

*Yandrola*  
GRUPO TALDEA GROUP



## VANDIOLA GRUPO *Vandiola*

**Vandiola Grupo** te invita a disfrutar de una oferta gastronómica y de ocio única en Euskadi.

Como el edificio de la **Alhóndiga** en el que se encuentran sus bares y restaurantes, los servicios hosteleros del **Vandiola Grupo** son ya una referencia del nuevo Bilbao, una metrópoli abierta y en continua evolución. Con un pie en la tradición y otro en la innovación, nuestra propuesta culinaria se inspira en el pasado proyectándose al futuro con toda la fuerza de la creatividad.

Apostamos por un producto de proximidad, auténtico, como base de una cocina sana y de calidad. Por una materia prima obtenida mediante métodos sostenibles y respetuosos con el medio ambiente. Por una elaboración que preserve todo el sabor y el aroma de los alimentos, buscando la armonía y el placer de los sentidos.

La oferta culinaria del **Vandiola Grupo** se adapta a todo tipo de público y necesidades. Nuestro objetivo es que cada cliente encuentre un espacio adecuado a su estilo de alimentación y de vida.





# VANDIOLA



Cocina vizcaína basada en el producto autóctono, tradicional e innovadora, altamente creativa, con un inimitable toque de autor.

Los mejores ingredientes del mar y de la tierra, obtenidos mediante técnicas sostenibles y cocinados con pasión y autenticidad, con la excelencia como meta. Platos clásicos con un espíritu renovado, tanto para el bilbaíno como para el visitante que quiere saborear una cocina moderna pero con raíces.

Sin trucos, sin artificios, la elaboración de nuestro menú responde a criterios de calidad y respeto al producto. Buscamos la complicidad del comensal, que puede ser testigo de la confección de nuestros platos. La cocina del **Vandíola** se abre al cliente a través de una ventana panorámica que le invita a contemplar la preparación de lo que está a punto de degustar.

Inspirados por el pasado de la Alhóndiga como almacén de vinos, hemos querido dar a nuestra bodega una relevancia especial. El restaurante Vandíola cuenta con una selecta carta de vinos que completa y enriquece su propuesta gastronómica. Caldos de la tierra y del resto del mundo, grandes vinos que combinan a la perfección con los sabores y las texturas de nuestra cocina.

Nuestro restaurante se integra armoniosamente en el edificio de la Alhóndiga, un lugar emblemático dedicado al ocio y la cultura, en pleno centro de Bilbao. El comedor del Vandíola refleja el estilo sobrio pero innovador de Philippe Starck. Sus diseños y estructuras, crean un ambiente acogedor, urbanita, ideal para la disfrutar de nuestros platos. El **Vandíola** es, en definitiva, el sueño de Ricardo Pérez. La máxima expresión de su filosofía.

Plaza Arrikiar, 4 - 48010 BILBAO  
Tel. (+34) 94 413 36 36  
[www.vandiola.com](http://www.vandiola.com)



VANDIOLA

*Vandiolà*





VANDIOLA

*Vandiola*



## Hola Bar



Rincón para disfrutar de un ambiente excepcional a cualquier hora del día.

Con el espíritu de un clásico bistró francés y la atmósfera de un bar del Soho neoyorkino, el Hola Bar se muestra como un espacio cosmopolita, versátil, que se mueve al ritmo de la ciudad.

Lugar de encuentro y diversión, pequeño oasis urbano donde poder degustar los mejores vinos, "pintxos" deliciosos, sencillos menús de cocina tradicional..., en un entorno acogedor y atractivo.

Ideal para vivir momentos inolvidables en buena compañía.

Plaza Arrikibar, 4 - 48010 BILBAO  
Tel. (+34) 94 607 14 16





Hola Bar





Hola Bar

hola  
bar





## La Florinda



Restaurante singular que entiende la comida como diversión, como fusión de culturas. Una ventana gastronómica abierta al mundo.

**La Florinda** reúne en su carta los platos más significativos de países diversos: ... [Tosta Cretense con tomate, queso feta y orégano, Tyropitakia Lefteritsas (empanadillas de yogur y queso griego), Risotto de Parmigiano-Reggiano, Euskal Bruscheta de Txitxiki y Huevo de caserío frito]. Descubrir sus aromas y sabores es lo más parecido a viajar sin salir del centro de Bilbao.

La cocina de **La Florinda** es abierta en todos los sentidos. Nuestros cocineros elaboran sus platos en directo y a la vista del cliente. Lo que ves es lo que comes.

Además, **La Florinda** se adapta a las necesidades de un espacio deportivo y de ocio como la Alhóndiga, ofreciendo un servicio take away sano y de calidad. Sus platos, ligeros y naturales (ensaladas, zumos, pasta, arroz, etc...), están pensados especialmente para personas que aun disponiendo de poco tiempo para comer, no quieren renunciar a una dieta saludable.

Plaza Arrikiar, 4 - 48010 BILBAO  
Tel. (+34) 94 607 2218  
[www.restaurante-laflorinda.com](http://www.restaurante-laflorinda.com)



Tu bocadillo,  
¡Mejor  
caliente!  
¡Médalo en la barra

La Florinda





La Florinda



## Van eskola



Aula de cocina que pretende no solo enseñar a cocinar sino también enseñar a comer. Van Eskola es una plataforma única para dar a conocer nuestra filosofía y educar en valores alimentarios.

El taller Van Eskola está abierto a todo el que desee profundizar en nuestra cocina. Queremos mostrar la riqueza del producto y sus distintas formas de elaboración, promoviendo hábitos saludables y una cultura gastronómica rica y diversa.

Van Eskola ofrece la posibilidad de concertar clases prácticas para grupos reducidos, en las que, de la mano de un profesional, los alumnos participarán en el proceso de creación de un plato: desde la obtención del producto hasta su presentación en la mesa, pasando por una elaboración en la que podrán dar rienda suelta a su creatividad. Y para culminar todo este aprendizaje el propio alumno degustará lo que él mismo ha cocinado. Como en cualquier "txoko".

Plaza Arrikibar, 4 - 48010 BILBAO

Tel. (+34) 94 413 36 36

[www.yandiola.com/aula\\_de\\_cocina\\_yaneskola](http://www.yandiola.com/aula_de_cocina_yaneskola)





Van eskola



PISIO  
A LA BILBAINA



- 10 CEBOLLAS
- 10 PIMENTOS VERDES
- 6 CALABACINES GRANDES
- SALSA DE TOMATE
- HUEVO
- TOSTADITOS DE PAN RUSTICO

Las Grogotas  
cavares de JAMÓN

ingredientes

- 450g DE JAMÓN PICADO
- 3l DE LECHE
- 510g DE HARINA
- 510g DE MANTEQUILLA
- SAL
- HUEVO
- PAN RALLADO



se marina en la mantequilla  
durante 4 min. añadimos el  
huevo y seguimos con el  
pan rallado

# Van Eskola

aula de c





PISTO  
A LA BILBAINA

Van eskola

Yandela

- 10 CEBOLLAS
- 10 PIMIENTOS VERDES
- 6 CALABACINES GRANDES
- SALSA DE TOMATE
- HUEVO
- TOSTADITAS DE PAÑOL

Casa

STEAK TARTARE

Picar bien el adosillo y los demás ingredientes.  
Hece un empujón con la yema, salta puerro.  
No, tabaco y aceite.  
Mezcla todos los ingredientes bien.  
Salpimentar. Presentar en un plato  
unas tostaditas de pan.

KOKO  
DE MERLUZA

INGREDIENTES

cocina

ite

Yandela  
Slow Food

Yandela  
Slow Food

BIZCO  
DE NATAS  
Y CHOCOLATE



## La Terraza del Vandiola

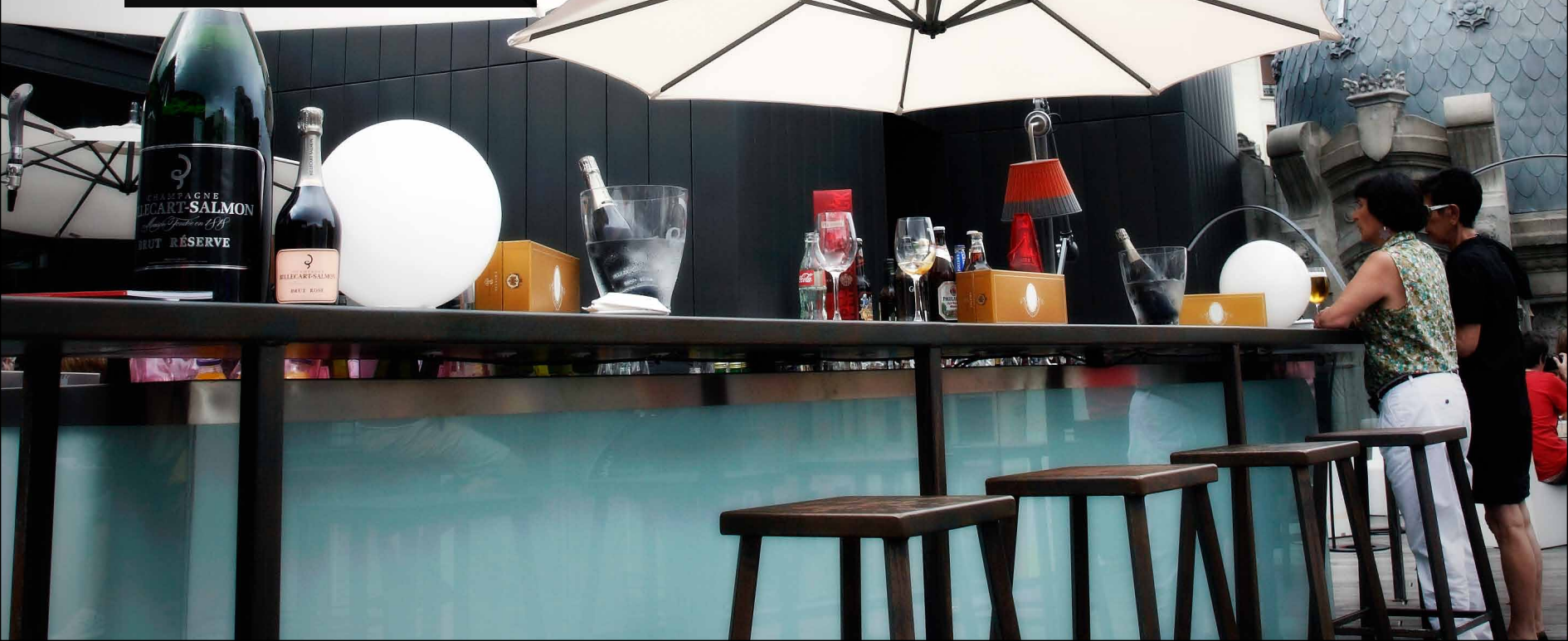


Espacio privilegiado donde es posible asomarse a Bilbao e incluso tocar su cielo.

Desde lo alto de la Alhóndiga, nuestra terraza seduce al visitante con su carta de cocktails y un ambiente único. La Terraza del Vandiola está abierta a todo el mundo, y es el complemento ideal para alargar la sobremesa después de comer en nuestro restaurante.

Buena música chill out y vistas inmejorables en un emplazamiento exclusivo que también se puede alquilar para eventos y fiestas particulares.

Plaza Arrikiar, 4 - 48010 BILBAO  
Tel. (+34) 94 413 36 36



La Terraza del Vandióla

*Vandióla*  
LA TERRAZA





La Terraza del Vandíola

*Vandíola*  
LA TERRAZA





HoGo!



Servicio de catering innovador, atractivo, de calidad, que se adapta a las necesidades del cliente.

**HoGo!** propone soluciones creativas para todo tipo de eventos y celebraciones, tanto en la selección de los productos como en su presentación, con una puesta en escena diseñada especialmente para cada ocasión.

Ofrecemos un servicio de catering integral, en el que cada elemento (montaje, tipo de comida, servicio, ambientación...) responde a una idea, a un concepto.

---

Plaza Arrikibar, 4 - 48010 BILBAO  
Tel. (+34) 94 413 36 36  
[www.catering-hogo.com](http://www.catering-hogo.com)



HoGo!

ho  
go!  
actions&food



HoGo!

ho  
go!  
actions & food







## Etxeko Jana

Cocina tradicional vasca, recetas de toda la vida, elaboradas con mimo y respeto a los valores culinarios de antaño.

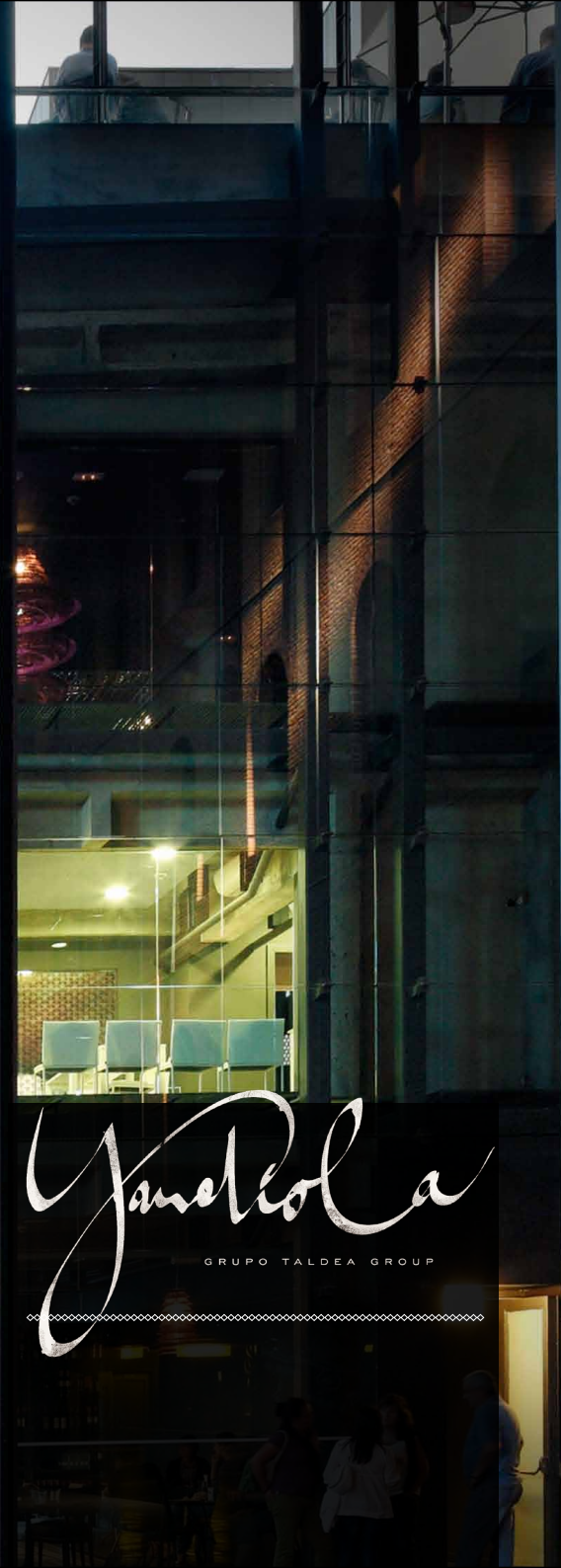
Los platos de nuestra carta devuelven al paladar sabores propios de nuestra rica cultura gastronómica. Ingredientes cercanos, de primera calidad que, preparados con sencillez, alcanzan el rango de exquisitos.

El Restaurante Etxeko Jana completa la oferta del Vandiola Grupo, desde una ubicación privilegiada, junto a la ría, muy cerca del Zubi Zuri.

---

Paseo del Campo Volantín 15, BILBAO  
(+34) 94 413 40 13  
[www.restaurante-etxekojana.com](http://www.restaurante-etxekojana.com)





*Yandrola*  
GRUPO TALDEA GROUP