



La gastronomía inglesa se encuentra en las antípodas de la cocina mediterránea. Los platos más tradicionales son:

Desayuno: es la comida más consistente del día y la componen huevos fritos o revueltos, bacon, pan frito, tomate y diferentes embutidos o tostadas con mermelada.

Otro de sus platos favoritos es el Fish and Chips. Pescado, generalmente róbalo o bacalao rebozado y patatas fritas que sueñen tomarse en pubs o al aire libre acompañados de una pinta de cerveza (medio litro).

Rosbif y pudin de Yorkshire. El pudin es el acompañamiento tradicional del rosbif, con salsa, patatas asadas, jugo de carne y verduras.

Steak & kidney pie: trozos de carne de vaca y riñones de cerdo cocidos en un espeso caldo.

Shepherd's pie: carne picada guisada y legumbres, cubierta de puré de patata dorado al horno.

Té con pastas. Se toma té (con leche o limón, es la bebida nacional británica) t sándwiches de pepino.

Cerveza: tiene numerosas variedades, Larger (ligera), Stout (fuerte, Guinness), Bitter (amarga).