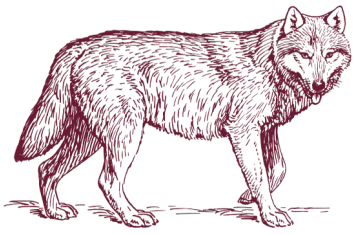
LobByto Heritage

Estd 1886



GRAN HOTEL INGLÉS

# NUESTRO LEGADO

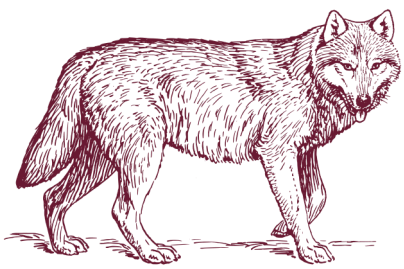
En el corazón de Madrid, dentro del histórico Gran Hotel Inglés inaugurado en 1886 y siendo así el hotel de lujo más antiguo de la capital, se encuentra **LobByto**, un restaurante donde lo imposible cobra vida.

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 suculentos 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
15,00€

**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
38,00€

**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*
*44,00€*

**Croquetas**
*De jamón ibérico de bellota*
*16,00€*

**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 créme 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 pan brioche tostado y mantequilla ahumada*
*38,00€*

# PARA EMPEZAR

**Alcachofas con chipirones**
Sobre cebolla caramelizada
21,00€

**Rollitos de cecina**
Rellenos de foie micuit y cabello de ángel
21,00€

**"Bienmesabe" de cazón**
Con emulsión de menta, lima y wasabi
21,00€

**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
22,00€

**Callos de ternera**
Con bacalao del Atlántico Norte
25,00€

**Coca de carpaccio de lomo bajo ahumado**
Con mayonesa de trufa, rúcula y lascas de parmesano
26,00€

**Sándwich Club al estilo GHI**
Pollo, bacon, queso, tomate, lechuga y huevo frito entre tres panecillos brioche tostados acompañado de patatas fritas
23,00€

**Steak tartar al estilo Escoffier**
Solomillo de ternera100%, aliñado al gusto sobre tuétano braseado al josper
29,00€

**Alitas de pollo glaseadas**
Bocados de pollo de campo con toffee salado especiado
26,00€

# DE LA HUERTA A LA MESA

**Nuestra burrata**
Burrata D.O. Puglia (Italia), tomate rosa y pesto de nuez roja
22,00 €

**GHI Bowl de pollo de corral o salmón marinado**
Arroz, verduritas variadas y proteína a elegir
19,00€

**Tartar de remolacha**
Con aguacate al josper y sus setas
22,00€

**Ensalada César de pollo de corral o gambas**
Brócoli tierno, lascas de parmesano, tomate cherry,
salsa César y pollo crunchy o gambas salteadas
23,00€

**Milhojas de berenjenas**
Con masa filo, queso de cabra, manzana verde,
dátiles y foie
23,00€

**Calabaza a baja temperatura**
Con anís estrellado, praliné de castañas, setas
escabechadas, salvia y puerro crujiente
24,00€

# NUESTRAS PASTAS Y ARROCES

**Pappardelle frescos**
Con salmón flambeado, straciatella, albahaca y pistacho
29,00€

**Arroz de pato**
Fino arroz de pato presentado en paella
31,00€

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

# LA LONJA GHI

**Parpatana de atún rojo**
Con mojo verde y yuca crujiente
36,00€

**Salmón salvaje a la parrilla (sin lactosa)**
Salmón salvaje de pesca sostenible, carrueco de calabaza asada y especias
28,00€

**Filloa de txangurro**
Con velouté de carabinero
31,00€

**Pavías de merluza de pincho**
Con salsa teriyaki y sus trigueros
29,00€

# CARNES

**Strogonoff de ternera**
Dados de ternera acompañadas de nuestra suculenta salsa strogonoff y su arroz
32,00€

**Solomillo de ternera**
Ternera D.O Navarra, con foie a la plancha y su demiglace
39,00€

**Entrecote de vaca vieja con chimichurri**
Nuestro emblemático corte de carne, salsa chimichurri (perejil, ajo, ají, sal, orégano, tomillo y cebolla) acompañado de patatas en tres cocciones
39,00€

**Manitas rellenas**
Manitas de cerdo ibérico rellenas de cebolla caramelizada y trufa, con salsa perigordine
37,00€

**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€

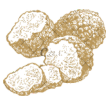
# ACOMPAÑAMIENTOS

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


Vegetales al Josper


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 suculento 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€

**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, pata mulo y manchego
17,00€

**Helados variados**
Selección de helados de temporada
12,00€

**Selección de fruta fresca preparada (vegano)**
Mix de fruta de temporada
15,00€

GRAN HOTEL INGLÉS

MADRID, 1886