

Historia

Desde 1947 en la calle Puerto, arteria de la Parte Vieja de San Sebastián, este antiguo almacén de vinos que surtía a los barcos del cercano muelle pesquero, se convierte en casa de comidas con el nombre de su fundador “Juanito Kojua”.

La cocina tradicional vasca se define por la simplicidad y la calidad extrema del producto local de temporada, con raíces en la pesca del mar Cantábrico y la agricultura de caserío, marcada por una fuerte cultura matriarcal.

Los vascos creemos firmemente que en compañía la comida sabe mucho mejor. La magia de nuestra cocina combina ingredientes, recuerdos, nuevas ideas y la sensación de calidez al sentarse alrededor de una mesa. Compartir comida es considerado un momento terapéutico del día donde las familias pueden mantener sus valores y rituales, brindándoles la oportunidad de hablar y reflexionar. ¡Buen provecho!

Historia

1947az geroztik, Donostia-ko Alde Zaharreko ardatz nagusietako batean, Puerto kalean, kokatutako ardo-biltegi zahar honek — inguruko arrantza-kaiko ontziak hornitzen zituen — jangela bihurtu zen, bere sortzailearen izena hartuta: “Juanito Kojua”.

Euskal sukaldaritza tradizionala sinpletasunagatik eta sasoiko tokiko produktuaren kalitate apartagatik bereizten da. Bere sustraiak Kantauri itsasoko arrantzan eta baserriko nekazaritzan daude, eta kultura matriarkal sendo batek markatzen du.

Euskaldunek irmo sinesten dugu konpainian jateak janaria askoz zapoetsuago bihurtzen duela. Gure sukaldaritzaaren magia osagaien, oroitzapenen, ideia berrien eta mahai baten bueltan esertzean sortzen den berotasunaren uztarketan datza. Janaria partekatzea eguneko une terapeutikotzat hartzen da; familiek beren balioak eta errituak mantentzeko aukera dute, eta hitz egiteko zein hausnartzeko tarte eskaintzen du. On egin!

Calendario Gastronómico

Del 5 al 28 de junio celebraremos nuestras Jornadas de Bonito del Norte y Piparras, una propuesta pensada para disfrutar de dos productos imprescindibles de la temporada, con platos frescos, sabrosos y muy nuestros.

Después, del 29 de junio al 31 de julio, llegarán las Jornadas de Cigalas y Tomate del País, donde el protagonismo será para la calidad del producto y los sabores del verano, combinando la delicadeza de la cigala con el mejor tomate de temporada.

Egutegi Gastronomikoa

Ekainaren 5etik 28ra Bonito del Norte eta Piperren Jardunaldiak ospatuko ditugu, garaiko bi produktu ezin hobe gozatzeko prestatutako proposamenarekin; plater fresko, zapoetsu eta gertukoekin.

Ondoren, ekainaren 29tik uztailaren 31ra, Zigala eta Bertako Tomatearen Jardunaldiak izango dira. Udako zapoetak eta kalitatezko produktuak izango dira protagonista, zigalen fintasuna eta garaiko tomate onenaren freskotasuna uztartuz.