



Lobbyto, el gastronomaridaje de referencia del Barrio de Las Letras

Gastro

El sándwich de pastrami hecho en casa es el gran protagonista de una oferta gastronómica con la que Lobbyto, la coctelería del Gran Hotel Inglés, da comienzo a una nueva etapa basada en la tendencia del 'gastromaridaje' (o maridaje con cócteles)

Redacción Viajar | Foto: Lobbyto | 30 de mayo de 2019

Reabierto en 2018, el que fuera el primer hotel de lujo de la capital ha recuperado todo el glamour de sus años dorados y contribuido activamente a la animada vida del castizo barrio en que se ubica. Para ello cuenta con unas zonas comunes a pie de calle y abiertas al público entre las que se encuentran Lobo 2, una casa de comidas con alma de tabanco, y la coctelería Lobbyto, que ya se ha convertido en referente del tardeo y la noche madrileños.



Lobbyto

Ubicada en el lobby del hotel, es su alma y motor: funciona como un 'all day bar' (en horario ininterrumpido de 9 de la mañana a 1 de la madrugada) cuya oferta mixológica está especialmente diseñada para acompañar el momento del aperitivo, del almuerzo o de la cena temprana, y por tanto pensada para difuminar la transición del día a la noche, en respuesta a las tendencias que abogan por el servicio continuo. Ahora, Lobbyto presenta su nueva carta de comida con la que pretende consolidarse en la franja casual con la excelencia de un cinco estrellas Gran Lujo.

El Sándwich de pastrami definitivo



Lobbyto

La nueva oferta cumple con varios conceptos convertidos recientemente en tendencia: una carta supersencilla (vuelta a los básicos) y un formato prácticamente monográfico de bocadillos en diferentes versiones (sándwiches, baguettes, brioches, etc.) y procedencias (desde el clásico filete ruso hasta un aslátrico bao de pork belly) que buscan su maridaje con cócteles para armonizar sabores y ofrecer al público una experiencia distinta.

Lleva la firma del cocinero panameño D'Angelo Bishop, formado en Le Cordon Bleu de su país natal y con más de once años de experiencia en Singapur, en el revolucionario y multipremiado Noma del chef René Redzepi en Copenhague y en Madrid, en establecimientos como La Terraza del Casino o BB Bistrot.

El formato estrella es sin duda el sándwich de pastrami, que en esta casa se elabora de forma casera: la carne (del proveedor madrileño Cárnicas Lyo) se mete ocho días en salmuera y, después de secarse, se ahuma durante otros siete y por último se especia. D'Angelo la sirve en abundantes lonchas con queso de tetilla fundido, dos rebanadas de pan de semillas y acompañada de pepinillos.

Bocatas y cócteles



LobByto

Además de esta receta tan neoyorquina, encontramos sándwiches como el de pollo ahumado con salsa barbacoa casera y coleslaw que se sirve en un jugoso pan brioche o el también norteamericano soft shell crab (o cangrejo azul de caparazón blando que se consume entero y rebozado) con mayonesa kimchi; unos tacos de cochinita pibil con cebolla encurtida y diversas salsas servidas en moñajete y un sorprendente pork rib bocado: se trata de una costilla de cerdo cocinada durante 14 horas a baja temperatura, lo que le confiere su jugosidad y textura, y servida entera en una pequeña baguette con queso emmental y pico de gallo.

Por último, sigue en carta el célebre 'ruso gregoriano' que rescata una receta tan casera y popular como el filete ruso para dignificarla hasta el extremo. Se elabora con carne de vaca rubia gallega de 90 días de maduración y es servido en formato cuadrado con tres tipos de queso (provolone, mozzarella y emmental) y cebolla caramelizada.

Para acompañar los platos, Miguel Fajardo, bartender de LobByto, ha diseñado una propuesta de 'gastrococtelería', una tendencia plenamente arraigada en países como Estados Unidos o Reino Unido que surge como evolución del concepto de maridaje para educar al consumidor a la hora de comer con cócteles equilibrados, de baja graduación o sin alcohol.



maximiliano polles

Así, ha dividido la carta de cócteles en dos grandes bloques de sabor para crear las armonías ideales entre el plato y la bebida. Fajardo recomienda tomar las ensaladas y los platos de clara inspiración asiática (baos y dim sum) con los cócteles de aperitivo 'Lobito Shagiato' (Campari, vermú Yzaguirre y cava Blanca Cusiné) y 'La Bicicleta Spritz' (una recreación de uno de los primeros spritz, 'La Bicicleta', pero con un vino de Madrid) y los bocatas con propuestas más digestivas como el 'Las Letras Manhattan' (una adaptación del clásico de la Gran Manzana que incorpora champagne en alusión a la costumbre burguesa madrileña de los primeros años del siglo XX en que el Gran Hotel Inglés vivió su máximo esplendor), 'El Ponche del Angelito', con pisco, clavo, piña y champagne o el 'Lobo Viejo', con Havana Selección Maestros, azúcar de caña y Angostura bitter.

Completan la oferta de bebidas una buena selección de vinos por botellas y por copas, cervezas, vermú y destilados premium, incluyendo ediciones especiales y algunas rarezas muy difíciles de encontrar.

Precio medio carta: 25 euros por persona.

Horario LobByto: de 9:00 a 1:00 horas ininterrumpidamente.

'Magna Disco Madrid': mezclado, no agitado

En su empeño por ofrecer al público propuestas innovadoras que lo conviertan en una experiencia en sí mismo, LobByto reafirma su estatus de punto de encuentro con una nueva propuesta para los viernes desde las 10 de la noche. Bajo el nombre de 'Magna Disco Madrid' presenta un formato de fiesta liderado por el músico y DJ madrileño Álvaro Naive, que tendrá lugar junto a la gran barra circular de la coctelería.

Versátil, visionario y siempre atento a las tendencias, Naive es capaz de combinar distintos estilos y sonidos (desde rock alternativo, pasando por Northern Soul, Motown o funk hasta llegar a la psicodelia de los sesenta y los setenta). Además, la entrada libre hasta completar aforo.