

LA ESTIVA RESTAURANTE

*“Le plaisir des banquets doit se mesurer,
non à cause de l’abondance des délices,
mais pour la réunion d’amis
et pour leur conversation.”*

Marco Tulio Cicerón.

ENTRÉE

1. Salade verte aux pousses tendres et ventre de thon 🍴 🌱 16 €
2. Carpaccio de picanha maturée avec gel de poivron vert et de piment Piquillo 19
3. Salade César avec poulet grillé à basse température 🍴 🌱 16 €
4. Tartare de truite de la Cinca aux notes de sauce hoisin et mayonnaise au kimchi, servi sur une crème d'avocat. 🍴 19 €
- Sélection de croquettes du Chef (jambon du pays et grosses crevettes et araignée de mer) 8 ud. 18 € -
½ Ration 4 ud. 9 €
5. Jambon ibérique coupé à la main & pain grillé avec tomate 🍴 🌱 20 €
6. Légumes naturels grillés avec romesco et tapenade d'olives noires d'Aragon 🍴 🌱 🌿 16 €
7. Mille-feuille de salade russe croustillante au ventre de thon, à la crevette blanche et au poulpe 16 €
8. Risotto de Boletus et parmesan à l'arôme de truffe 🍴 🌱 16 €
9. Entrée de saison La Estiva (consulter les suggestions) 15,50 €
10. Migas aragonaises à la saucisse longaniza de Graus et œuf à basse température 🌱 16 €

PRINCIPAL

11. Poisson du marché cuit au four avec légumes 🍴 🌱 (consulter les suggestions) 19 €
12. Filet de bœuf mature au charbon avec sauce aux Boletus et foie 🍴 🌱 32 €
13. Épaule d'agneau d'Aragón D.O à basse température avec pommes de terre 🍴 🌱 26 €
(Prix 2025 du meilleur plat d'agneau non traditionnel de la province de Huesca)
14. Ragoût de la maison au style montagnard 🍴 🌱 (consulter les suggestions) 19 €
15. Morue aux carabiniers pil-pil sur ragoût de fruits de mer 🍴 🌱 22 €
16. Hamburger Gourmet (220 gr. de viande 100% veau de la vallée, oignon grillé, tomate rose de Barbastro, laitue de Navarre, fromage fondu et vinaigrette Mille-Îles) 🌱 19 €
17. Découpe de viande grillée avec garniture 🍴 🌱 (consulter les suggestions) 18 €

DESSERT DE LA MAISON

- 18. Assortiment des fruits de saison avec topping au chocolat ☒ ✓ 7,50 €
- 19. Sorbet de Aperol Spritz avec tangerine ☒ ✓ 7,50 €
- 20. Brownie artisanale aux chocolats en textures ✓ 8 €
- 21. Gâteau au fromage cremeux à base de biscuit caramel et glace à la framboise ✓ 8 €
- 22. Crème catalane et glace à la cannelle ✓ 7 €
- 23. Pâtisserie artisanale La Estiva avec glace ✓ (consulter les suggestions) 7,50 €
- 24. Sélection de glaces artisanales ✓ 7,50 €
- 25. Daiquiri frappé tropical mangue et fruit de la passion ☒ ✓ 7,50 €

MENU ENFANT

ENTRÉE	PRINCIPAL	DESSERT
• Pâte Napolitaine	• Viande grillée avec chips	• Yaourt naturel
• Soupe pot au feu	• Poisson au four avec frites	• Glaces

Menu enfant jusqu'à 12 ans. Comprend la boisson (de l'eau ou jus). Prix 16,50 € IVA incl.

Plat enfant jusqu'à 12 ans. Comprend un entrée ou un principal avec dessert du menu enfant avec la boisson (de l'eau ou jus). Prix 12,50 € IVA incl.

Le service supplémentaire entraînera un supplément de 5 € par enfant.

LES REPAS OU PLATS DES ENFANTS NE PEUVENT PAS ÊTRE PARTAGÉS.

☒ Plats convenants aux cœliaques. ✓ Plats convenants aux végétariens. ☒ Plats sans lactose.

Veuillez informer au serveur de restaurant de toute intolérance et allergies.

BLANCS

VALLÉE DE TENA (Aragón)

- **PÁJARA BLANCO.** Vin artisan. Cave: Bal Minuta. Raisin: Genach blanc et Chardonnay. 20 €

D.O SOMONTANO (Aragón)

- **BATÁN DE SALAS.** Cave: Batán de Salas – De Beroz. Raisin: Chardonnay, Gewürztraminer et Sauvignon blanc. 13 €
- **BESPÉN CHARDONNAY.** Cave: Lasierra. Raisin: Chardonnay élevé sur ses lies. 15 €
- **VIÑAS DEL VERO GEWÜRZTRAMINER.** Cave: Viñas del Vero. Raisin: Gewürztraminer. (*Peñín 91*) 19 €
- **ENATE CHARDONNAY 234.** Cave: Enate. Raisin: Chardonnay. (*Peñín 91- Suckling 90*) 21 €

D.O BIERZO

- **POLVORETE.** Cave: Emilio Moro. Raisin: 100 % Godello. (*Kuper 92 – Suckling 92*) 18 €

D.O RIAS BAIXAS

- **MARTIN CODAX.** Cave: Martin Codax. Raisin: 100 % Albariño. (*Peñín 88*) 24 €

D.O. RIOJA

- **LUIS CAÑAS VIÑAS VIEJAS.** Cave: Luis Cañas. Raisin: Viura and Malvasía (*Parker 91*) 25€

D.O RUEDA

- **PROTOS VERDEJO.** Cave: Protos. Raisin: 100 % Verdejo. (*Peñín 90 – Suckling 91*) 17 €

ROSÉS

D.O SOMONTANO (Aragón)

- **BATÁN DE SALAS.** Cave: Batán de Salas – De Beroz. Raisin: Tempranillo, Grenache et Cabernet Sauvignon. 13 €
- **VIÑAS DEL VERO PINOT NOIR ROSADO.** Cave: Viñas del Vero. Raisin: Pinot Noir. (*Guía Vinos Gourmets 2021 92*) 18 €

D.O NAVARRA

- **PAGO DE CIRSUS ROSÉ.** Cave: Pago de Cirsus. Raisin: Tempranillo et Syrah. (*Peñín 90 – Parker 89*) 18 €

D.O RIOJA

- **RAMÓN BILBAO ROSADO.** Cave: Ramón Bilbao. Raisin: 100 % Grenache Rouge. (*Peñín 90*) 15 €

ROUGES

VALLÉE DE TENA (Aragón)

- **VIÑA BALÉN.** Vin artisan. Cave: Bal Minuta Barbenuta. Vieillessement 12 mois en fûts. Raisin: 100 % Granache Rouge. 49 €

D.O SOMONTANO (Aragón)

- **BATÁN DE SALAS.** Cave: Batán de Salas – De Beroz. Raisin: Cabernet, Merlot et Tempranillo. 13 €
- **BESTUÉ FINCA SANTA SABINA.** Cave: Otto Bestué. Vieillessement 14 mois en fûts. Raisin: 85% Cabernet Sauvignon et 15% Tempranillo.
(Médaille d'argent au Salon International Mundus Vini 2024 - Peñín 87) 22 €
- **12 LUNAS.** Cave: El Grillo y la Luna. Raisin: Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon et Syrah. 21 €
- **ENATE CRIANZA.** Cave: Enate, Vignobles et Crianza del Alto Aragón. Vieillessement 9 mois en fûts de chêne français et américain, et 24 mois en bouteille. Raisin: Tempranillo et Cabernet Sauvignon. *(Peñín 87)* 18 €
- **GRAN VOS RESERVA.** Cave: Viñas del Vero. Vieillessement 15 mois en fûts de chêne français. Raisin: Cabernet Sauvignon, Merlot et sélection des meilleurs variétés rouges. *(Parker 88 – Peñín 92)* 33 €
- **GRILLO** Cave: El Grillo y la Luna. Raisin: Syrah, Cabernet Sauvignon, Garnacha tinta et Merlot. *(Médaille d'or au Salon International Mundus Vini 2024)* 55 €
- **LA MIRANDA DE SECASTILLA.** Cave: Viñas del Vero. Vieillessement 8 mois en fûts de chêne français. Raisin: Grenache, Syrah et Parraleta. *(Parker 90 – Peñín 90 – Suckling 91)* 18 €
- **SEÑORIO DE LAZÁN RESERVA.** Cave: Pirineos. Vieillessement 14 mois en fûts de chêne français. Raisin: Cabernet Sauvignon, Moristel et Tempranillo. *(Peñín 89)* 18 €

D.O. BIERZO

- **PÉTALOS DEL BIERZO.** Cave: Descendientes de J. Palacios. Vieillessement 10 mois en fûts de chêne. Raisin: 94% Mencia, 3% Raisin rouges et 3% raisin blanches. *(Parker 93 – Suckling 92)* 30 €

D.O. CAMPO DE BORJA (Aragón)

- **BORSAO TRES PICOS.** Cave: Bodegas Borsao. Vieillessement 5 mois en fûts de chêne français. Raisin: 100% Grenache. *(Parker 89 – Peñín 91 – Suckling 92)* 25 €
- **COTO DE HAYAS GARNACHA CENTENARIA.** Cave: Bodegas Aragonesas. Vieillessement 4 mois en fûts de chêne français Raisin: 100% Grenache 18 €

D.O CARIÑENA

- **LIBRE Y SALVAJE** Cave: Borsao. Vieillessement 5 mois en fûts de chêne français. Raisin: 100 % Garnacha *(Parker 89 – Peñín 91 – Suckling 92)* 24 €

D.O RIBERA DEL DUERO

- **PROTOS 27.** Cave: Protos. Vieillissement 16 mois en fûts de chêne français. Raisin: 100 % Tinta del País. (Parker 89 – Peñín 94 – Suckling 92) 36 €
- **PAGO DE CARRAOVEJAS.** Cave: Pago de Carraovejas. Vieillissement 12 mois en fûts de chêne français et américain. Raisin: Tinto fino 94%, Cabernet Sauvignon 4%, Merlot 2%. (Parker 93 – Peñín 93 – Suckling 91) 68 €

D.O RIOJA

- **MUGA CRIANZA.** Cave Muga. Vieillissement 24 mois en fûts de chêne français et américain. Raisin: Tempranillo, Grenache rouge, Mazuela et Graciano. (Parker 91 – Peñín 91 – Decántalo 93) 33 €
- **RAMÓN BILBAO CRIANZA.** Cave Ramón Bilbao. Vieillissement 14 mois en fûts de chêne américain. Raisin: Tempranillo. (Peñín 91) 18 €
- **ABANDO CRIANZA.** Cave: Santalba. Vieillissement 13 mois en fûts de chêne français et 2 mois plus en fûts de chêne américain. Raisin: tempranillo. (Parker 90) 22 €
- **MARQUÉS DE MURRIETA RESERVA.** Cave Marqués de Murrieta. Vieillissement 22 mois en fûts de chêne américain. Raisin: Grenache, Mazuela, Tempranillo et Graciano. (Parker 94 – Suckling 94) 38 €

CAVAS – CHAMPAGNES – PÉTILLANTS

D.O CAVA

- **ANNA BLANC DE BLANCS CODORNÍU BRUT.** Cave Codorníu. Raisin: Chardonnay, Parellada, Xarel-lo, Macabeo. 22 €
- **JUVÉ Y CAMPS GRAN RESERVA.** Cave Juvé y Camps. Raisin: Chardonnay, Parellada, Xarel lo, Macabeo. 29 €
- **REYES DE ARAGÓN BRUT NATURE.** Cave Langa. Maturation en bouteille 12 mois en rima. Raisin: Chardonnay et Macabeo. 21 €
- **QUART DE CODORNÍU BENJAMIN 20CL.** Cave Codorníu. Raisin: Chardonnay et Parellada, Xarel – lo et Macabeo. 8 €

D.O CHAMPAGNE

- **MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL.** Cave Moët & Chandon. Raisin: Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir. 85 €

D.O CHAMPAGNE

- **VIN BLANC DOUX.** Cave Santalba. Raisin: 90% Viura et 10% Malvasía. 20€ - Prix per verre 6€

AUTRES

- **LAMBRUSCO ROSÉ.** 10 €
- **CIDRE ACHAMPANADA EL GAITERO.** 12 €
- **CIDRE ZAPIAIN NATUREL.** 12 €