

# JUANITO KOJUA

1947

DONOSTIAKO ALDE ZAHARREKO  
JATETXERIK ZAHARRENA

EL RESTAURANTE MÁS ANTIGUO  
DE LA PARTE VIEJA

LE RESTAURANT LE PLUS ANCIEN  
DE LA VIEILLE VILLE DE  
SAINT-SÉBASTIEN

THE OLDEST RESTAURANT IN  
SAN SEBASTIAN'S OLD QUARTER

GURE ESPEZIALITATEA:  
PARRILAN ERRETAKO ITSASKI,  
HARAGI ETA ARRAINAK

ESPECIALIDAD EN MARISCOS, CARNES Y  
PESCADOS A LA PARRILLA

SPÉCIALISTE FRUITS DE MER, VIANDES  
ET POISSONS GRILLÉS

SPECIALITY ON SEAFOOD, MEAT  
AND FISH ON THE GRILL

4

JANGELA / COMEDORES / SALLE Á MANGER / SALON

CAPACIDAD 100 PERSONAS

943 420 180

**G** GARRANCHO  
BARES & RESTAURANTES  
SAN SEBASTIÁN

www.grupogarrancho.com

## JUANITO KOJUA MENÚ JUANITO KOJUA

### HASIERAKOAK ~ ENTRANTES

JUANITO KOJUAKO BETIKO ARRAIN SOPA  
SOPA DE PESCADO A LA DONOSTIARRA

ZAINZURI GAINERREK DONOSTIAR ERARA EGINDAKO TXANGURROAZ BETETA  
ESPARRAGO DE NAVARRA RELLENO DE TXANGURRO DE NUESTRO VIVERO  
IZOKIN, AGUAKATE ETA JEREZ ESTILORA EGINDAKO ZIGALITADUN ENTSALADA EPELA (GEHI. 4€)  
ENSALADA TEMPLADA CON CIGALITAS, SALMÓN, AGUACATE Y VINAGRETA DE JEREZ (SUP. 4€)

ONDDOZ BETETAKO KANELOIAK IDIAZABAL GAZTAREKIN GAINERREK  
CANELONES RELLENOS DE HONGOS CON IDIAZABAL

TUTERAKO ALKATXOFAK URDAIZ IBERIARAREKIN  
ALCACHOFAS DE TUDELA CON JAMÓN

URDAIAZPIKO ETA/EDO ITSASOKO ABAKANDO KROKETAK BERE KORALEKO MAIONESAREKIN  
CROQUETAS DE BOGAVANTE CON MAHONESA DE SU CORAL Y/O  
DE JAMÓN DE IBÉRICO DE BELLOTA

### NAGUSIAK ~ PRINCIPALES

TXIPIROI KAZUELA BERE TINTAN  
TXIPIRONES EN SU TINTA A LA MANERA TRADICIONAL

ARROZA TXIRLEKIN SALTSA BERDEAN  
ARROZ CON ALMEJAS EN SALSA VERDE

BAKAILOA PIL-PIL EDO BIZKAITAR SALTSAN PATATA EGOSIEKIN  
TACO DE BACALAO AL PIL-PIL O VIZCAINA CON PATATA PANADERA

XAPO "BELTZA" ETA OTARRAINXKA BROTXETA, SALTSA AMERIKARRAREKIN (GEHI. 5€)  
BROCHETA DE RAPE Y LANGOSTINOS CON SALSA AMERICANA (SUP. 5€)

ESNE-ARKUMEAREN TXULETATXOAK PLANTXAN, PATATA ETA PIKILLOEKIN  
TXULETILLAS DE CORDERO LECHAL A LA PLANCHA CON PATATAS Y PIQUILLOS

IDI PREMIUM TXULETOIA PARRILAN ENTSALADA ETA PATATEKIN, MIN. 2 PAX (GEHI. 8€ X PER.)  
TXULETÓN PREMIUM CON PATATAS Y ENSALADA, MIN. 2 PAX (SUP. 8€ X PERS.)

TXAHAL MASAILAK ARDO BELTZ SALTZAN  
CARRILLERA DE TERNERA AL VINO TINTO

### POSTREAK ~ POSTRES

GAZTA TARTA (GEHI. 3€)  
TARTA DE QUESO AL HORNO (SUP. 3€)

UDAREA ARDO BELTZATAN  
PERA AL VINO TINTO

KREMAZKO PETIT-CHOUXAK TXOKOLATE BEROAREKIN  
PETIT-CHOUX CON CREMA Y CHOCOLATE CALIENTE

ESNE FRIJITUA KANELAREKIN  
LECHE FRITA CON CANELA

IDIAZABAL ARTZAI GAZTA ETXKO IRASAGARRAREKIN  
QUESO IDIAZABAL CON MEMBRILLO Y NUECES

ARRAUTZA BUDINA  
FLAN DE HUEVO

### ENTREES ~ STARTERS

SOUPE DE POISSON RECETTE SAN SEBASTIAN  
TRADITIONAL FISH SOUP SAN SEBASTIAN STYLE

ASPERGES GRATINÉES FARCIS AU CRABE  
ASPARAGUS AU GRATIN STUFFED WITH SAN SEBASTIAN STYLE SPIDER CRAB  
SALADE TIEDE DE LANGOUSTINES AU XEREZ, SAUMÓN FUMÉ ET AVOCAT (SUP. 4€)  
WARM SALAD WITH LANGOUSTINES JEREZ STYLE, SALMON AND AVOCADO (SUP. 5€)

CANNELONS FARCIS AUX CÉPES AVEC BECHAMEL ET FROMAGE BASQUE  
CANNELONI STUFFED WITH WILD MUSHROOMS AU GRATIN WITH BASQUE CHEESE

ARTICHAUTS DE NAVARRE DE SAISON AU JAMBON  
SEASONAL ARTICHOKE FROM NAVARRE WITH HAM

CROQUETTES DE JAMBON ET/OU HOMARD ET MAYONNAISE AU CORAIL  
HAM AND/OR LOBSTER CROQUETTES WITH MAYONNAISE  
FROM ITS CORAL

### PLATS PRINCIPALS ~ MAIN DISHES

TXIPIRONS A L'ENCRE ET RIZ BLANC  
CASSEROLE OF SQUID IN ITS OWN INK WITH RICE

RIZ A LA MARINIÈRE AVEC PALOURDES  
RICE WITH CLAMS IN A PARSLEY AND GARLIC BASQUE TRADITIONAL SAUCE

MORUE "PIL-PIL" AVEC POMMES DE TERRE AU FOUR  
CODFISH "PIL-PIL" STYLE WITH BAKED POTATO

BROCHETTE DE LOTTE ET CREVETTES, SAUCE AUX FRUITS DE MER (SUP. 5€)  
MONKFISH SKEWER WITH GRILLED PRAWNS AND AMERICAINE SAUCE (SUP. 5€)

COTTELETES D'AGNEAU PLANCHA AVEC FRITES ET POIVRONS  
LAMB CUTLETS WITH FRIED POTATOES AND CANDIED "PIQUILLO" PEPPERS

CÔTE DE BŒUF PREMIUM, SALADE VERTE ET FRITES, MIN. 2 PAX (SUP. 8€ PERSONNE)  
GRILLED PREMIUM BEEF T-BONE "TXULETA", SALADE AND FRENCH FRIES, MIN 2 PAX, (SUP. 8€ PER PERSON)

JOUES DE VEAU AU VIN ROUGE  
BEEF CHEEK WITH RED WINE SAUCE

### DESSERTS ~ DESSERTS

TARTE FROMAGE (SUP. 3€)  
CHEESECAKE (SUP. 3€)

POIRE AU VIN ROUGE RIOJA  
PEAR COOKED IN RIOJA RED WINE

PETIT-CHOUX A LA CRÈME ET CHOCOLAT CHAUDE  
PROFITEROLES WITH HOT CHOCOLATE SAUCE

LAIT FRIT AVEC CANNELLE  
FRIED CUSTARD SQUARES

FROMAGE BASQUE IDIAZABAL, PÂTE AU COING ET NOIX  
BASQUE CHEESE WITH QUINCE JELLY

FLAN CARAMEL  
EGG FLAN

39.90 €

PERTSONAKO POR PERSONA PERSONNE PER PERSON

Ura eta ogia barne Agua y pan incluidos Eau et pain inclus Water and bread included

BEZ-A BARNE IVA INCLUIDO TVA INCLUS VAT INCLUDED

## DASTAKETA ~ DEGUSTACIÓN ~ DEGUSTATION

MAHAIKIDE GUZTIENTZAT  
A MESA COMPLETA

POUR TABLE ENTÈRE  
THE WHOLE TABLE

KOJUA GILDA HEGALUZEAREKIN, KANTAURIKO ANTZOAREKIN, PIPARRA  
SORBETEAREKIN ETA REZABAL TXAKOLIN KOPAREKIN

LA GILDA KOJUA CON BONITO, ANCHOA DEL CANTÁBRICO,  
SORBETE DE PIPARRA Y COPA DE TXAKOLÍ REZABAL

GILDA "PINTXO" AVEC THON ET ANCHOAS DU CANTABRIQUE,  
SORBET DU PIPARRA ET UN VERRE DE TXAKOLÍ REZABAL

GILDA TYPICAL "PINTXO" WITH ANCHOVIES, TUNA,  
PIPARRA SORBET AND A GLASS OF TXAKOLI REZABAL

TUTERAKO SASOIKO ORBURUAK EZKUR-URDAIAZPIKOAREKIN  
ALCACHOFAS DE TEMPORADA DE TUDELA CON JAMÓN DE BELLOTA

ARTICHAUTS DE TUDELA SAISON AU JAMBON  
SEASONAL ARTICHOKE FROM TUDELA WITH HAM

ZAINZURI GAINERREK DONOSTIAR ERARA EGINDAKO TXANGURROAZ BETETA

ESPÁRRAGO NAVARRO GRATINADO RELLENO DE TXANGURRO  
ASPERGE GRATINÉE FARÇI DE CRABE AU FOUR DE NOTRE VIVIER

ASPARAGUS AU GRATIN STUFFED WITH LOCAL SPIDER CRAB

LEGATZ SOLOMOA "KOXKERA" ERARA

LOMO DE MERLUZA A LA "KOXKERA"

MERLU "KOXKERA"

BASQUE STYLE HAKE

AZPIZUNA PIKILLO PIPAR, ONDDO ETA FOIEREKIN  
SOLOMILLO A LA PARRILLA CON FOIE, HONGO BOLETUS Y PIQUILLOS CONFITADOS

FILET MIGNON AU FOIE-GRAS AVEC CÉPES ET "PIQUILLOS"  
BEEF TENDERLOIN WITH FOIE-GRAS AND "PIQUILLO" PEPPERS

ETXEKO POSTREEN DASTAKETA

(esne frijitua, petit choux krema eta txokolatearekin, Idiazabal gazta izozkia)

SURTIDO DE POSTRES CASEROS

(leche frita, petit choux con crema y chocolate, helado de queso Idiazábal)

ASSORTIMENT DE DESSERTS MAISON

(lait frit avec cannelle, Petit-choux a la crème et chocolat chaude, Idiazábal glase)

SELECTION OF HOMEMADE DESSERTS

(fried custard squares, profiteroles with hot chocolate sauce, Idiazábal ice-cream)

69 €

PERTSONAKO POR PERSONA PERSONNE PER PERSON

Ura eta ogia barne Agua y pan incluidos Eau et pain inclus Water and bread included

BEZ-A BARNE IVA INCLUIDO TVA INCLUS VAT INCLUDED