

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 sukaldaritza 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

- Jornadas de las verduras y la anchoa.
8 al 24 de mayo

Inauguración 8 de mayo, Jornada a 4 manos
con el chef Miguel Espinosa, de El Albergue de Calahorra.
Premio Madrid Fusión 2026

- Jornadas de Bonito del Norte.
Del 5 al 28 de junio.

Egutegi Gastronomikoa

- Barazkien eta antxoaren jardunaldiak
Maiatzaren 8tik 24ra

Inaugurazioa maiatzaren 8an, 4 eskuko jardunaldi batekin,
Miguel Espinosa sukaldariarekin, Calahorrako El Albergue jatetxekoa.
Madrid Fusión 2026 saria

- Iparraldeko hegalaburraren jardunaldiak
Ekainaren 5etik 28ra