



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 ENTREES 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€

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

18€

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

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€

Precios con IVA incluido Prices with VAT included Prix avec TVA incluse

Aperitivo, pan de Hogazas artesanas y Aceite de Oliva Virgen Extra 3€ por persona / Aperitif, artisan country-style bread and extra virgin olive oil €3 per person / Apéritif, pain artisanal de campagne et huile d'olive vierge extra 3€ par personne

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

Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, informe a nuestro personal antes de realizar su pedido. Algunos platos pueden presentar riesgo de contaminación cruzada con determinados alérgenos. Consulte la información específica disponible para cada elaboración

If you have any food allergies or intolerances, please inform our staff before placing your order. Some dishes may carry a risk of cross-contamination with certain allergens. Please refer to the specific information available for each dish

Si vous avez une allergie ou une intolérance alimentaire, veuillez en informer notre personnel avant de passer votre commande. Certains plats peuvent présenter un risque de contamination croisée avec certains allergènes. Consultez les informations spécifiques disponibles pour chaque plat



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 (Consultar alérgenos con nuestro personal de restaurante)

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€

Precios con IVA incluido Prices with VAT included Prix avec TVA incluse

Aperitivo, pan de Hogazas artesanas y Aceite de Oliva Virgen Extra 3€ por persona / Aperitif, artisan country-style bread and extra virgin olive oil €3 per person / Apéritif, pain artisanal de campagne et huile d'olive vierge extra 3€ par personne

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

Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, informe a nuestro personal antes de realizar su pedido. Algunos platos pueden presentar riesgo de contaminación cruzada con determinados alérgenos. Consulte la información específica disponible para cada elaboración

If you have any food allergies or intolerances, please inform our staff before placing your order. Some dishes may carry a risk of cross-contamination with certain allergens. Please refer to the specific information available for each dish

Si vous avez une allergie ou une intolérance alimentaire, veuillez en informer notre personnel avant de passer votre commande. Certains plats peuvent présenter un risque de contamination croisée avec certains allergènes. Consultez les informations spécifiques disponibles pour chaque plat



DEL MAR FROM THE SEA DE LA MER

Rape negro al Cava, Patata 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 (Consultar alérgenos con nuestro personal de restaurante)

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€

Precios con IVA incluido Prices with VAT included Prix avec TVA incluse

Aperitivo, pan de Hogazas artesanas y Aceite de Oliva Virgen Extra 3€ por persona / Aperitif, artisan country-style bread and extra virgin olive oil €3 per person / Apéritif, pain artisanal de campagne et huile d'olive vierge extra 3 € par personne

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

Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, informe a nuestro personal antes de realizar su pedido. Algunos platos pueden presentar riesgo de contaminación cruzada con determinados alérgenos. Consulte la información específica disponible para cada elaboración

If you have any food allergies or intolerances, please inform our staff before placing your order. Some dishes may carry a risk of cross-contamination with certain allergens. Please refer to the specific information available for each dish

Si vous avez une allergie ou une intolérance alimentaire, veuillez en informer notre personnel avant de passer votre commande. Certains plats peuvent présenter un risque de contamination croisée avec certains allergènes. Consultez les informations spécifiques disponibles pour chaque plat



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 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€

Precios con IVA incluido Prices with VAT included Prix avec TVA incluse

Aperitivo, pan de Hogazas artesanas y Aceite de Oliva Virgen Extra 3€ por persona / Aperitif, artisan country-style bread and extra virgin olive oil €3 per person / Apéritif, pain artisanal de campagne et huile d'olive vierge extra 3€ par personne

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

Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, informe a nuestro personal antes de realizar su pedido. Algunos platos pueden presentar riesgo de contaminación cruzada con determinados alérgenos. Consulte la información específica disponible para cada elaboración

If you have any food allergies or intolerances, please inform our staff before placing your order. Some dishes may carry a risk of cross-contamination with certain allergens. Please refer to the specific information available for each dish

Si vous avez une allergie ou une intolérance alimentaire, veuillez en informer notre personnel avant de passer votre commande. Certains plats peuvent présenter un risque de contamination croisée avec certains allergènes. Consultez les informations spécifiques disponibles pour chaque plat



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€

Precios con IVA incluido Prices with VAT included Prix avec TVA incluse

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

Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, informe a nuestro personal antes de realizar su pedido. Algunos platos pueden presentar riesgo de contaminación cruzada con determinados alérgenos. Consulte la información específica disponible para cada elaboración

If you have any food allergies or intolerances, please inform our staff before placing your order. Some dishes may carry a risk of cross-contamination with certain allergens. Please refer to the specific information available for each dish

Si vous avez une allergie ou une intolérance alimentaire, veuillez en informer notre personnel avant de passer votre commande. Certains plats peuvent présenter un risque de contamination croisée avec certains allergènes. Consultez les informations spécifiques disponibles pour chaque plat



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€

Sorbetes del día (Consultar alérgenos con nuestro personal de restaurante)

Sorbet of the day
Sorbet du jour

7€

Precios con IVA incluido Prices with VAT included Prix avec TVA incluse

Aperitivo, pan de Hogazas artesanas y Aceite de Oliva Virgen Extra 3€ por persona / Aperitif, artisan country-style bread and extra virgin olive oil €3 per person / Apéritif, pain artisanal de campagne et huile d'olive vierge extra 3€ par personne

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

Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, informe a nuestro personal antes de realizar su pedido. Algunos platos pueden presentar riesgo de contaminación cruzada con determinados alérgenos. Consulte la información específica disponible para cada elaboración

If you have any food allergies or intolerances, please inform our staff before placing your order. Some dishes may carry a risk of cross-contamination with certain allergens. Please refer to the specific information available for each dish

Si vous avez une allergie ou une intolérance alimentaire, veuillez en informer notre personnel avant de passer votre commande. Certains plats peuvent présenter un risque de contamination croisée avec certains allergènes. Consultez les informations spécifiques disponibles pour chaque plat

ALÉRGENOS



CONTIENE
GLUTEN



FRUTOS DE
CÁSCARA



DIÓXIDO DE
AZUFRE Y
SULFITOS



CRUSTÁCEOS



CACAHUETES



APIO



ALTRAMUCES



SOJA



PESCADO



MOSTAZA



MOLUSCOS



LÁCTEOS



HUEVOS



GRANOS DE
SESAMO

