LA ESTIVA
RESTAURANTE

"El placer de los banquetes debe medirse,

no por la abundancia de los manjares,

sino por la reunión de los amigos

y por su conversación."

Marco Tulio Cicerón.

LA ESTIVA
RESTAURANTE

ENTRANTES

1. Ensalada de la huerta con brotes tiernos y ventresca de atún 16 €
2. Carpaccio de picaña madurada con gel de pimientos verdes y piquillos 19 €
3. Ensalada César con bacon y su pollo a baja temperatura 16 €
4. Tartar de trucha del Cinca con notas de hoisin y mayonesa kimchi sobre cremoso de aguacate 19 €
5. Selección de croquetas (2 variedades: jamón y langostinos con txangurro) 8 ud. 18 € - ½ Ración 4 ud. 9 €
6. Jamón ibérico cortado a mano & tostadas de pan con tomate 20 €
7. Parrillada de verduras naturales con salsa romesco y tapenade de olivas negras de Aragón 16 €
8. Milhojas crujiente de ensaladilla con ventresca, gamba blanca y pulpo 16 €
9. Risotto de boletus y parmesano al aroma de trufa negra de Huesca 16 €
10. Entrante de temporada La Estiva (consultar al servicio de sala) 15,50 €
11. Migas aragonesas con longaniza de Graus y huevo a baja temperatura 16 €

PRINCIPALES

12. Pescado del día al horno con vegetales (consultar al servicio de sala) 19 €
13. Solomillo de vaca madurada al carbón con salsa de boletus y foie 32 €
14. Paletilla de Ternasco de Aragón IGP a baja temperatura con patatas al romero 26 €
    (Premio 2025 al Mejor plato de Ternasco no tradicional de la provincia de Huesca)
15. Guiso de la casa al estilo montañés (consultar al servicio de sala) 19 €
16. Lomo de bacalao asado a baja temperatura sobre suquet de marisco 22 €
17. Hamburguesa Gourmet con patatas fritas (220 gr. de carne 100% ternera, cebolla a la plancha, tomate rosa de Barbastro, lechuga de Navarra, queso fundido y salsa Mil Islas) 19 €
18. Corte de carne a la parrilla con guarnición (consultar al servicio de sala) 18 €

LA ESTIVA
RESTAURANTE

POSTRES ARTESANOS

19. Abanico de fruta de temporada con topping de chocolate 7,50 €
20. Sorbete de Aperol Spritz a la naranja 7,50 €
21. Brownie artesano con chocolates en texturas 8 €
22. Tarta de queso cremosa con base de galleta al caramelo y helado de frambuesas 8 €
23. Crema catalana con helado de canela 7 €
24. Repostería artesana La Estiva con helado (consultar al servicio de sala) 7,50 €
25. Selección de helados artesanos 7,50 €
26. Frappé de daiquiri tropical de mango y fruta de la pasión 7,50 €

MENU INFANTIL

ENTRANTES	PRINCIPALES	POSTRES
· Pasta Napolitana	· Carne a la parrilla con chips	· Yogur natural
· Sopa de cocido	· Pescado al horno con patatas	· Heladitos

Menú infantil hasta 12 años. Un entrante, un principal y postre del menú infantil. Incluye primer servicio de pan, aperitivo y bebida (agua o zumo). Precio 16,50 € IVA incluido.

Plato infantil hasta 12 años. A elegir 1 entre un entrante o un principal del menú infantil y postre. Incluye primer servicio de pan, aperitivo y bebida (agua o zumo).
Precio 12,50 € IVA incluido.

El servicio extra conllevará un suplemento de 5€ por niño.

LOS MENÚS O PLATOS INFANTILES NO SE PUEDEN COMPARTIR.

Platos aptos para celiacos. Platos aptos para vegetarianos. Platos sin lactosa
Se ruega notificar al servicio de sala cualquier intolerancia o alergia.

BODEGA

BLANCOS

VALLE DE TENA (Aragón)

- **PÁJARA BLANCO.** *Vino artesano. Bodega: Bal Minuta. Uva: Garnacha blanca y Chardonnay.* 20 €

D.O SOMONTANO (Aragón)

- **BATÁN DE SALAS**. Bodega: Batán de Salas – De Beroz. Uva: Chardonnay, Gewürztraminer y Sauvignon blanc. 13 €
- **BESPÉN CHARDONNAY** Bodega: Lasierra. Uva: Chardonnay criado con sus lías. 15 €
- **VIÑAS DEL VERO GEWÜRZTRAMINER.** Bodega: Viñas del Vero. Uva: Gewürztraminer. *(Peñín 91)* 19 €
- **ENATE CHARDONNAY 234.** Bodega: Enate. Uva: Chardonnay. *(Peñín 91- Suckling 90)* 21 €

D.O BIERZO

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

D.O RIAS BAIXAS

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

D.O RIOJA

- **LUIS CAÑAS VIÑAS VIEJAS**. Bodega: Luis Cañas. Uva: Viura y Malvasía. *(Parker 91)* 25 €

D.O RUEDA

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

ROSADOS

D.O SOMONTANO (Aragón)

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

D.O NAVARRA

- **PAGO DE CIRSUS ROSÉ.** Bodega: Pago de Cirsus. Uva: Tempranillo y Syrah. *(Peñín 90 – Parker 89)* 18 €

D.O RIOJA

- **RAMÓN BILBAO ROSADO**. Bodega: Ramón Bilbao. Uva: 100 % Garnacha Tinta. *(Peñín 90)* 15 €

TINTOS

VALLE DE TENA /Aragón)

- **VIÑA BALÉN.** Vino artesano. Bodega: Bal Minuta Barbenuta. Crianza de 14 meses en barrica. Uva: 100 % Garnacha Tinta. 49 €

D.O SOMONTANO (Aragón)

- **BATÁN DE SALAS.** Bodega: Batán de Salas – De Beroz. Uva: Cabernet, Merlot y Tempranillo. 13 €
- **BESTUÉ FINCA SANTA SABINA.** Bodega: Otto Bestué. Crianza de 14 meses en barrica. Uva: 85% Cabernet Sauvignon y 15% tempranillo. *(Medalla de plata en la Feria Internacional Mundus Vini 2024 – Peñín 87)* 22 €
- **12 LUNAS.** Bodega: El Grillo y La Luna Uva: Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon y Syrah. 21 €
- **ENATE CRIANZA.** Bodega: Enate, Viñedos y Crianza del Alto Aragón. Crianza de 9 meses en barrica de roble francés y americano, y 24 meses en botella. Uva: Tempranillo y Cabernet Sauvignon. *(Peñín 87)* 18 €
- **GRAN VOS RESERVA.** Bodega: Viñas del Vero. Crianza de 15 meses en barricas de roble francés. Uva: Cabernet Sauvignon, Merlot y selección de las mejores variedades tintas. *(Parker 88 – Peñín 92)* 33 €
- **GRILLO.** Bodega: El Grillo y La Luna Uva: Syrah, Cabernet Sauvignon, Garnacha tinta y Merlot. Crianza de 13 meses en barrica de roble francés. *(Medalla de oro en la Feria Internacional Mundus Vini 2024)* 55 €
- **LA MIRANDA DE SECASTILLA.** Bodega: Viñas del Vero. Crianza de 8 meses en barricas de roble francés. Uva: Garnacha, Syrah y Parraleta. *(Parker 90 – Peñín 90 – Suckling 91)* 18 €
- **SEÑORIO DE LAZÁN RESERVA.** Bodega: Pirineos. Crianza de 14 meses en barricas de roble francés. Uva: Cabernet Sauvignon, Moristel y Tempranillo. *(Peñín 89)* 18 €

D.O BIERZO

- **PÉTALOS DEL BIERZO**. Bodega: Descendientes de J. Palacios. Envejecido 10 meses en barricas de roble. Uva: 94% Mencía, 3% Uvas tintas y 3% Uvas blancas *(Parker 93 – Suckling 92)* 30 €

D.O. CAMPO DE BORJA (Aragón)

- **BORSAO TRES PICOS.** Bodega: Bodegas Borsao. Crianza de 5 meses en barrica nueva de roble francés. Uva: 100% Garnacha. *(Parker 89– Peñín 91 – Suckling 92)* 25 €
- **COTO DE HAYAS GARNACHA CENTENARIA.** Bodega: Bodegas Aragonesas. Crianza de 4 meses en barrica nueva de roble francés. Uva: 100% Garnacha. 18 €

D.O. CARIÑENA (Aragón)

- **LIBRE Y SALVAJE** Bodega: Bodegas Borsao. Crianza de 5 meses en barrica nueva de roble francés. Uva: 100% Garnacha. *(Parker 89– Peñín 91 – Suckling 92)* 24 €

D.O RIBERA DEL DUERO

- **PROTOS 27**. Bodega: Protos. Crianza de 16 meses en barrica de roble francés. Uva: 100 % Tinta del País. *(Parker 89 – Peñín 94 – Suckling 92)* 36 €
- **PAGO DE CARRAOVEJAS**: Bodega: Pago de Carraovejas. Crianza de 12 meses en barricas de roble francés y americano. Uva: Tinto fino 94%, Cabernet Sauvignon 4%, Merlot 2%. *(Parker 93 – Peñín 93 – Suckling 91)* 68 €

D.O RIOJA

- **MUGA CRIANZA**. Bodegas Muga. Crianza de 24 meses en barrica de roble americano y francés. Uva: Tempranillo, Garnacha tinta, Mazuela y Graciano. *(Parker 91 – Peñín 91 – Decántalo 93)* 33 €
- **RAMÓN BILBAO CRIANZA**. Bodegas Ramón Bilbao. Crianza de 14 meses en barrica de roble americano y francés. Uva: Tempranillo. *(Peñín 91)*18 €
- **ABANDO CRIANZA**. Bodegas Santalba. Crianza de 13 meses en barrica de roble francés y 2 meses más en roble americano. Uva: Tempranillo. *(Peñín 90)*22 €
- **MARQUÉS DE MURRIETA RESERVA**. Bodega Marqués de Murrieta. Crianza de 22 meses en barrica de roble americano. Uvas: Garnacha, Mazuela, Tempranillo y Graciano. *(Parker 94 – Suckling 94)*38 €

CAVAS – ESPUMOSOS - DULCES

D.O CAVA

- **ANNA BLANC DE BLANCS CODORNÍU BRUT**. Bodega Codorníu. Uvas: Chardonnay, Parellada, Xarel-lo, Macabeo. 22 €
- **JUVÉ Y CAMPS GRAN RESERVA**. Bodega Juvé y Camps. Uva: Chardonnay, Parellada, Xarel lo, Macabeo. 29 €
- **REYES DE ARAGÓN BRUT NATURE**. Bodega Langa. Maduración en botella de 12 meses. Uvas: Chardonnay y Macabeo. 21 €
- **BENJAMÍN CODORNÍU BENJAMIN 20 CL**. Bodega Codorníu. Uvas: Chardonnay, Parellada, Xarel-lo, Macabeo. 8 €

D.O CHAMPAGNE

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

D.O RIOJA

- **VINO BLANCO DULCE SANTALBA LAS FLORES**. Bodega Santalba. Uva: 90% Viura y 10% Malvasía riojana. 20 € - Precio copa: 6 €

OTROS

- **LAMBRUSCO ROSADO.** 10 €
- **SIDRA ACHAMPANADA EL GAITERO.** 12 €
- **SIDRA ZAPIAIN NATURAL.** 12 €