

# HOTEL NUEVO BOSTON



## CARTA DE TERRAZA

### ***Para compartir***

Ración de jamón ibérico con picos artesanos <i>Ibérico ham with artisan mini-breadsticks</i>	19,50
Selección de quesos nacionales con frutos rojos <i>Selection of spanish cheese with berries</i>	15,90
Ensalada de tomate raff con sardina marinada y cebolla encurtida <i>Raff tomato salad with marinated sardines and pickled onions</i>	13,50
Ensaladilla rusa con ventresca de atún <i>Russian salad with tuna fish belly</i>	9,90
Salmorejo cordobés con su "picadita" <i>Córdoba salmorejo with its "chopped"</i>	6,50
Alcochofas confitadas con jamón ibérico <i>Confit artichokes with ibérico ham</i>	9,50
Parrillada de verduras con salsa romescu <i>Grilled vegetables with romescu sauce</i>	9,50
Gyozas de langostino y ajetes <i>Prawn and garlic gyozas</i>	9,50
Huevos rotos con patatas fritas, jamón ibérico y trufa <i>Scrambled eggs with chips, ibérico ham and truffle</i>	12,50
Pulpo a la parrilla con patatas "revolconas" <i>Grilled octopus with "revolconas" potatoes</i>	17,50
Croquetas de jamón ibérico <i>Ibérico ham croquettes</i>	8,90
Calamares rebozados con mahonesa de lima <i>Tempura squids with lime mayonnaise</i>	13,50

### ***Principales***

Merluza a la plancha con verduras <i>Grilled hake with vegetables</i>	18,50
Tataki de atún con salsa ponzu <i>Tuna tataki with ponzu sauce</i>	14,50
Pechuga de pollo con brotes de lechuga <i>Chicken breast with lettuce sprouts</i>	12,90
Hamburguesa de ternera con queso de cabra <i>Beef Burger with goat cheese</i>	13,90
Entrecot de ternera <i>Beef entrecote</i>	19,90

## **Menú infantil**

11,50

Nuggets de pollo o espaguetis boloñesa  
*Chicken nuggets or spaghetti bolognese*

Yogurt o bola de helado  
*Yogurt or scoop of ice cream*

Agua o refresco  
*Water or soda*

## **Postres**

Coulant de chocolate con helado de vainilla  
*Chocolate coulant with vanilla ice cream* 6,50

Tarta de queso con frutos rojos  
*Cheesecake with red berries* 6,50

Tarta fina de manzana con helado de vainilla  
*Thin apple pie with vanilla ice cream* 6,50

Copa de helado de 3 sabores  
*3 flavors ice cream cup* 6,50

Carpaccio de piña  
*Pineapple carpaccio* 5,50

# HOTEL NUEVO BOSTON



## CARTA DE TERRAZA

### Agua y Refrescos

Agua (500 ml) <i>Water (500 ml)</i>	2,25
Agua (1.500 ml) <i>Water (1.500 ml)</i>	3,55
Refrescos <i>Soft drinks</i>	2,95
Zumo de naranja natural <i>Fresh orange juice</i>	3,95
Zumo de frutas <i>Fruit juice</i>	2,95

### Cafés

Café Nespresso o infusión <i>Nespresso Coffee or teas</i>	2,30
Café Nespresso doble <i>Double Nespresso coffee</i>	3,50
Café Bombón: café y leche condensada <i>Bonbon Coffee (sweetened milk)</i>	3,30
Latte Macchiato: café y crema de leche <i>Latte Macchiato: coffee and milk cream</i>	3,95
Café Irlandés: café, whisky y nata <i>Irish coffee: coffee, whisky and cream</i>	7,95
Café Jamaicano: café, ron y nata <i>Jamaican coffee: Coffee, rum and cream</i>	7,95

### Vino Tinto

Cune Crianza (Rioja) <i>Cune Crianza (Rioja)</i>	16,50
Cune Imperial Reserva (Rioja) <i>Cune Imperial Reserva (Rioja)</i>	32,50
Valtravieso Finca de Sta. María (Ribera) <i>Valtravieso Finca de Sta. María (Ribera)</i>	15,50
Valtravieso Crianza (Ribera) <i>Valtravieso Crianza (Ribera)</i>	21,50
Copa de vino (Ribera o Rioja) <i>By the glass (Ribera or Rioja)</i>	3,30

### Cervezas y otros

Caña Mahou (240 ml) <i>Mahou Draft (240 ml)</i>	2,95
Doble Mahou (400 ml) <i>Mahou Draft (400 ml)</i>	3,95
Jarra Mahou (500 ml) <i>Mahou Draft (500 ml)</i>	4,40
Tercio Mahou <i>Mahou Bottle</i>	3,60
Mahou Tostada <i>Mahou Bitter</i>	3,80
IPA Mahou <i>IPA Mahou</i>	4,20
Corona <i>Mexican Corona beer</i>	4,30
Franziscaner <i>German wheat Franziscaner beer</i>	5,20
Alhambra <i>Alhambra (Pilsener)</i>	3,80
Tinto de verano <i>Summer red wine</i>	3,50
Sangría <i>Wine sangría</i>	4,50
Vermouth <i>Vermouth</i>	4,60

### Vino blanco y rosado

Ojo Plato (Verdejo) <i>Ojo Plato (Verdejo)</i>	15,50
Albariño Rías Baixas <i>Albariño Rías Baixas</i>	18,50
Las Campanas (Rosado) <i>Las Campanas (Rosado)</i>	14,95
Copa de vino (Blanco o Rosado) <i>By the glass (White or Rose)</i>	3,10

## **Cavas**

Benjamín <i>Benjamín</i>	4,95
Freixenet Brut Nature Freixenet Brut Nature	19,95
Visiega <i>Visiega</i>	17,95
Champagne Moet Chandon <i>Moet Chandon Champagne</i>	54,95

## **Combinados**

Combinados <i>Mixed Beverages</i>	9,10
Combinado premium <i>Premium Mixed Beverages</i>	14,95
Combinado especial <i>Special Mixed Beverages</i>	12,20

## **Rones**

Bacardi, Brugal, Barceló, Cacique y Habana (3 y 5 años)	8,10
Brugal extra viejo	9,95

## **Cócteles**

Mojito: Ron blanco, zumo de lima, hierbabuena y azúcar blanco <i>Mojito: White rum, lime juice, peppermint and white sugar</i>	9,95
Piña colada: Ron blanco, zumo de piña y coco <i>Piña Colada: White rum, pineapple juice and coconut</i>	9,95
Caipirinha: Cachaza, azúcar y zumo de limón <i>Caipirinha: Cachaza, sugar and lemon juice</i>	9,95
Daiquiri: Ron blanco, azúcar y zumo de lima <i>Daiquiri: White rum, sugar and lime juice</i>	9,95
Dry Martini: Ginebra, Martini blanco seco, limón, aceitunas verdes <i>Dry Martini: Gin, dry white Martini, lemon and green olives</i>	9,95
San Francisco: Zumo de limón, zumo de piña, zumo de naranja y granadina <i>San Francisco: Lemon juice, pineapple juice, orange juice and grenadine</i>	8,50

## **Whiskys**

Ballantines, JB, Johnnie Walker Red, Jameson y Four Roses	8,10
Johnnie Walker Black, Jack Daniels y Chivas Regal (12 años)	10,20
Cardhú (12 años) y Macallan (12 años)	12,95

## **Ginebras**

Larios, Gordons, Tanqueray, Beefeater, Seagrams, Bombay y Puerto de Indias	8,10
Bombay Sapphire	10,10
Hendrick`s, Martin Miller`s y Citadelle	14,95

## **Licores**

Absolut (Vodka)	8,10
Magno (Brandy)	6,60
Cardenal Mendoza (Brandy)	9,65
José Cuervo (Tequila)	8,95
Baileys	4,95
Pacharán	3,95
Licor de manzana	3,95
Licor de melocotón	3,95