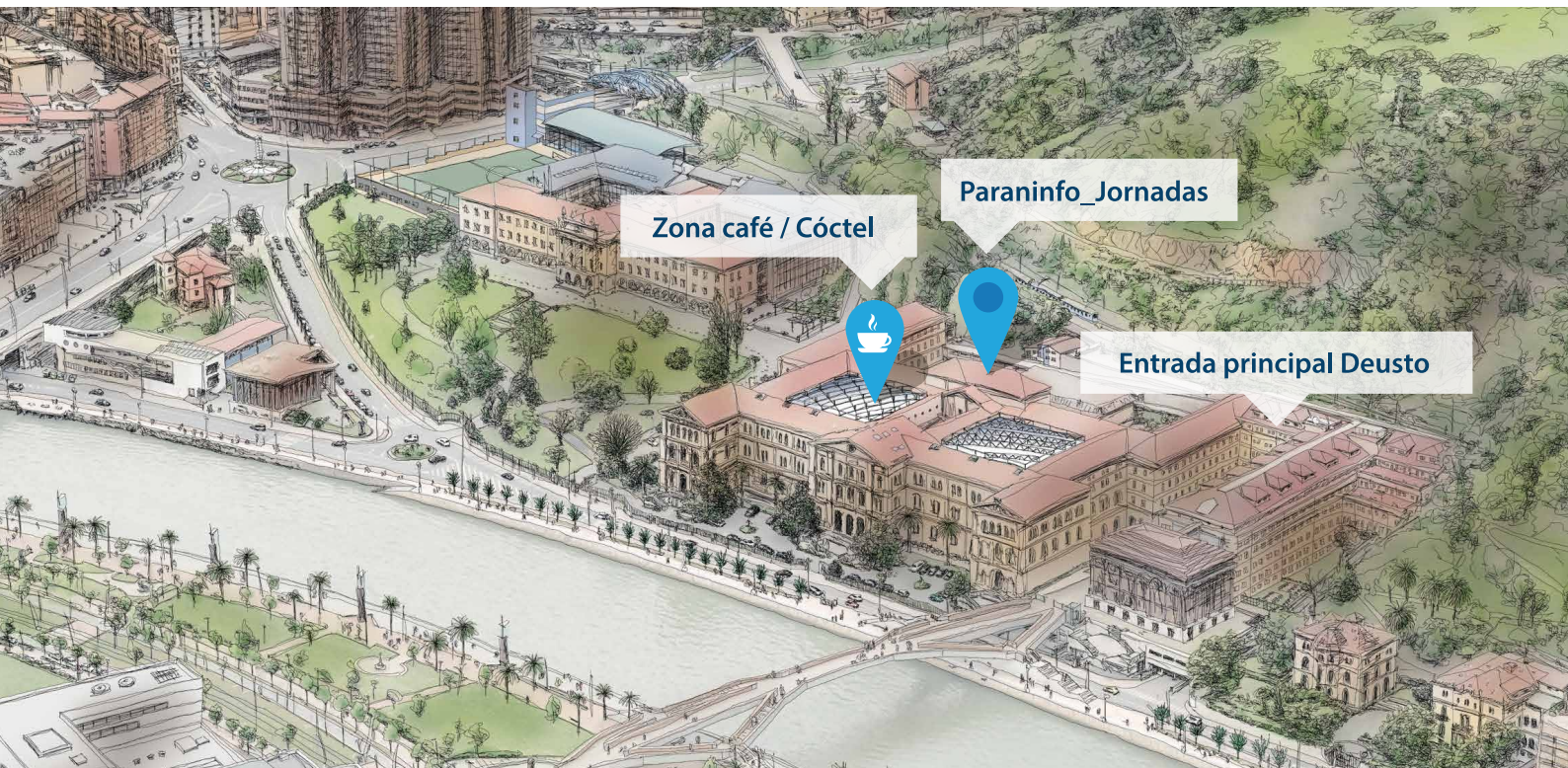




DATOS DE INTERÉS

PLANO DE SITUACIÓN



Universidad de Deusto (Paraninfo)
Avda. de las Universidades, 24
48007 Bilbao

ALOJAMIENTOS



Meliá Bilbao
Lehendakari Leizaola, 29,
48001 Bilbao · 944 280 000



Hotel Carlton
Plaza Federico Moyúa, 2
48009 Bilbao · 944 162 200



Hotel Miró
Alameda Mazarredo, 77
48009 Bilbao · 946 611 880

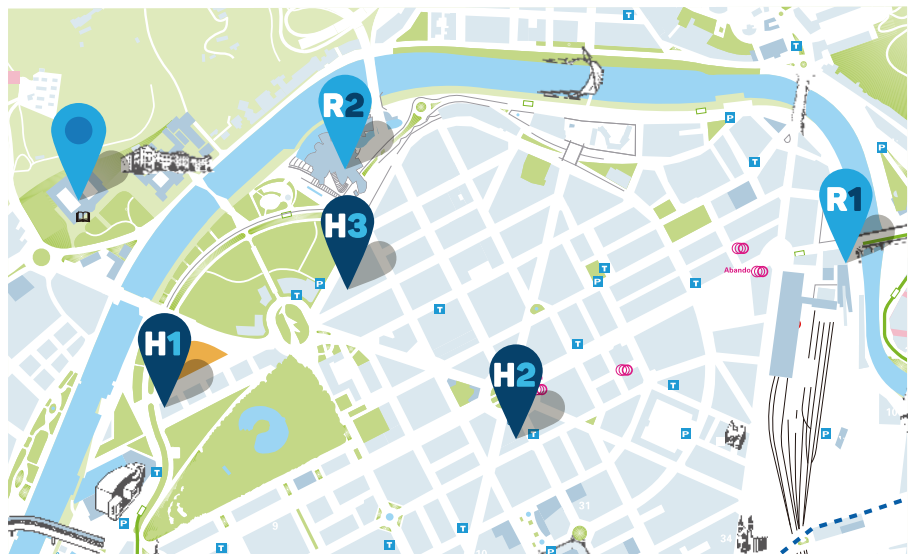
RESTAURANTES



Restaurante Sociedad Bilbaina
Calle Navarra, 1
48001 Bilbao



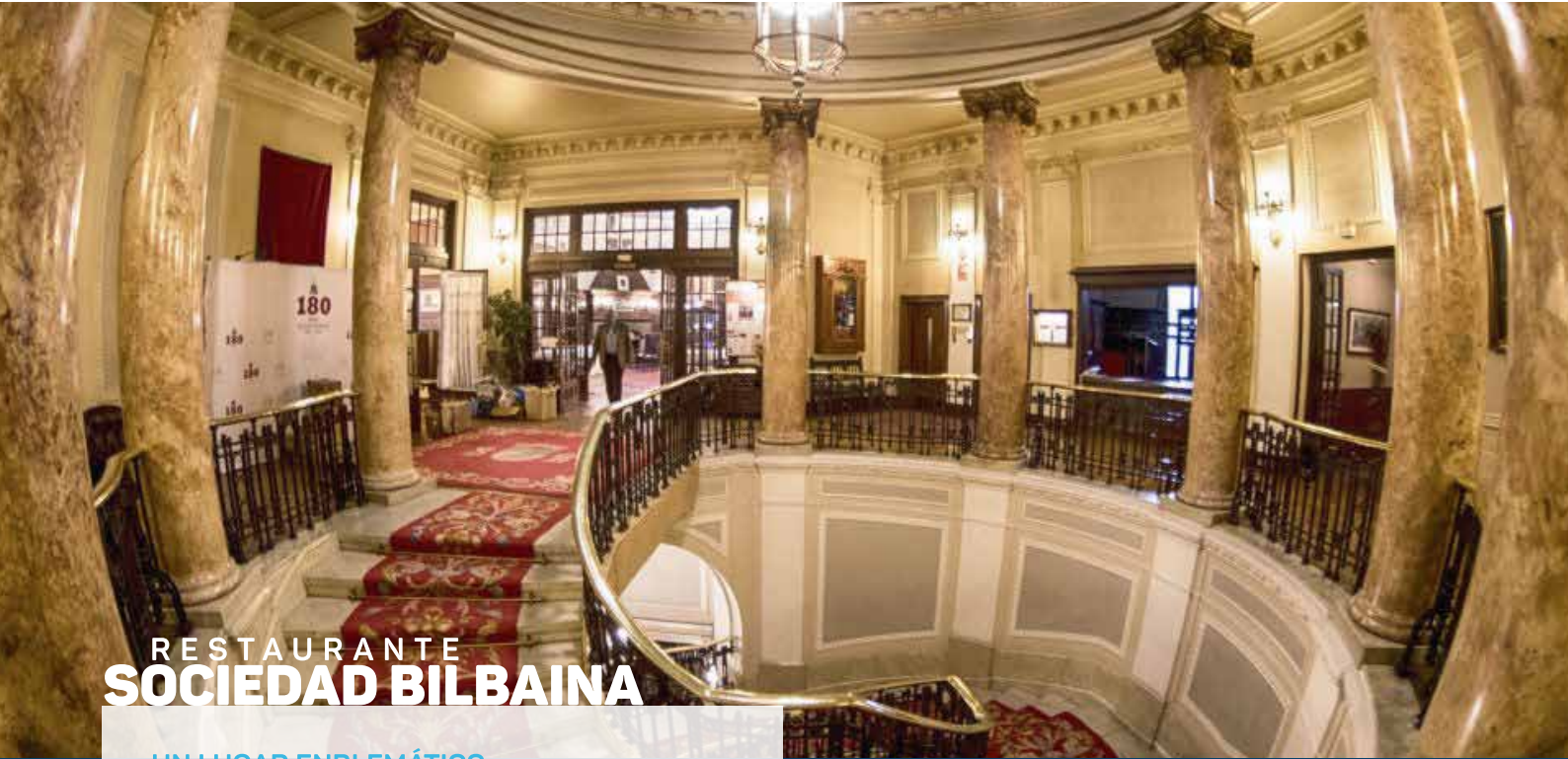
Restaurante Nerua Guggenheim
Av. Abandoibarra, 2
48001 Bilbao





DATOS DE INTERÉS

COMIDA OFICIAL DE LAS JORNADAS



RESTAURANTE SOCIEDAD BILBAINA

UN LUGAR ENBLEMÁTICO

Posada de mercaderes

El Portalón es un edificio del siglo XV con elementos renacentistas, góticos e incluso mudéjares, que ha conservado increíblemente bien su identidad con el paso de los tiempos. Catalogado de interés histórico, a día de hoy, sigue conservando su aspecto y encanto medieval, y visitarlo transporta a tiempos pretéritos.

Fue fundado como casa de postas en el siglo XV. Aquí, los mercaderes de la época se alojaban a su paso por la llamada alavesa. Accedían al mismo a través del gran portón de madera que da nombre al propio edificio, y allí guardaban sus cabañas y carruajes a salvo de posibles robos y pillajes.

A lo largo de los siglos, el edificio ha pasado por diferentes avatares, llegando incluso a ser un bloque de viviendas.

Sus comedores, pasillos y escaleras albergan interesantes exposiciones de escudos heráldicos, pintura contemporánea y escultura.

COMIDA OFICIAL DE LAS JORNADAS

14:45 h. - jueves 29 mayo 2025

R1

Sociedad Bilbaina
Calle Navarra, 1
48001 Bilbao

RESTAURANTE EL PORTALÓN

Guardián de la tradición

Amor por la tradición culinaria vasca, productos cuidadosamente seleccionados y un toque de innovación para sorprender. Así es comer en Restaurante El Portalón.

“Respetamos y honramos la tradición culinaria vasca. Perseguimos materia prima de primera calidad, primando siempre los productos de nuestra tierra incluyendo el siempre necesario toque de innovación para sorprenderte y que tu experiencia con nosotros sea memorable.”

Todo ello regado con los mejores caldos; vinos de Rioja Alavesa y de otras denominaciones para deleitar los paladares más exigentes.

El Portalón posee una bodega con excelentes vinos de origen Rioja, a la cual los comensales tienen la posibilidad de acceder, siempre y cuando sea posible, y seleccionar *in situ* sus botellas.





DATOS DE INTERÉS

CENA OFICIAL DE LAS JORNADAS

RESTAURANTE

NERUA

EL MUSEO GUGGENHEIM

El edificio del Museo, hoy día el icono más reconocible de la ciudad de Bilbao, es una gran escultura de titanio, piedra y cristal diseñada por el arquitecto norteamericano Frank Gehry. Las galerías, algunas de sorprendentes configuraciones y otras de formas regulares, se articulan en torno a un espectacular Atrio coronado por un lucernario cenital en forma de flor metálica.

El museo pertenece a una red internacional de museos que le permite acceder a una extensa Colección Permanente que comprende la totalidad de los fondos artísticos de los Museos Guggenheim, incluidas las obras de la Colección Propia de Bilbao. Estos fondos ofrecen una visión exhaustiva y completa del arte moderno y contemporáneo.



VISITA GUIADA AL MUSEO GUGGENHEIM

Los asistentes a la cena oficial de las jornadas dispondrán de una oportunidad única para realizar una visita guiada por las exposiciones generales del museo. Será un recorrido a puerta cerrada donde se les dará a conocer las exposiciones temporales y permanentes del museo Guggenheim.

HORARIO DE LA VISITA

20:00 - 20:30 h. - jueves 29 mayo 2025

LUGAR DE ENCUENTRO

Hall principal del Museo Guggenheim Bilbao

INFORMACIÓN Y RESERVAS

945 032 177

CENA OFICIAL DE LAS JORNADAS

“Si comer en un museo debe verse como algo especial hacerlo en el Guggenheim Bilbao ya son palabras mayores, pues la singularidad del espacio repercute sobre toda la experiencia.

Nerua, que toma su nombre del término latino con el que se conocía a la ría del Nervión, donde confluyen el agua dulce y el agua salada, reproduce esa fusión de fluidos en su propia filosofía, pues el chef Josean Alija busca rescatar los sabores de la cocina vasca desde la innovación.”

Reseña de la Guía Michelin



nerua
GUGGENHEIM BILBAO

Restaurante Nerua Guggenheim
21:15 h. - Jueves 29 mayo 2025
Av. Abandoibarra, 2 · 48001 Bilbao



info@jornadasestudioinsolenciapaisvasco.es



945 032 177



DATOS DE INTERÉS

INFORMACIÓN ÚTIL

29 JUEVES

HORARIO JORNADAS

9:00 - 14:30 h.

PAUSA CAFÉ

12:00 - 12:30 h.

COMIDA OFICIAL DE LAS JORNADAS

14:45 h.

Restaurante Sociedad Bilbaina

VISITA GUIDA

18:00 h.

Paseo en barco por la ría de Bilbao

VISITA GUIDA GUGGENHEIM

20:00 h.

Visita exposiciones del museo

CENA OFICIAL DE LAS JORNADAS

21:15 h.

Restaurante Nerua Guggenheim

30 VIERNES

HORARIO JORNADAS

10:00 - 14:30 h.

PAUSA CAFÉ

12:00 - 12:30 h.

CÓCTEL DE CLAUSURA

14:45 h.

OFICINA DE TURISMO



Plaza Circular, 1
48001, Bilbao

Alameda Mazarredo, 66
48009, Bilbao
944 795 760

informacion@bilbaoturismo.bilbao.eus

MOVILIDAD



RADIO TAXI BILBAO
944 448 888
www.taxibilbao.com

ESTACIÓN DE AUTOBUSES BILBAO INTERMODAL

Calle Gurtubay, 1
48013, Bilbao
944 395 077
info@bilbaointermodal.eu

ESTACIÓN ABANDO

Plaza Circular, 2
48008, Bilbao
912 320 320 / 944 879 222
clientebilbao@renfe.es

AEROPUERTO BILBAO – AENA

48810, Loiu
913 211 000
infobio@aena.es

INFORMACIÓN Y CONTACTO

Si tienes cualquier duda o necesitas más información, puedes contactar con nosotros:

Por email:

info@jornadasestudioinsolvenciapaisvasco.es

Llamando al teléfono:

945 032 177

