



MENÚ DE TEMPORADA

**JUANITO
KOJUA**
DONOSTIA - SAN SEBASTIÁN

**DE LUNES A VIERNES MEDIODIA Y NOCHE
EXCEPTO FESTIVOS**

ENTRANTES

ESPARRAGO DE NAVARRA GRATINADO RELLENO DE TXANGURRO DE NUESTRO VIVERO

GILDAS "KOJUA" CON ANCHOA DEL CANTABRICO Y AOVE

CANELONES RELLENOS DE HONGOS CON QUESO IDIAZABAL

VERDURAS DE TEMPORADA AL VAPOR CON JAMÓN IBÉRICO Y HUEVO POCHE

OSTRAS DE MARENNES D'OLERON 4 UNIDADES (SUP 4€)

CROQUETAS DE BOGAVANTE CON MAHONESA DE SU CORAL

SOPA DE PESCADO A LA DONOSTIARRA

SEGUNDOS

CAZUELA DE TXIPIRONES GUISADOS EN SU TINTA A LA MANERA TRADICIONAL

ARROZ CON ALMEJAS EN SALSA VERDE

TACO DE BAKALAO AL PIL-PIL CON PATATA PANADERA

BROCHETA DE RAPE CON LANGOSTINOS A LA PARRILLA Y SALSA AMERICANA (SUP 4€)

TXULETILLAS DE CORDERO A LA PARRILLA CON PATATAS Y PIQUILLOS

TXULETON DE 1KG PARRILLA PARA 2 PERSONAS, ENSALADA VERDE Y PATATAS (SUP 8€ X PERS)

POSTRES

TARTA DE QUESO AL HORNO CON SORBETE CASERO DE FRAMBUESA

PERAS AL VINO TINTO

PETIT-CHOUX DE NATA CON CHOCOLATE CALIENTE

LECHE FRITA CON CANELA

QUESO IDIAZABAL CON MEMBRILLO Y NUECES

REFRESCANTE DE SORBETE DE LIMON AL CAVA

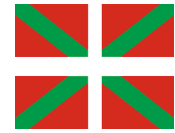
PRIMERO + SEGUNDO + POSTRE + PAN

29€ IVA INCLUIDO

BEBIDA NO INCLUIDA



SASOIKO MENUA



**ASTELEHENETIK OSTIRALERA EGUARDIA ETA GAUA
JAI EGUNETAN IZAN EZIK**

HASIERAKOAK

ZAINZURI GAINERREAK DONOSTIAR ERARA EGINDAKO TXANGURROAZ BETETA

“KOJUA” GILDAK KANTAUROKO ANTIXOA, PIPARRAK...

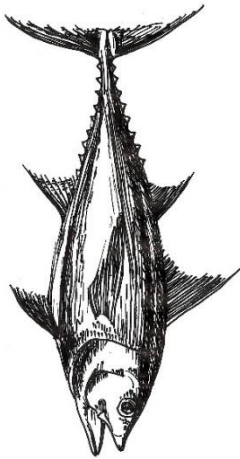
ONDDOZ BETETAKO KANELOIAK IDIAZABAL GAZTAREKIN GAINERREAK

GARAICO BARAZKI SALTEATUAK, URDAIAZPIKO ETA ARRAUTZA ESKALFATUAREKIN

MARENNES D'OLERON OSTRAK 4 UNITATEAK (OSAGARRI 4€)

ITSASOKO ABAKANDO CROKETAK BERE KORALEKO MAIONESAREKIN

JUANITO KOJUAKO BETIKO ARRAIN SOPA



NAGUSIAK

TRADICIONAL TXIPIROI KAZUELA BERE TINTAN

ARROZA TXIRLEKIN SALTSA BERDEAN

BAKAILOA PIL-PIL SALTSAN PATATA EGOSIEKIN

XAPO “BELTZA” ETA OTARRAINXKA BROTXETA, SALTSA AMERIKARRAREKIN (OSAGARRI 4€)

ARKUME-TXULETAK PARRILLAN PIKILLO PIPER ETA PATATAKIN

IDI TXULETOIA PARRILAN ENTSALADA BERDE ETA PATATAKIN (OSAGARRI 8€ X PER)

POSTREAK

GAZTA TARTA ETXEKO MUGURDI-SORBETEAREKIN

UDAREAK ARDO BELTZAREKIN

KREMAZKO PETIT-CHOXAK TXOKOLATE BEROAREKIN

ESNE FRIJITUA KANELAREKIN

IDIAZABAL ARTZAI GAZTA ETXEKO IRASAGARRAREKIN

LIMOIZKO SORBETE FRESKAGARRIA CABA-REKIN

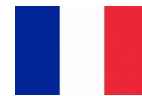
HASIERAKOA + NAGUSIA + POSTREA + OGIA

29€ BEZ-A BARNE

EDARIA KANPO



MENU DE SAISON



DE LUNDI A VENDREDI MIDI ET SOIR
SAUF FERIÉES

ENTRÉES

ASPERGES GRATINÉES FARCIS AU CRABE

"GILDAS KOJUA" PINTXO TIPIQUE AVEC ANCHOA, PIPARRA ET OLIVES

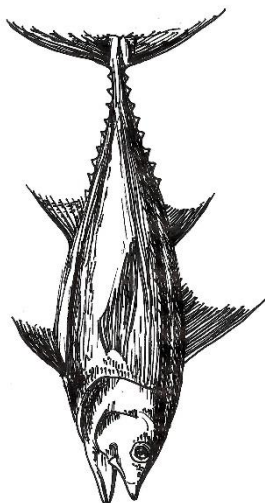
CANNELONS FARCIS DE CÉPES AVEC BECHAMEL ET FROMAGE BASQUE

LEGUMES DE SAISON VAPEUR AVEC JAMBON ET OEUF POCHE

HÛÎTRES DE MARENNES D'OLERON 4 UNITÉS (SUP 4€)

CROQUETTES DE HOMARD AVEC MAYONAISE AU CORAIL

SOUPE DE POISSON RECETTE SAN SEBASTIAN



PLATS PRINCIPALS

TXIPIRONS EN SAUCE TRADITIONNELLE A L'ENCRE

RIZ AU PALOURDES A LA MARINIÈRE

MORUE "PIL-PIL" AVEC POMME DE TERRE AU FOUR

BROCHETTE DE LOTTE ET CREVETTES AVEC SAUCE AMERICAINE "FRUITS DE MER" (SUP 4€)

COTELETTES D'AGNEAU PARRILLA AVEC FRITES ET POIVRONS

CÔTE DE BOEUF 1KG POUR 2 PERSONNES, SALADE VERTE ET FRITES (SUP 8€ X PERSONNE)

DESSERTS

TARTE FROMAGE AU FOUR AVEC SORBET FRAMBOISE

POIRES AU VIN ROUGE RIOJA

PETIT-CHOUX CHANTILLY NAPPÉS DE CHOCOLAT CHAUDE

LAIT FRIT AVEC CANNELLE

FROMAGE BASQUE IDIAZABAL AVEC PÂTE AU COING ET NOIX

RAFRAÎCHISSANT DE SORBET CITRON AU CHAMPAGNE

ENTRÉE + PLAT PRINCIPAL + DESSERT + PAIN

29 € TVA COMPRIS

BOISSON NON COMPRIS



SEASONAL MENU



**MONDAY TO FRIDAY NOON AND NIGHT
EXCEPT WEEKEND**

STARTERS

ASPARAGUS AU GRATIN STUFFED WITH SAN SEBASTIAN STYLE SPIDER CRAB

“GILDAS KOJUA” TYPICAL PINTXO WITH ANCHOVY, PEPPER AND OLIVES

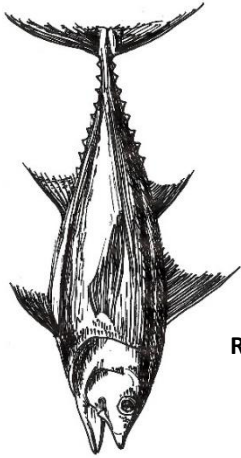
CANNELLONI STUFFED WITH WILD MUSHROOMS AU GRATIN WITH BASQUE CHEESE

SAUTÉED SEASONAL VEGETABLES WITH JAM AND EGG POACHED AT LOW TEMPERATURE

OYSTERS FROM DE MARENNES D’OLERON 4 PIECES (SUP 4€)

LOBSTER CROQUETTES WITH MATONNAISE FROM YOUR CORAL

TRADITIONAL FISH SOUP SAN SEBASTIAN STYLE



MAIN DISHES

CASSEROLE OF SQUID IN ITS OWN INK WITH RICE

RICE WITH CLAMS IN A PARSLEY AND GARLIC BASQUE TRADITIONAL SAUCE

CODFISH “PIL-PIL” STYLE WITH BAKED POTATO

MONKFISH SKEWER WITH GRILLED PRAWNS AND AMERICAINE SAUCE (SUP 4€)

LAMB CUTLETS WITH FRIED POTATOES AND CANDIED “PIQUILLO” PEPPERS

GRILLED BEEF T-BONE 1KG FOR TWO PERSON, SALADE AND FRENH FRIES (SUP 8€ X PERSON)

DESSERTS

CHEESECAKE WITH RASPBERRY SORBET

PEARS COOKED IN RED WINE RIOJA

PROFITEROLES WITH HOT CHOCOLATE SAUCE

FRIED CUSTARD SQUARES

SHEPHERD’S BASQUE CHEESE WITH HOMANADE QUINCE JELLY

REFRESHING HOMMEMADE LEMON SORVET WITH CHAMPAGNE

STARTER + MAIN DISH + DESSERT + BREAD

29€ VAT INCLUDED

DRINK NOT INCLUDE