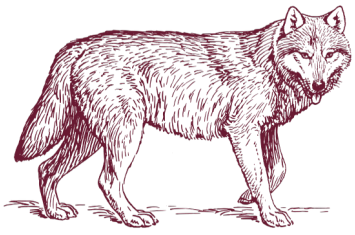
LobByto Heritage

Estd 1886



GRAN HOTEL INGLÉS

NUESTRO LEGADO

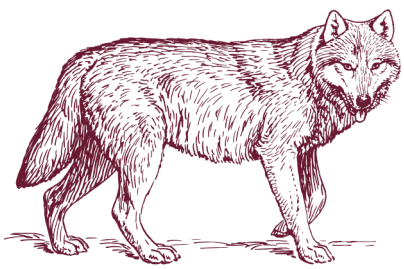
En el corazón de Madrid, dentro del histórico Gran Hotel Inglés inaugurado en 1886 y siendo así el hotel de lujo más antiguo de la capital, se encuentra **LoBbyto**, un restaurante donde lo imposible cobra vida.

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 tomaterallado
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(origeniraní),acompañadodeblinis 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 briche 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€

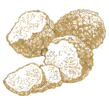
ACOMPAÑAMIENTOS

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