



Somos Kondutxo, un restaurante que rinde homenaje a la esencia de Bilbao y sus gentes. Nacimos en el corazón de Casco Viejo, donde las calles cuentan historias de un pasado industrial y marino que late con fuerza en nuestros días. Nuestra carta es un viaje por los sabores de Bizkaia, una celebración de los productos de nuestra tierra y del mar Cantábrico, cada plato es una declaración de amor a nuestra gastronomía.

La icónica y la histórica Ría de Bilbao se convierte en el corazón de nuestra gastronomía. Nuestro menú es un homenaje a la unión de la riqueza de la Ría y de la tradición de nuestra ciudad.

Kondutxo es más que comida. Aquí, el tiempo parece detenerse mientras saboreas cada bocado, cada trago y cada momento.

Porque en Kondutxo, no solo se come, se vive.

ENTRANTES FRÍOS COLD STARTERS ENTREÉS FROIDES

Jamón Ibérico de Bellota con Pan de Cristal.

Acorn-fed Iberico ham with crispbread.

Jambon Ibérique de Bellota avec Crystal Bread.

28€

Ensalada de tomate de temporada con ventresca de bonito, anchoas y Aceite de Oliva.

Seasonal tomato salad with Tuna Belly, anchovies and olive oil

Salade de tomates de saison avec ventresca de ton, anchois et huile d'olive.

14€

Ensalada de queso de cabra, aguacate, tomate cherry asado y cebolla confitada

Goat cheese salad, avocado, roasted cherry tomato and confit onion

Salade de fromage de chèvre, avocat, tomate cerise rôtie et oignons confits

16€

Ensalada de centollo con patata en vinagreta y pimientos

spider crab salad with Crab salad with potato vinaigrette and peppers.

Salade de crabe avec pommes de terre en vinaigrette et poivrons.

€18

Carpaccio de Ganado Mayor con lascas de Parmesano, Sal de Pistacho y Rúcula.

Premium Beef carpaccio with parmesan flakes, pistachio salt and Rocket salad.

Carpaccio de vache premium aux copeaux de parmesan, sel de pistache et roquette.

18€

Foie micuite con sus compotas y gelatina de txacoli

Foie micuite with compotes and txacoli jelly

Foie micuite avec compotes et gélatine de txacoli

22€

ENTRANTES CALIENTES HOT STARTERS ENTRÉES CHAUDES

Croquetas de jamón y queso Idiazábal

Ham and Idiazábal cheese croquettes
Croquettes de jambon et de fromage Idiazábal

16€

Verduras de temporada con salsa romescu

Seasonal vegetables with romescu sauce
Légumes de saison avec sauce romescu

15€

Alcachofas rellena de verduras asadas sobre crema de calabaza

Artichokes stuffed with roasted vegetables and pumpkin cream
Artichauts farcis aux légumes grillés sur la crème de citrouille

16€

Sopa de pescado y marisco

Fish and seafood soup
Soupe de poissons et fruits de mer

16€

Almejas a la marinera

Clams with marinara sauce
Clams à la sauce marinara

25€

Vieiras a la plancha con consomé de jamón y panceta Crujiente.

Grilled scallops with ham consommé and crispy bacon.
Coquilles Saint-Jacques grillées avec consommé de jambon et bacon croustillant.

24€

Gamba blanca de Huelva a la plancha o cocida

White prawns from Huelva grilled or boiled
Crevettes blanches de Huelva grillées ou cuites

28€

DEL MAR FROM THE SEA DE LA MER

Bacalao dos gustos gustos (pilpil, bizkaina)

Three-flavour cod (pil-pil, bizkaina).

Trois goûts de morue (pil-pil, bizkaina).

24€

Lomo de bacalao asado sobre Club Romero y su cococha al pilpil

Roast cod loin on Club Romero club and its pilpil cod cheeks

Filet de morue rôti sur Club Romero et son joue de cabillaud au pilpil

23€

Rape asado sobre guiso de mejillones

Roast monkfish with mussel stew

Baudroie rôtie sur ragoût de moules

25€

Lomitos de merluza rebozados y Begihandi

Stuffed hake fillets and Begihandi

Filets de merlu panés et Begihandi

23€

Tataki de atún con huevas de tobiko y mayonesa de alga wakame

Tuna tataki with tobiko roe and wakame seaweed mayonnaise

Tataki de thon avec œufs tobiko et mayonnaise wakame

21€

Txipirones encebollados con su crujiente y Ali-oli de Ajo Negro.

Squid stewed in onion, with its crunchy and Black Garlic Ali-oli Bébé

calmar avec oignon croustillant et Ali-oli à l'ail noir.

23€

Pescado de temporada.

Seasonal Fish. Poisson de saison.

s/m

DE LA TIERRA FROM THE LAND DE LA TERRE

Solomillo a la plancha con Duxelle de setas y patata baby asada.

Grilled beef tenderloin with mushrooms Duxelle and baked baby potato

Steak d'aloyau grillé avec champignons Duxelle et pommes de terre grelots cuites au four.

26€

Rulo de rabo de toro con parmentier de papata y pimientos asados

Taurus tail with potato parmentier and roasted peppers

Rouleau de queue de taureau avec parmentier de de pommes de terre et poivrons rôtis

24€

Pluma Ibérica asada con salsa de Miel y Mostaza, puré de Boniato y Verduritas.

Roasted Iberian pork loin with honey and mustard sauce, sweet potato puree and vegetables.

Pluma Ibérique rôtie avec sauce au miel et à la moutarde, purée de patates douces et légumes.

24€

Cochinillo deshuesado cocinado a baja temperatura.

Slow-roasted boneless suckling pig.

Cochon de lait désossé cuit à basse température.

26€

Confit de pato con salsa de uvas y frutos rojos

Roasted duck confit with grape and berries sauce

Confit de canard rôti avec sauce aux raisins et fruits rouges

24€

ARROCES Y FIDEUÁ RICES AND FIDEUÁ RIZ ET FIDEUA

Arroz marinero de langostino tigre y alioli de ajo negro

Rice with shrimp and black garlic alioli
Riz aux crevettes et aux Alioli à l'ail noir

23€

Risotto de hongos y trufa negra

Mushroom and black truffle risotto
Risotto aux champignons et truffes noires

21€

Fideuá negra con chipirón a la plancha

Fideuá with chipirón grilled
Fideuá avec chipiron à la plancha

24€

GUARNICIONES GARNISHES GARNITURES

Solo como acompañamiento de platos principales / Only as a complement to main dishes / Uniquement en complément des plats principaux

Patatas fritas

French fries
Frites

4€

Ensalada verde de lechuga y cebolla

Lettuce and onion salad
Salade de laitue et d'oignon

4€

Pimientos del Piquillo confitados

Confitted peppers from the Piquillo
Poivrons de Piquillo confits

5€

Salteado de verduras de temporada

Sautéed seasonal vegetables
Sauté de légumes de saison

5€

UN FINAL DULCE A SWEET ENDING

Chocolate en texturas

Chocolate cake and custard with pineapple ice cream.
Gâteau éponge au chocolat sur crème anglaise et glace à l'ananas.

8€

Milhojas de maracuyá y merengue

Millefeuille stuffed with passion fruit and meringue
Mille-feuille farcie de fruits de la passion et meringue.

7€

Torrija con crema caramelizada y helado

Caramelized French toast with ice cream
Pain Perdu caramélisé avec glace

7€

Financier de manzana asada sobre Intxaursaltsa y helado de avellana

Financier of roasted apple with Intxaursaltsa and hazelnut ice cream
Financier de pomme rôtie avec Intxaursaltsa et crème glacée de noisettes

7€

Tarta de queso con mermelada de frutos rojos.

Cheesecake and red current jam.
Gâteau au fromage avec confiture de fruits rouges.

7€

Sorbete de Gin Tonic.

Gin and Tonic Sorbet.
Sorbet au gin et au tonic.

6€

HOTEL VINCCI CONSULADO DE BILBAO *****	LISTADO ALERGENOS SEGÚN REGLAMENTO (UE) 1169/2011													
	EL ESTABLECIMIENTO NO PUEDE GARANTIZAR LA AUSENCIA DE TRAZAS DE OTROS ALERGENOS NO CONTENIDOS COMO INGREDIENTES DEL PLATO, POR LO QUE SI USTED ES ALERGICO O INTOLERANTE A ALGÚN INGREDIENTE DE LA TABLA INFERIOR.													
	LE ROGAMOS CONTACTE CON NUESTRO PERSONAL DE SALA PARA MAYOR INFORMACION													
CARTA ALÉRGENOS RESTAURANTE KONUTXO														
	Cereales que contengan Gluten	Huevos y productos a base de huevo	Crustáceos y productos que incorporen crustáceos en su composición	Moluscos y productos a base de moluscos	Pescados y productos a base de pescado	Cacahuets y productos que incorporen cacahuete	Soja y productos que incorporen soja en su composición	Leche y todos sus derivados. Así como productos que incorporen soja en su composición	Frutos secos: almendras, avellanas, anacardos, pecanías, castañas, pistachos, macadamias, los derivados de frutos secos o productos que los incorporen en su composición	Apio y productos derivados	Mostaza y productos derivados	Granos de Sésamo y productos a base de granos de sésamo	Altramuces y productos a base de altramuces	Dióxido de azufre y sulfitos cuando se encuentren en concentraciones superiores a los 10mg/kg o 10mg/Litro
ENTRANTES														
ENTRANTES FRÍOS														
Jamón Ibérico de Bellota con Pan de Cristal.	X													
Ensalada de tomate de temporada con ventresca de bonito , anchoas y Aceite de Oliva.					X									
Ensalada de queso de cabra, aguacate, tomates cherry asados y cebolla confitada								X	X					X
Ensalada de centolio con patata en vinagreta y pimientos			X		X						X			X
Carpaccio de Ganado Mayor con lascas de Parmesano, Sal de Pistacho y Rúcula.									X					
Foie micuite con sus compotas y gelatina de Txacoli	X					T			T					X
ENTRANTES CALIENTES														
Croquetas de jamón y queso Idiazábal	X	X						X	T	T	T	T		
Verduras de temporada con salsa romescu									X					X
Alcachofas rellenas de verduras asadas sobre crema de calabaza								X						X
Sopa de pescado y marisco			X	X	X									X
Almejas en salsa verde	X		X	X	X									X
Vieiras a la plancha con consomé de jamón y panceta Crujiente				X	X							X		
Gamba blanca de Huelva a la plancha o cocida			X											
DEL MAR														
Bacalao dos gustos gustos pilpil y bizkaina	X				X									X
Lomo de bacalao asado sobre Club Ranero y su kokotxa al pilpil	X							X						X
Rape asado sobre guiso de mejillones			X	X	X									X
Lomitos de merluza rebozados y Begihandi	X	X					T		T			T		X
Tataki de atún con huevas de Tobiko y mayonesa de alga wakame	X	X			X		X	X				X		
Txipirones encebollados con su crujiente y Ali oli de Ajo Negro	X	T	X	X	X									X
DE LA TIERRA														
Solomillo a la plancha con Duxelle de setas y patata baby asada	X													X
Rulo de rabo de toro con parmentier de papata y pimientos asados	X							X						X
Pluma Ibérica asada con salsa de Miel y Mostaza, puré de Boniato y Verduritas	X						X				X	T		X
Cochinillo deshuesado cocinado a baja temperatura								X						X

[illegible]

[illegible]

