

## *Histoire*

Depuis 1947, dans la rue Puerto, artère de la vieille ville de Saint-Sébastien, cet ancien entrepôt de vins qui approvisionnait les bateaux du port de pêche voisin est devenu une maison de cuisine sous le nom de son fondateur, « Juanito Kojua ».

La cuisine traditionnelle basque se caractérise par la simplicité et l'extrême qualité des produits locaux et de saison, avec des racines dans la pêche de la mer Cantabrique et l'agriculture des fermes, marquée par une forte culture matriarcale.

Les Basques croient fermement que la nourriture est bien meilleure lorsqu'elle est partagée. La magie de notre cuisine combine des ingrédients, des souvenirs, de nouvelles idées et la sensation de chaleur en s'asseyant autour d'une table. Partager un repas est considéré comme un moment thérapeutique de la journée où les familles peuvent préserver leurs valeurs et leurs rituels, leur offrant l'occasion de parler et de réfléchir. Bon appétit !

## *History*

Since 1947, on Puerto Street, an artery of the old part of San Sebastián, this former wine warehouse that supplied ships at the nearby fishing port became a dining house under the name of its founder, "Juanito Kojua."

Traditional Basque cuisine is defined by simplicity and the exceptional quality of local, seasonal products, with roots in fishing from the Cantabrian Sea and farmhouse agriculture, shaped by a strong matriarchal culture.

Basques firmly believe that food tastes much better when shared. The magic of our cuisine combines ingredients, memories, new ideas, and the feeling of warmth when sitting around a table. Sharing food is considered a therapeutic moment of the day where families can maintain their values and rituals, giving them the opportunity to talk and reflect. Enjoy your meal!

## *Calendrier gastronomique*

Du 5 au 28 juin, nous célébrerons nos Journées du Thon Blanc du Nord et des Piparras, une proposition pensée pour mettre à l'honneur deux produits incontournables de la saison, à travers des plats frais, savoureux et authentiques.

Puis, du 29 juin au 31 juillet, place aux Journées des Langoustines et de la Tomate du Pays, où la qualité des produits et les saveurs de l'été seront à l'honneur, en associant la finesse de la langoustine à la fraîcheur des meilleures tomates de saison.

## *Gastronomic Calendar*

From June 5th to June 28th, we will be celebrating our Northern Albacore Tuna and Piparra Pepper Festival, a special seasonal offering focused on two outstanding local products, served through fresh, flavourful and authentic dishes.

Then, from June 29th to July 31st, our Dublin Bay Prawn and Local Tomato Festival will take over, highlighting the flavours of summer by pairing the delicacy of fresh prawns with the freshness of the finest seasonal tomatoes.