

Menú de temporada Sasoiko menua

Entrantes Hasierakoak

Sopa de pescado tradicional
Betiko arrain sopa

Hojaldre relleno de puerro y txangurro (centollo)
Hostopila porru eta txangurro beteta

Ensalada templada de lascas de bacalao y pimientos asados en leña
Bakailao entsalada epela, egurretan erretako piperrekin

Raviolis rellenos de hongo con salsa de foie
Onddoz eta foie saltsaz betetako rabiolia

Principales Nagusiak

Paella marinera con txipirón y langostino (2 pax)
Txipiroi eta ganba paella marinela (2 pertsonarentzat)

Lomo de merluza a la "koxkera" *Legatz solomoa "koxkera" erara*

Txuletón Premium con patatas fritas, mín. 2 pax (+9€ por persona)
Premium txuletoia parrillan patatekin, mín. 2 pax (+9€ pertsonako)

Magret de pato con su jugo, chutney de manzana de sidra
Ahate-paparra bere zukuarekin, sagardo sagar-chutneya

Postres Postreak

Petit-choux con crema y chocolate caliente
Kremazko petit-chouxak txokolate beroarekin

Sorbete de limón al cava *Limoizko sorbetea cavarekin*

Mousse de chocolate *Txokolatezkoa mousse*

Tarta de queso al horno (+3€) *Gazta tarta (+3€)*

LUNES A VIERNES
ASTELEHENETIK OSTIRALERA **39 €** | por persona
SÁBADO, DOMINGOS Y FESTIVOS
LARUNBATA, IGANDEAK ETA JAIEGUNAK **49 €** | pertsonako

Agua Km0 y pan incluidos
Ura Km0 eta ogia barne

IVA incluido *BEZ-a barne*

Los pintxos del Kojua Kojuaren pintxoak

| | € |
|---|----|
| Antxoa artesana del Cantábrico sobre queso fresco (2 un.) <i>Kantauriko artisau antxoa, gazta freskoan (2 un.)</i> | 12 |
| Gilda de encurtidos sobre brioche: aceitunas, antxoa, piparras y su sorbete (2 un.) <i>Ozpinetako gilda brioche gainean: olibak, antxoa, piparrak eta sorbetea (2 un.)</i> | 12 |
| Steak tartar de txuleta, caviar y alcaparra frita sobre pan crujiente (2 un.) <i>Txuletako steak tartarra, kabiari eta alkapar frijitua ogi kurruskariaren gainean (2 un.)</i> | 14 |
| Croqueta de jamón con velo de papada ibérica (2 un.) <i>Urdaiazpiko kroketa papada iberiko xafla finarekin (2 un.)</i> | 10 |
| Croqueta de bogavante con velo de kiskillas (2 un.) <i>Otarraixka krocketak kiskillen xafla finarekin (2 un.)</i> | 10 |

Entrantes Hasierakoak

| | € |
|--|----|
| Jamón Arturo Sánchez Ibérico 100% <i>Ezkur-urdaiazpiko iberikoa 100% Arturo Sánchez</i> | 30 |
| Pudin de cabracho, mayonesa de coral y huevas de trucha <i>Kabratxo pudina, koralezko maionesa eta amuarrainaren arrautzekin</i> | 22 |
| Foie-mi cuit casero con chutney de manzana de sidra <i>Etxeko foie mi-cuit-a, sidra sagar chutneyarekin</i> | 25 |
| Carpaccio de gamba, sorbete de tomate y vinagreta de pistacho <i>Ganba carpaccioa, tomate sorbetearekin eta pistatxo vinagretarekin</i> | 27 |
| Ensalada templada de cigala y salmón con tartar de tomate y aguacate <i>Zigala eta izokin entsalada epela, tomate eta ahukate tartarrarekin</i> | 28 |
| Txangurro gratinado a la Donostiarra <i>Txangurroa Donostiar erara</i> | 30 |
| Sopa de pescado tradicional <i>Arrain-zopa tradizionala</i> | 19 |

Carnes Haragiak

| | € |
|---|-------|
| Chuletillas de cordero lechal de Castilla, Tierra de Sabor <i>Gaztela arkume-txuletak parrillan</i> | 35 |
| Solomillo con foie y piquillos confitados <i>Azpizuna pikillo pipar eta foierekin</i> | 40 |
| Txuletón Premium a la parrilla <i>Premium txuletoia parrillan</i> | 79/kg |
| Acompañamientos Hornigaiak | |
| Ensalada verde con cebolleta <i>Ensalada berdea tipularekin</i> | 7 |
| Patatas fritas <i>Patata frijituak</i> / Patata panadera <i>Patatak panadera</i> | 8 |
| Pimientos del piquillo asados en leña y pelados a mano <i>Pikillo piperrak egurretan erreta eta eskuz zurituta</i> | 16 |

IVA incluido *BEZ-a barne*

Menú degustación - Dastaketa menua

Antxoa artesana del Cantábrico en tosta de masa madre,
perlas de AOVE y queso fresco

*Antxoa artisaua Kantauriko, masa amako tostan,
AOVE perlak eta gazta freskoa dituen*

Gilda de encurtidos sobre brioche
Ozpinetako gilda brioche gainean

Croqueta de bogavante con velo de kiskillas
Otarrainxka kroketak kiskillen xafla finarekin

Ensalada templada con cigalitas, salmón, aguacate y vinagreta de Jerez
Izokin, aguakate eta Jerez estilora egindako zigalitudun entsalada epela

Pescado del día
Eguneko arraina

Solomillo, foie y piquillos confitados
Azpizuna pikillo pipar eta foierekin

Tarta Tatin con Hojaldre
Tatin-tarta hostopilarekin

Opción maridaje con 5 vinos: 30€ por persona
Ardoak uztarteko aukera: 30€ pertsonako

75 € | por persona
| pertsonako

Agua Km0 y pan incluidos | Ura Km0 eta ogia barne

A mesa completa | Mahaikide guztientzat

IVA incluido | BEZ-a barne | Hasta las 15:00 / 22:00
15:00/ 22:00 arte

Vinos recomendados - Gomendatutako ardoak

Aperitivo - Aperitibo

| |  |  |
|--|---|---|
| Recaredo l'infinit 2023 <i>Corpinnat. Garnacha tinta, Macabeo, Malvasía de Sitges, Xarel-lo vermell</i> | 8€ | 42€ |
| Manzanilla La Riva Baja <i>Sanlúcar de Barrameda; Palomino Fino</i> | 7€ | 33€ |
| Fino Emilio Hidalgo Pedro Ximénez <i>DO Jerez-Xérès-Sherry; Palomino Fino</i> | 6€ | 31€ |
| Amontillado 12 años Superior El Maestro Sierra <i>DO Jerez-Xérès-Sherry; Palomino Fino</i> | 12€ | 65€ |
| Mumm Cordon Rouge Brut <i>A.O.C. Champagne; Pinot noir, Pinot meunier, Chardonnay</i> | 16€ | 69€ |

Blancos - Zuriak

| |  |  |
|--|--|--|
| Lurretik 2024 <i>DO Getariako Txakolina; Hondarrabi Zuri</i> | 7€ | 32€ |
| Martin Códax 2024 <i>DO Rias Baixas; Albariño</i> | 6€ | 30€ |
| Domaine Fumey Chatelain 2023 <i>DO Rias Baixas; Albariño</i> | 8€ | 35€ |
| Muga Fermentado en Barrica 2024 <i>DO Rioja; Viura</i> | 9€ | 36€ |
| Gessamí 2025 <i>DO Penedès; Moscatel de Frontignon, Sauvignon Blanc, Gewürztraminer, Moscatel de Alejandría</i> | 9€ | 37€ |

Tintos - Beltzak

| |  |  |
|---|---|---|
| Microcósmico 2024 <i>IGP Valdejalón; Garnacha</i> | 8€ | 35€ |
| Izadi Crianza 2022 <i>DOCa Rioja, Tempranillo</i> | 6€ | 30€ |
| Valdelana Gran Reserva 2018 <i>DOCa Rioja, Tempranillo</i> | 12€ | 45€ |
| Trus 2024 <i>DO Ribera del Duero; Tinta fino</i> | 7€ | 30€ |
| San Vicente 2022 <i>DOCa Rioja; Tempranillo Peludo</i> | 20€ | 95€ |

IVA incluido BEZ-a barne