

Menu de saison Seasonal menu

Entrées Starters

Soupe de poisson traditionnelle
Traditional fish soup

Feuilleté farci au poireau et à l'araignée de mer
Puff pastry filled with leek and spider crab

Salade tiède de morue aux poivrons rôtis au feu de bois
Warm salad of cod flakes and wood-roasted peppers

Raviolis de cèpes, sauce au foie gras
Mushroom ravioli, foie gras sauce

Plats principaux Main courses

Paella marinier aux chipiron et crevette (2 personnes)
Seafood paella with squid and prawn (2 people)

Filet de merlu à la "koxkera" *Hake loin "koxkera" style*

Côte de bœuf premium avec frites, minimum 2 personnes (+9€ par personne)
Premium T-bone steak with French fries, minimum 2 guests (+€9 per person)

Magret de canard avec son jus, chutney de pomme au cidre
Duck magret with its jus, cider apple chutney

Desserts

Choux à la crème avec chocolat chaud
Petit choux with cream and hot chocolate

Sorbet au citron et champagne *Lemon sorbet with cava*

Mousse au chocolat *Chocolate mousse*

Gâteau au fromage(+3€)
Baked cheesecake (+€3)

DU LUNDI AU VENDREDI
FROM MONDAY TO FRIDAY
SAMEDIS, DIMANCHES ET JOURS FÉRIÉS
SATURDAYS, SUNDAYS AND HOLIDAYS

39 €

Par personne
Per person

49 €

Eau km0 et pain inclus *Water km0 and bread included*

TVA incluse VAT included

Les pintxos de Kojua Kojua's pintxos

	€
Anchois du Cantabrique sur fromage frais (2 un.) <i>Artisanal Cantabrian anchovies on fresh cheese (2 un)</i>	12
"Gilda" olives, piparrak et son sorbet sur brioche grillée (2 un.) <i>Pickled gilda on brioche: olives, anchovies, piparras and sorbet (2 un)</i>	12
Steak tartare de côte de bœuf, caviar et câpre frite sur pain croustillant (2 un.) <i>Txuleta steak tartare with caviar and fried caper on crispy bread (2 un)</i>	14
Croquette de jambon avec voile de bajoue ibérique (2 un.) <i>Ham croquette with a veil of Iberian pork jowl (2 un)</i>	10
Croquette de homard avec voile de kiskillas (2 un.) <i>Lobster croquette with a veil of kiskillas (2 un)</i>	10

Entrées Starters

	€
Jambon ibérique 100% de gland Arturo Sánchez <i>100% Iberian ham Arturo Sánchez</i>	30
Pouding de rascasse, mayonnaise de corail et œufs de truite <i>Scorpionfish pudding with coral mayonnaise and trout roe</i>	22
Foie gras mi-cuit maison, chutney de pomme au cidre <i>Homemade foie gras mi-cuit with cider apple chutney</i>	25
Carpaccio de crevette, sorbet de tomate et vinaigrette à la pistache <i>Prawn carpaccio with tomato sorbet and pistachio vinaigrette</i>	27
Salade tiède de langoustine et saumon, tartare de tomate et avocat <i>Warm langoustine and salmon salad with tomato and avocado tartare</i>	28
Txangurro gratiné à la Donostiarra <i>Donostia-style baked spider crab</i>	30
Soupe de poisson traditionnelle <i>Traditional fish soup</i>	19

Viande Meat

	€
Côtelettes d'agneau de Castilla, Tierra de Sabor <i>Lamb chops from Castilla, Tierra de Sabor</i>	35
Premium filet mignon grillée au foie-gras et piquillos <i>Premium beef tenderloin with foie-gras and piquillo peppers</i>	40
Côte de boeuf Premium "Txuleta" grillée <i>Grilled premium "Txuleta" beef chop</i>	79/kg
ACCOMPAGNEMENTS ACCOMPANIMENTS	
Salade verte <i>Green salad</i>	7
Frites <i>French fries</i> / Pommes de terre au four <i>Baked potatoes</i>	8
Poivrons piquillo rôtis au feu de bois et pelés à la main <i>Wood-roasted and hand-peeled piquillo peppers</i>	16

TVA incluse - VAT included

Menu dégustation – Tasting menu

Anchois artisanaux sur fromage frais cantabrique
Artisanal anchovies on fresh cheese

“Gilda” olives, piparrak et son sorbet sur brioche grillée
Pickled gilda on brioche: olives, anchovies, piparras and sorbet

Croquette de homard avec voile de kiskillas
Lobster croquette with a veil of kiskillas

Salade tiède de langoustines, saumon, avocat et vinaigrette au Jerez
Warm salad of langoustines and salmon, avocado and Jerez sherry vinaigrette

Poisson du jour
Fish of the day

Premium filet mignon grillée au foie-gras et piquillos
Premium beef tenderloin with foie-gras and piquillo peppers

Tarte Tatin avec glace
Tatin tart with ice cream

Accord mets et vins (5 vins) : 40€ par personne
Wine pairing option (5 wines): €40 per person

75 €

Par personne
Per person

Eau km0 et pain inclus *Water km0 and bread included*



À table complète *Whole table required*

TVA incluse *VAT included*



Jusqu'à 15h00 o 22h00
Until 3:00 PM or 10:00 PM

Vins recommandés - Recommended wines



Apéritif Appetizer

		
Recaredo l'infinif 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€

Vins blancs White wines

		
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 Alejandria</i>	9€	37€

Vins rouges Red wines

		
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€

TVA incluse - VAT included