






Vinos recomendados - Gomendatutako ardoak

Aperitivo - Aperitibo

		
Recaredo l'infini 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>	6€	31€
Amontillado 12 años Superior El Maestro Sierra <i>DO Jerez-Xérès-Sherry; Palomino Fino</i>	12€	65€

Blancos - Zuriak

		
Lurretik 2025 <i>DO Getariako Txakolina; Hondarrabi Zuri</i>	6€	32€
Martín Códax 2024 <i>DO Rias Baixas; Albariño</i>	6€	30€
Enate 2024 <i>DO Somontano; Chardonnay</i>	6€	30€
Muga Fermentado en Barrica 2024 <i>DO Rioja; Viura</i>	7€	32€
Gessamí 2024 <i>DO Penedès; Moscatel de Frontignon, Sauvignon Blanc, Gewürztraminer, Moscatel de Alejandría</i>	6€	37€

Tintos - Beltzak

		
Botijo Rojo 2023 <i>IGP Valdejalón; Garnacha</i>	6€	30€
Tobelos Crianza 2021 <i>DOCa Rioja, Tempranillo</i>	6€	27€
Valdelana Gran Reserva 2018 <i>DOCa Rioja, Tempranillo</i>	9€	39€
Románico 2023 <i>DO Toro, Tinta de Toro</i>	6€	29€
Erial 2023 <i>DO Ribera Del Duero, Tinta Fina</i>	7€	30€



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, kabiak 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>	8
Pimientos del piquillo asados en leña y pelados a mano <i>Pikillo piperrak egurretan erretea eta eskuz zurituta</i>	16



IVA incluido BEZ-a barne

Jornada de la verdura de la Ribera y antxoa

Erriberako barazkien eta antxoaren jardunaldia

Gilda a nuestra manera de encurtidos y brioche
Gilda gure erara, ozpinetakoekin eta briochearekin

Espárragos naturales en tres texturas con guisantes
Zainzuri naturalak hiru testuratan, ilarrekin

Antxoa marinada con carbonara trufada de cebolleta
Antxoa marinatua, tipulin trufadun karbonararekin

Ravioli de cardo con crema de almendras y jamón
Kardu raviolia, almendra kremarekin eta urdaiazpikoarekin

Flor de alcachofa con fritada riojana
Orburu-lorea, errioxar erara egindako fritadarekin

Antxoa, txangurro y pil-pil
Antxoa, txangurroa eta pil-pila

Mousse de mamia ahumada estilo Juanito Kojua
Mamia ketuaren moussea, Juanito Kojua estilora

69,90 € | por persona
pertonako

Agua Km0 y pan incluidos | Ura Km0 eta ogia barne

A mesa completa | Mahaikide guztientzat

IVA incluido | BEZ-a barne

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

Principales Nagusiak

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, min. 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

Mousse de chocolate | Txokolatezkoa mousse

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

LUNES A VIERNES
ASTELEHENETIK OSTIRALERA **39,95 €** | por persona
pertonako
SÁBADO, DOMINGOS Y FESTIVOS
LARUNBATA, IGANDEAK ETA JAIEGUNAK **49,95 €**

Agua Km0 y pan incluidos
Ura Km0 eta ogia barne

IVA incluido | BEZ-a barne