

Vins recommandés - Recommended wines



Apéritif - Appetizer

		
Recaredo l'infinít 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€

Vins blancs - White wines

		
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€

Vins rouges - Red wines

		
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€



TVA incluse - VAT included

Les pintxos de Kojua **Kojua's pintxos**

	€
<i>Anchois du Cantabrique sur fromage frais (2 un.)</i> Artisanal Cantabrian anchovies on fresh cheese (2 un)	12
<i>"Gilda" olives, piparrak et son sorbet sur brioche grillée (2 un.)</i> Pickled gilda on brioche: olives, anchovies, piparras and sorbet (2 un)	12
<i>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)	14
<i>Croquette de jambon avec voile de bajoue ibérique (2 un.)</i> Ham croquette with a veil of Iberian pork jowl (2 un)	10
<i>Croquette de homard avec voile de kiskillas (2 un.)</i> Lobster croquette with a veil of kiskillas (2 un)	10



Entrées **Starters**

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



Viande **Meat**

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



TVA incluse - VAT included

Journées des légumes de la Ribera et de l'anchois

Ribera Vegetable and Anchovy Festival

Gilda à notre façon, avec pickles et brioche
Gilda our way, with pickles and brioche

Asperges naturelles en trois textures, avec petits pois
Fresh asparagus in three textures, with peas

Anchois marinés, carbonara truffée à la ciboulette
Marinated anchovy with truffled carbonara and chives

Ravioli de cardon, crème d'amandes et jambon
Cardoon ravioli with almond cream and ham

Fleur d'artichaut, fritada à la riojana
Artichoke flower with Rioja-style fritada

Anchois, crabe (txangurro) et sauce pil-pil
Anchovy, spider crab (txangurro) and pil-pil sauce

Mousse de lait caillé fumé, style Juanito Kojua
Smoked mamia mousse, Juanito Kojua style

69,90 € | Par personne
Per person

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

À table complète **Whole table required**

TVA incluse **VAT included**

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

Plats principaux Main courses

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

Mousse au chocolat Chocolate mousse

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

DU LUNDI AU VENDREDI
FROM MONDAY TO FRIDAY **39,95 €** | Par personne
Per person
SAMEDIS, DIMANCHES ET JOURS FÉRIÉS
SATURDAYS, SUNDAYS AND HOLIDAYS **49,95 €**

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

TVA incluse **VAT included**