven by the Torrezno de Soria Guarantee Mark.

Our reinterpretation of the classic Rob Roy, fat-washed with torrezno over Chivas Regal 12 Years and Amaro Montenegro, pays homage to this tradition, blending the authentic castizo essence with the elegance of contemporary craft mixology.

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€
Aperol Spritz	16,00€
Espresso Martini	16,00€
Petroni Spritz	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.

La mayor selección de whiskys Macallan de España

Macallan 12 Sherry Oak	38,00€
Macallan 12 Double Cask	25,00€
Macallan 12 Triple Cask	35,00€
Macallan 15 Double Cask	65,00€
Macallan 15 Triple Cask	135,00€
Macallan 18 Sherry Oak	98,00€
Macallan 18 Double Cask	89,00€
Macallan 18 Triple Cask	215,00€
Macallan 25	495,00€
Macallan Classic Cut 2022	62,00€
Macallan Classic Cut 2023	62,00€
Macallan Night On Earth The Journey	48,00€
Macallan Night On Earth in Scotland	65,00€
Macallan Night On Earth in Jerez	55,00€
Macallan Night On Earth The First Light	68,00€
Macallan The Harmony Collection Vibrant Oak	75,00€
Macallan The Harmony Collection Jing	75,00€
Macallan The Harmony Collection Amber Meadow	75,00€
Macallan The Harmony Collection Green Meadow	155,00€
Macallan The Harmony Collection Inspired by Intense Arabica	115,00€
Macallan The Harmony Collection Inspired by Smooth Arabica	205,00€
Macallan The Harmony Collection Inspired by Rich Cacao	195,00€

La mayor selección de whiskys Macallan de España

Macallan Edition Nº6	172,00€
Macallan Aera	135,00€
Macallan Lumina	75,00€
Macallan Quest	75,00€
Macallan Terra	105,00€
Macallan Estate	135,00€
Macallan Gold Double Cask	60,00€
Macallan Enigma	105,00€
Macallan Sienna	155,00€
Macallan Amber	125,00€
Macallan Rare Cask	105,00€
Macallan Rare Cask Black	185,00€
Macallan Art Is The Flower	225,00€
Macallan Sir Peter Blake	245,00€
Macallan Time Space Mastery	300,00€
Macallan Reflexion	310,00€
Macallan 1841 Replica	350,00€

Scotch Whisky

Glenlivet 12	15,00€
Glenlivet 15	22,00€
Glenfiddich 12	18,00€
Glenfiddich 15	32,00€
Glenfiddich 18	39,00€
Glenfiddich 21	44,00€
Glenfiddich IPA Experiment	36,00€
Glendronach 12	17,00€
Benriach 10	15,00€
Cardhu 18	32,00€
Balvenie 12	20,00€
Glenfarclas 10	16,00€
Dalmore Vintage 2006	135,00€
Dalmore Vintage 2009	75,00
Dalmore Luminary Nº2 16	109,00€
Dalmore Vintage Sherry Cask Finish 2009 15	125,00€
Dalmore 21	420,00€
Laphroaig 10	29,00€
Dalwhinnie 15	19,00€
DYC 15	15,00€
Glenmorangie Signet	68,00€
Glenmorangie The Extremely Rare 18	48,00€
Mortlach Special Release 2022	98,00€
Cragganmore 12	17,00€
Old Pulteney 12	15,00€

Aberfeldy 12	18,00€
Talisker 10	19,00€
Oban Distiller's Edition	17,00€
Lagavulin 16	37,00€

Irish Whisky

Jameson Black Barrel	15,00€
Teeling Small Batch	17,00€
Bushmill's 10	11,00€
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€
Ballantines	16,00€
Ballantines 30	79,00€
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€
Johnnie Walker Blue Label King George V	290,00€
Dewards 12	15,00€

Bourbon & Rye Whiskey

Jack Daniels Sinatra	46,00€
Jack Daniels Fire	15,00€
Jack Daniels Honey	16,00€
Jack Daniels Apple	16,00€
Sazerac	17,00€
Blantons Gold	48,00€
Willet Pot Still Reserve	34,00€
Willet Pure Kentucky XO Small Batch	27,00€
Buffalo Trace Kentucky Straight Bourbon	17,00€
Redemption Straight Bourbon	17,00€
Bulleit Bourbon Frontier	16,00€

Japanese Whisky

Hibiki Harmony	35,00€
Nikka From the Barrel	21,00€
The Tottori	29,00€
Hakushu Distiller's Reserve	42,00€
Hakushu 12	51,00€
Hakushu 12 Centenario	69,00€
The Chita Distiller's Reserve	24,00€
Yamazaki 12	53,00€
Yamazaki 12 Centenario	89,00€

Gin

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€
Beefeater Black	16,00€
Hendrick's	16,00€
Seventy One	58,00€
Brecon	13,00€
Plymouth Gin	14,00€
Impavid	18,00€
Masters Gin	17,00€
Roku	13,00€
Minoric Legacy	28,00€
Sothis	37,00€

Brandy, Cognac & Armagnac

Lepanto 12	14,00€
Peinados 100	58,00€
Mascaro XO	23,00€
Gran Duque de Alba	25,00€
Carlos I Gran Reserva	16,00€
Fundador Supremo 12	32,00€
Fundador Supremo 15	40,00€
Punto Azul Prestige	38,00€
Torres 20	25,00€
Monte Cristo 50	40,00€
Remy Martin VSOP	17,00€
Remy Martin XO	62,00€
Boulard VSOP	15,00€

Vodka

Absolut	14,00€
Absolut Elyx	19,00€
Beluga Noble	19,00€
Beluga Gold Line	48,00€
Au	19,00€
Impavid	18,00€
Belvedere	16,00€
Roberto Cavalli	19,00€

Ron / Rum

Havana Club Añejo Origen	13,00€
Havana Club 7 Añejo	16,00€
Havana Club Selección Maestros	19,00€
Havana Club 15	60,00€
Diplomático Reserva Exclusiva	15,00€
Zacapa 23	23,00€
Zacapa XO	54,00€
Zacapa Royal	124,00€
Barceló Imperial	16,00€
Barceló Añejo	13,00€
Barceló Imperial Onyx	
Santa Teresa 1796 Triple Aged Solera	16,00€
Brugal 1888	13,00€
Brugal Maestro Reserva	37,00€
Plantation 3*	15,00€
Bumbu	15,00€
Santísima Trinidad 7	13,00€
Santísima Trinidad 15	19,00€
Matusalem 23	26,00€
Cacique 500	15,00€
Ron Pampero Aniversario	14,00€
León Jimenes 110 Aniversario	54,00€

Tequila

Fortaleza Blanco	24,00€
Casa Dragones Joven	96,00€
Codigo 1530 Rosa	25,00€
Herradura Silver	18,00€
Maestro Dobel Diamante	24,00€
Don Julio 70	29,00€
Don Julio 1942	69,00€
Don Julio 1942 Peggy Gou	74,00€
1800 Cristalino	31,00€
Patrón XO Café	15,00€
Gran Centenario Leyenda	562,00€
José Cuervo Reserva de Familia	48,00€
Altos Olmeca Reposado	13,00€
Altos Olmeca Plata	12,00€
Clase Azul Plata	48,00€
Clase Azul Reposado	75,00€
Clase Azul Gold	165,00€
Clase Azul Añejo	280,00€
1800 Milenio	75,00€

Mezcal

Ojo de Tigre	13,00€
Siete Misterios Doba Yej	18,00€
400 Conejos Joven Espadin	17,00€
Vida Espadin	20,00€
Clase Azul Durango	118,00€
Clase Azul San Luis Potosí	128,00€

Vermouth & Amaro

St Petroni Blanco	8,00€
St Petroni Rojo	8,00€
St. Petroni Aperitivo	8,00€
Carpano Antica Formula	14,00€
Yzaguirre Reserva Rojo	8,00€
Yzaguirre 1884	12,00€
Yzaguirre Herbal Vintage	10,00€
Amaro Montenegro	9,00€
Fernet Branca	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€
Cocchi Americano	13,00€
Cocchi Storico	11,00€
Lillet	12,00€
Fernet Branca	15,00€
Pimm's	12,00€
Agustina	8,00€
Cynar	8,00€
Martini Fiero	8,00€

Licores / Liquors

Borghetti	8,00€
Cherry Heering	10,00€
Amaretto Disaronno	7,00€
Frangelico	9,00€
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€
Pisco Demonio de los Andes	11,00€
Licor 43	7,00€
Limoncello Villa Massa	9,00€
Pastis Ricard	9,00€
Drambuie	7,00€
Malibú	9,00€

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

GRAN
HOTEL
INGLÉS

MADRID, 1886