

LA CARTA



“Las tendencias desaparecen, el estilo es eterno”

Ives Saint Laurent

Sobre Nosotros

El conjunto monumental San Joserén es uno de los ejemplos más bellos y mejor conservados de una época de esplendor que se remonta a principios del siglo XX.

Construido en 1916 como residencia familiar por el arquitecto José Luis Oriol. Tras un proceso de restauración y renovación, San Joserén ofrece ahora la oportunidad de disfrutar de un edificio emblemático e inigualable, en el que tradición y modernidad se ponen al servicio de las personas.

San Joserén no es un restaurante al estilo tradicional, sino un nuevo concepto de restauración. El grupo es propietario de las tiendas de alimentación LA OKA,



localizadas desde 1988 en Las Arenas y en Bilbao.

Nuestras cocinas trabajan a diario elaborando los platos preparados de las tiendas, confeccionados con las mejores materias primas y alimentos de primera calidad.

Para cualquier celebración particular o de empresa, todos nuestros salones están a su disposición.

¡No dude en plantearnos cualquier tipo de evento que quiera celebrar!

Nosotros lo hacemos realidad.

About us

The San Joserén monumental complex is one of the most beautiful and best preserved from a time of splendor that dates back to the early 20th century.

Built in 1916 as a family residence by the architect José Luis Oriol.

After a process of restoration and renovation, San Joserén now offers the opportunity to enjoy an emblematic and unique building, in which tradition and modernity are placed at the service of people.

San Joserén is not a traditional style restaurant, but a new restoration concept. The group



owns the gourmet food stores LA OKA. Located since 1988 in Las Arenas and Bilbao.

Our kitchens work daily preparing the dishes prepared from the shops, made with the best top quality raw materials and foods.

For any private or company celebration, all our lounges are at your disposal.

Please feel free to contact us with any type of event you would like to celebrate! We make it happen.

Compartir es vivir

Sharing is living

Anchoas de Autor con pan de cristal 	29 €
Author's Anchovies with crystal bread	
Jamón Ibérico 100% Bellota cortado a cuchillo con pan de cristal y tomate natural 100% Acorn-fed Iberian Ham, cut with a knife with crystal bread and natural tomato	32€
Paleta Ibérica 100% Bellota 100% Acorn-fed Iberian Shoulder	25 €
Cecina de León con lascas de parmesano y AOVE 	29 €
Cecina from Leon with parmesan shavings and extra virgin olive oil	
Foie de "KEIA" con pan de maíz y pipas de girasol  	32 €
"Keia" foie gras with cornbread	
Ensaladilla Rusa "San Joseren"   	19 €
Russian Salad "San Joseren"	
Ensalada de ventresca y pimientos rojos asados 	29 €
Salad with tuna belly and roasted red peppers	
Salmón Ahumado de "KEIA"  	30€
KEIA smoked salmon.	
Tartar de bonito del norte con rúcula y salsa tártara	26 €
Northern Spanish bonito tartare, arugula, and house tartar sauce.	
Croquetas de jamón ibérico   	18 €
Iberian ham croquettes	
Gamba blanca de Huelva 	32€
White shrimp from Huelva	
Zamburiñas a la plancha 	26 €
Grilled scallops	
Flor de alcachofa a la plancha con jamón ibérico	26 €
Artichoke flower with Iberian Ham	
Fagotti relleno de queso y pera con salsa de boletus y trufa   	26€
Fagotti stuffed with cheese and pear with boletus and truffle sauce	
Gazpacho de tomate de huerta con jamón ibérico 100% bellota	14 €
Pimientos verdes del país	15 €
Ensalada de tomate de huerta	18 €

Del Mar

From the Sea

Merluza frita con pimientos rojos asados o chipirones   	29 €
Fried hake with roasted red peppers or squid	
Chipirones en su tinta con arroz blanco 	27 €
Squid in its ink with white rice	
Lubina de costa al horno con verduras y patatas 	31 €
Baked coastal sea bass	
Rodaballo al horno con patata panadera y tomates confitados 	32 €
Baked turbot with purple potato and candied tomatoes	
Bonito del norte con salsa de tomate casera	25€
Seared Northern Bonito Tuna with Homemade Tomato Sauce	
Pescados por encargo 	S/M
Fish on order	
Pimientos rellenos de bacalao	26 €

De la Tierra

From the Earth

Todas nuestras carnes son de ganadería propia.

Especialmente seleccionadas para nuestras tiendas de alimentación La Oka.

All our meat comes from our own livestock. Specially selected for our La Oka food stores.

Chuletillas de cordero lechal con patatas Lamb chops with potatoes	29 €
Chuleta "La OKA" con ensalada y patatas fritas "The OKA" steak with salad and potatoes	65 €/kg
Solomillo a la plancha con trufa Grilled sirloin steak with truffle	30€
Escalope de ternera con patatas  	22 €
Rabo de buey en lámina de arroz    	26 €
Carrilleras de ibérico con crema de patata   	27 €
Steak Tartar "SAN JOSEREN" 	29 €
Steak tartare "San Joseren"	

Menú Infantil

Children

Rabas de calamar, croquetas de jamón, y
escalope con patatas fritas
Helado San Joseren

30 €



*Hasta 12 años. Bebidas no incluidas

Squid rings, ham croquettes, and escalope with chips
"San Joseren" Ice cream

* Up to 12 years old. Does not include drinks

Para Terminar Desserts

Tarta de queso estilo Donostiarra    9.5 €
Donostiarra-style cheesecake

Ruso diferente con helado de avellana  9.5 €
Russian cake "San Joseren" With hazelnut ice cream

Goxua con helado de arroz con leche 9.5 €
Goxua with milk rice ice cream

Trufas de chocolate caseras  9.5 €
Homemade chocolate truffles

Tiramisú con helado de pistacho     9.5 €
Tiramisu with pistachio ice cream

Queso de Oveja curado MORALEDA con membrillo  15 €
Idiazabal cheese with quince

Helados artesanos: vainilla, chocolate, frambuesa     9.5 €
Artisanal ice creams: vanilla, chocolate, raspberry