



Let's begin...

## *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.

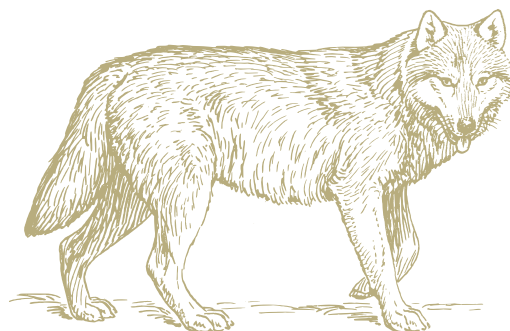
Al cruzar sus puertas, nuestros comensales sienten que el tiempo se dobla, como si Madrid les susurrara historias de siglos pasados.

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 frutos rojos

*Medallón de foie con estofado de frutos rojos, escamas de sal y tostaditas*

20,00€

Salmorejo de vainilla

*Acompañado con agujas en tempura y crujiente de jengibre*

22,00€

Tacos de pato

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

21,00€

Ajoblanco

*Con caballa ahumada en nuestro Josper, higos y aceite de estragón*

23,00€

Chanquetes

*Con foie gras, 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

*Solomillo de ternera 100%, acompañado de helado de mostaza y pergamena*

26,00€

Alitas glaseadas

*Alitas de pollo glaseadas con toffee salado especiado*

26,00€

Bienmesabe de cazón

*Con emulsión de wasabi, lima y menta*

21,00€

# *De la huerta a la mesa*

## Nuestra burrata

*Burrata de 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*

19,00€

## Aguacate braseado al Jospé

*Acompañado de un refrescante tartar de remolacha*

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*

22,00€

## *Nuestras pastas y arroces*

Pappardelle frescas con salmón

*Pasta fresca casera con salmón flameado, stracciatella, albahaca y pistacho*

26,00€

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*

Corvina del Mediterráneo

*Lomo de corvina acompañado de pak choy y su salsa anisada*

31,00€

Salmón salvaje a la parrilla (sin lactosa)

*Salmón salvaje de pesca sostenible, con algas wakame y remolacha encurtida*

29,00€

Ceviche de corvina

*Con maíz cancha, cebolla morada, ají amarillo y boniato bicolor*

27,00€

Filloa de txangurro

*Con velouté de carabinero*

31,00€

# *Carnes*

## Strogonoff de ternera

*Dados de ternera acompañados de nuestra succulenta salsa strogonoff y arroz basmati*  
34,00€

## Solomillo de ternera

*Ternera D.O. Navarra a la parrilla, acompañado de un puré de aguaturmas  
y salsa périgourdine con colmenillas*  
39,00€

## Manitas de cerdo rellenas

*Manitas de cerdo ibérico rellenas de trufa y cebolla caramelizada, acompañadas por un  
curry de frutas*  
38,00€

## Entrecot 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*  
28,00€

# *Acompañamientos*

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



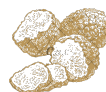
*Vegetales al Jospet*



*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€

### Piña caramelizada

*Deliciosa piña caramelizada al ron con helado de coco*

15,00€

### 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, Idiazábal y Manchego*

17,00€

### Helados variados

*Selección de helados de temporada*

12,00€

### Selección de fruta fresca preparada (vegano)

*Fruta de temporada*

15,00€



GRAN  
HOTEL  
INGLÉS

MADRID, 1886