



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 marineró 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

<p>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</p>	<p>28€</p>
<p>Carpaccio 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</p>	<p>18€</p>
<p>Ensalada de Queso de Cabra con Aguacate, Cherris asados, Nueces y Miel Goat Cheese salad with Avocado, roasted Cherry Tomato, Nuts and Honey Salade de Fromage de chèvre avec Avocat, Tomate cerise rôtie, Noix et Miel</p>	<p>16€</p>
<p>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</p>	<p>17€</p>
<p>Corazones de Alcachofa con vinagreta de Almendras Artichoke hearts with almond vinaigrette Cœurs d'artichauts avec vinaigrette aux amandes</p>	<p>19€</p>



ENTRANTES CALIENTES HOT STARTERS ENTRÉES CHAUDES

Croquetas de Jamón Ibérico con velo de Panceta

Iberian ham croquettes with pancetta veil
Croquettes de jambon ibérique avec voile de pancetta

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 Ajo Blanco

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€

Sopa de Pescado y Marisco

Fish and Seafood soup
Soupe de Poissons et Fruits de Mer

18€

Tataki de Atún marinado en escabeche con Mayonesa asiática

Seared tuna tataki in escabeche with Asian-style mayonnaise
Tataki de thon snacké en escabèche avec mayonnaise à l'asiatique

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€



DELMAR FROM THE SEA DE LA MER

Rape negro al Cava, Papata rota y Aceite de Hierbas frescas

Monkfish in cava sauce with crushed potatoes and fresh herb oil
Lotte au cava avec pommes de terre écrasées et huile aux herbes fraîches

25€

Lomo de Bacalao asado al Pil Pil y Almejas finas

Roasted cod loin with pil-pil sauce and clams
Dos de cabillaud rôti, pil-pil de tomate et palourdes

28€

Pescado de temporada

Seasonal Fish
Poisson de saison

32€

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

Baby squid stewed with onion, crispy garnish and black garlic aioli
Chipirons mijotés à l'oignon, croustillant et aioli à l'ail noir

23€



DE LA TIERRA FROM THE LAND DE LA TERRE

Solomillo a la plancha con Patata Puente Nuevo y Setas de temporada

Grilled beef tenderloin with Puente Nuevo-style potatoes and seasonal mushrooms
Filet de bœuf grillé avec pommes de terre "Puente Nuevo" et champignons de saison

26€

Lomo de Ganado Mayor con Patata baby y Pimientos confitados

Grilled mature beef loin with baby potatoes and confit peppers
Longe de bœuf mûré grillé, pommes de terre et poivrons confits

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 potiron et jus de champignons torrifiés

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€



ARROCES Y FIDEUÁ RICES AND FIDEUA RIZ ET FIDEUA

- | | | |
|---|---|-----|
|  | <p>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</p> | 22€ |
|  | <p>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</p> | 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

- | | |
|--|----|
| <p>Patatas fritas
 French Fries
 Frites</p> | 4€ |
| <p>Ensalada verde de Lechuga y Cebolla
 Lettuce and Onion salad
 Salade de Laitue et D'oignon</p> | 4€ |
| <p>Pimientos del Piquillo confitados
 Confitted Peppers from the Piquillo
 Poivrons de Piquillo confits</p> | 5€ |
| <p>Salteado de Verduras de temporada
 Sautéed seasonal vegetables
 Sauté de Légumes de saison</p> | 5€ |



UN FINAL DULCE A SWEET ENDING UNE FIN DOUCE

Brownie de chocolate con Nueces y Plátano

Chocolate brownie with walnuts and banana

Brownie au chocolat, noix et banane

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€

