



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 y tomate rallado

Acom-fed Iberico Ham with toasted Bread and grated tomato

Jambon Ibérique de Bellota avec Crystal Bread

28€

Láminas de Lomo Bajo madurado, emulsión de Piñones, Idiazábal y Rúcula

Dry-aged beef carpaccio with pine nut emulsion, Idiazábal cheese and arugula

Carpaccio de bœuf maturé, émulsion de pignons, fromage Idiazábal et roquette

18€

Ensalada de crema de Queso, Remolacha asada, Nueces y Miel

Cream cheese salad with roasted beetroot, walnuts and honey

Salade de fromage frais, betterave rôtie, noix et miel

16€

Ensalada de Tomate y Escabeche con fruta de temporada, Ventresca y Chalota

Tomato salad with seasonal escabeche garnish, tuna belly and shallot

Salade de tomates avec garniture en escabèche de saison, ventrèche de thon et échalote

17€

Corazones de Alcachofa con vinagreta de Almendras

Artichoke hearts with almond vinaigrette

Cœurs d'artichauts avec vinaigrette aux amandes

19€



ENTRANTES CALIENTES HOT STARTERS ENTRÉES CHAUDES

Croquetas de Jamón Ibérico

Iberian ham croquettes
Croquettes de jambon ibérique

16€

Verduras de temporada con salsa Romesco

Seasonal Vegetables with Romesco sauce
Légumes de saison avec sauce Romesco

16€

Puerros confitados, Gamba blanca a la llama y crema de Coco

Confit leeks, flame-grilled white prawn and coconut cream
Poireaux confits, crevette blanche flambée et crème de coco

16€

Crema del día

Soup of the day
Crème du jour

14€

Solomillo de Bacalao curado, templado con sal de Ajo y Pistachos

Cured cod loin, gently warmed with garlic and pistachio salt
Longe de cabillaud maturée, tiédie au sel d'ail et pistaches

20€

Zamburiñas a la plancha con Mantequilla de ajo y perejil

Grilled queen scallops with garlic-parsley butter
Pétoncles grillées au beurre d'ail et persil

24€

Todos los productos de la pesca de consumo en crudo cumplen con lo estipulado en la normativa de prevención de anisakis

All fish products in raw form comply with the anisakis prevention regulations

Tous les produits de la pêche de consommation brut sont conformes aux normes de prévention des anisakis



DEL MAR FROM THE SEA DE LA MER

Rape negro a la Bearnesa con Papata rota y Aceite de Hierbas frescas

25€

T Monkfish with Béarnaise sauce, crushed potatoes and fresh herb oil

Lotte sauce béarnaise, pommes de terre écrasées et huile d'herbes fraîches

Lomo de Bacalao asado, Pil Pil de Tomate y Almejas finas

28€

Roasted cod loin, tomato pil-pil and clams

Dos de cabillaud rôti, pil-pil de tomate et palourdes

Pescado de temporada

32€

Seasonal Fish

Poisson de saison

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

23€

Baby squid stewed with onion, crispy garnish and black garlic aioli

Chipirons mijotés à l'oignon, croustillant et aioli à l'ail noir



DE LA TIERRA FROM THE LAND DE LA TERRE

Solomillo a la plancha con puré de de Chirivía y Zanahoria baby glaseada

Grilled beef tenderloin with parsnip purée and glazed baby carrots

Filet de bœuf grillé, purée de panais et mini carottes glacées

26€

Lomo de Ganado Mayor con parmentier de Apionabo y Patata baby

Beef loin with celeriac parmentier and baby potatoes

Longe de bœuf avec parmentier de céleri-rave et pommes de terre grenaille

24€

Presa Ibérica asada con puré de Orejones, Patata y Trufa negra

Roasted Iberian pork shoulder with dried apricot purée, potato and black truffle

Presa ibérique rôtie, purée d'abricots secs, pomme de terre et truffe noire

25€

Taco de Rabo de Toro con toffee de Calabaza y jugo tostado de Setas

Braised oxtail taco with pumpkin toffee and roasted mushroom jus

Queue de taureau avec caramel de potirón et jus de champignons torréfiés

25€

Canelón de Picantón guisado con Foie grass, Boniato y Chocolate

Braised poussin cannelloni with foie gras, sweet potato and chocolate

Cannelloni de coquelet mijoté au foie gras, patate douce et chocolat

22€

Todos los productos de la pesca de consumo en crudo cumplen con lo estipulado en la normativa de prevención de anisakis

All fish products in raw form comply with the anisakis prevention regulations

Tous les produits de la pêche de consommation brut sont conformes aux normes de prévention des anisakis



ARROCES Y FIDEUÁ RICES AND FIDEUA RIZ ET FIDEUA



Arroz de Trigueros y Setas con verduras de "La Ribera"
Rice with wild asparagus, mushrooms and garden vegetables
Riz aux asperges sauvages, champignons et légumes du potager

22€



Arroz Cremoso de Gambón con Sepia de costa y Berberechos
Creamy rice with king prawns, cuttlefish and cockles
Riz crémeux aux gambas, seiche et coques

24€

ARROZ CIRCULAR: Este plato se elabora con arroz cultivado en el Delta del Ebro mediante un compost de alta calidad generado a partir del poso de café obtenido de las cápsulas de café recicladas en nuestros hoteles, en colaboración con Nespresso. Un proyecto de economía circular que contribuye a cuidar nuestro entorno. RECICLA.VIVE.VINCCI.



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 UNE FIN DOUCE

Brownie con Chocolate blanco, pipas de Calabaza y sal de Añana

Brownie with white chocolate, pumpkin seeds and Añana salt

Brownie au chocolat blanc, graines de courge et sel d'Añana

7€

Goxua 2026, crema fina de Yema fresca, bizcocho y Caramelo salado

Goxua with egg custard cream, sponge cake and salted caramel

Goxua, crème fine de jaune d'œuf, biscuit et caramel salé

7€

Coulant de chocolate 70% con helado de Vainilla Bourbon

70% chocolate coulant with Bourbon vanilla ice cream

Coulant au chocolat 70% avec glace vanille Bourbon

7€

Tarta de Queso Idiazábal y Pistacho, coulis de Frambuesa y helado de Leche

Idiazábal cheesecake with pistachio, raspberry coulis and milk ice cream

Cheesecake Idiazábal et pistache, coulis de framboise et glace au lait

8€

Tabla de Quesos

Cheese selection

Assortiment de fromages

19€

Sorbete del día

Sorbet of the day

Sorbet du jour

7€

Todos los productos de la pesca de consumo en crudo cumplen con lo estipulado en la normativa de prevención de anisakis

All fish products in raw form comply with the anisakis prevention regulations

Tous les produits de la pêche de consommation brut sont conformes aux normes de prévention des anisakis

