



Hotel —Tapa Tour

1 — 31
de Octubre
Tapas y Tragos

Índice

1. Presentación
2. La iniciativa
3. El tour
4. Reto Gin Mare
5. Carácter ecológico y solidario
6. Hoteles participantes
7. Tapas y cócteles Madrid
7. Tapas y cócteles Barcelona
8. Contacto

1. Presentación

Tapas y Tragos

Mientras algunas de las propuestas gastronómicas más interesantes del momento se alojan en establecimientos hoteleros de prestigio, en las barras de los hoteles se alzan gurús de la coctelería que apuestan por la innovación en sus cartas líquidas.

La alta gastronomía, la mixología de autor y la industria hotelera nunca han estado tan unidas. Y es que la edición solidaria de Hotel Tapa Tour, que se celebrará del 1 al 31 de octubre en Madrid y en Barcelona, rendirá homenaje a la simbiosis entre gastronomía y coctelería.

2. La iniciativa

Hotel Tapa Tour

Hotel Tapa Tour es un proyecto independiente de la periodista y emprendedora aragonesa Nona Rubio, dedicado a la promoción de la gastronomía hotelera.

La iniciativa pretende romper la barrera, arquitectónica y psicológica, que separa a hotel y ciudadano y abrir la restauración hotelera a la calle, reivindicando los hoteles como puntos de encuentro gastronómicos.

Desde 2016 se ha celebrado anualmente en Madrid y en Barcelona. 2018 es el primer año en el que el proyecto se desdobra en dos ediciones: una dedicada a hoteles de 5* y 5*GL, que tuvo lugar del 1 al 31 de mayo, y la que ahora nos ocupa, de carácter solidario.



3. El tour

Crea tu propio itinerario

Durante todo el mes de octubre, el público asistente tendrá la oportunidad de degustar las creaciones de los chefs y bartenders de los más de 35 establecimientos participantes a un precio reducido, exclusivo para la ocasión, que oscilará entre los 4€/6€ (tapa), los 6€/10€ (cóctel) y los 10€/12€ (tapa y cóctel).

Los asistentes también podrán participar en el sorteo de experiencias gastronómicas cedidas por los establecimientos. Para ello sólo tendrán que rellenar el posavasos que acompaña a cada consumición y entregarlo en el hotel.

Toda información relativa a hoteles, tapas, cócteles, horarios y precios estará disponible en la web del festival de los hoteles gourmet (www.hoteltapatour.com) para que cada uno pueda trazar su propio itinerario.



4. Reto Gin Mare

Se busca el maridaje perfecto

Algunos de los hoteles participantes se atreverán con el Reto Gin Mare, un concurso abanderado por la prestigiosa firma de ginebra premium mediterránea, que propone crear el maridaje perfecto entre cóctel y tapa.

El jurado encargado de seleccionar y premiar la mejor propuesta de cada ciudad estará formado por destacados profesionales del mundo de la mixología y de la gastronomía, entre ellos Manel Vehí, reconocido como uno de los mejores cocteleros del mundo y diseñador de la carta líquida de Único Hotels, cuya propuesta no entrará en concurso.

Los ganadores se darán a conocer durante el acto de clausura que se celebrará el lunes 29 de octubre, en el hotel The Principal de Madrid, y el miércoles 31 de octubre, en el Grand Hotel Central de Barcelona.



5. Carácter solidario y ecológico

Tres iniciativas

La cita tiene un marcado carácter solidario, ya que de cada consumición se destinará 1€ a los proyectos de lucha contra la desnutrición infantil en los más de 50 países en los que trabaja Acción contra el Hambre.

Otro de los retos solidarios del certamen será la campaña de recogida de alimentos a favor de FESBAL (Federación Española de Bancos de Alimentos), coordinada por Foundation Invencible y destinada a recaudar 10 toneladas de comida que será donada por los hoteles participantes.

Además, Hotel Tapa Tour se sumará a las numerosas iniciativas en contra del uso de pajitas de plástico gracias a la colaboración de Sorbos, un startup que ha creado la primera pajita comestible del mercado.



6. Hoteles participantes

Madrid y Barcelona

Los hoteles de Madrid que participan en la edición de otoño de Hotel Tapa Tour son Barceló Emperatriz, Barceló Torre de Madrid, Gran Meliá Fénix, Gran Meliá Palacio de los Duques, Heritage Madrid Hotel, Hotel Miguel Angel By BlueBay, Hyatt Centric Gran Vía Madrid, Relais & Châteaux Hotel Orfila, The Principal Madrid Hotel, Hotel Indigo Madrid-Gran Vía, Hotel Ópera, Hotel Santo Domingo, NH Collection Eurobuilding y Novotel Madrid Center.

En Barcelona, la lista la componen Almanac Barcelona, Claris Hotel & Spa, Dolce Sitges, El Palace Barcelona, Fairmont Rey Juan Carlos I, Grand Hotel Central, Meliá Barcelona Sarrià, Meliá Barcelona Sky, Miramar Barcelona, OD Barcelona, Ohla Eixample, Renaissance Barcelona Hotel, SOFIA, The One Barcelona, Alexandra Barcelona Hotel, Crowne Plaza Barcelona, Gran Hotel Havana, Hotel Barcelona Princess, Hotel MiM Sitges, Hotel Negresco Princess, Hotel SB Glow y URH Ciutat de Mataró



7. Tapas y cócteles **Madrid**

madrid.hoteltapatour.com

1. Barceló Emperatriz - Bar Eugenie

Calle de López de Hoyos 4. 28006 Madrid

L-D: 13:00h a 23:00h

Tapa + cóctel: 11€

Tapa: Esturión cocinado a baja temperatura con vinagreta de papaya y tartar de tomate.

Cóctel: Gin Mare con yuzu y twist de naranja. Combinado de ginebra herbácea con tónica cítrica de yuzu y twist de naranja.

2. Barceló Torre de Madrid - Garra Bar

Plaza de España 18. 28008 Madrid

L-D: 12:00h a 23:00h

Tapa + cóctel: 10€

Tapa: Nuestros buñuelos de bacalao caseros acompañados de una suave salsa alioli. Un clásico para todos los paladares.

Cóctel: Adonizu. Nuestro Adonis clásico pero reinventado: manzanilla, vermut rojo, gotas de bitter de naranja y zumo de yuzu.

3. Gran Meliá Fénix - Dry Martini By Javier De Las Muelas

Calle de Hermosilla 2. 28001 Madrid

L-D: 13:00h a 22:30h

Tapa: 6€

Tapa: Ravioli casero de langosta en una salsa suave de su guiso tradicional, mezclada con curry rojo y leche de coco, guarnecido con anacardos, cebolleta fresca recién cortada y cilantro.



1



2



3

4. Gran Meliá Palacio de los Duques - Coroa

Cuesta de Santo Domingo 5-7. 28013 Madrid

L-D: 13:00h a 23:00h

Tapa + cóctel: 12€

Tapa: Hot dog de bogavante a la plancha, oreja de cerdo con salsa de kimchi y ensalada de col.

Cóctel: Apple Martini. Cóctel fresco a base de Martini y licuado natural de manzana Granny Smith.

5. Heritage Madrid Hotel - Haroma by Mario Sandoval

Calle de Diego de León 43. 28006 Madrid

L-D: 16:00h a 20:00h

Tapa + cóctel: 12€

Tapa: Pularda en pepitoria con huevo de corral y su piel crujiente

Cóctel: Mare Fizz. Un Gin Fizz hecho a base de ginebra Gin Mare.

6. Hotel Indigo Madrid Gran Vía - El Gato Canalla

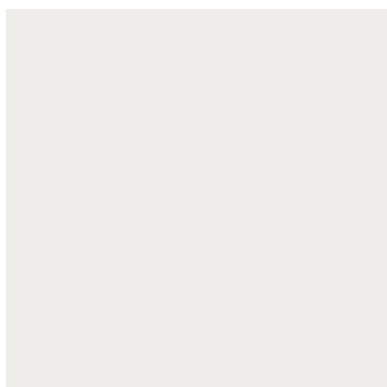
Calle de Silva 6. 28013 Madrid

L-D: 18:00h a 23:00h

Tapa + cóctel: 11€

Tapa: Semi-esfera de hummus de ropa vieja sobre cama de espuma de caldo de cocido, crujiente de jamón de bellota y tocino de la dehesa de Extremadura confitado.

Cóctel: Cañita afrutada. Sangría de cerveza lager madrileña.



4



5



6

7. Hotel Miguel Angel By Bluebay - Lobby Bar & Jardín

Calle Miguel Ángel 29-31. 28010 Madrid

L-D: 12:00h a 14:00h - 19:00h a 21:00h

Tapa + cóctel: 12€

Tapa: LITORAL, donde se unen la tierra y el mar. Milhojas de pan negro, huevo y salmón, con vinagreta de encurtidos.

Cóctel: Brumas del Mediterráneo. Zumo de tomate y Gin Mare. Notas cítricas ácidas y dulces, con un suave aroma de romero.

8. Hotel Ópera - El Café de La Ópera - Gastrobar

Cuesta de Santo Domingo 2. 28013 Madrid

L-D: 12:00 a 13:30h - 19:00 a 21:30h

Tapa + cóctel: 8€

Tapa: Tapa de cochinillo confitado. Cochinito confitado muy crujiente sobre cremoso de patata y aceite de trufa.

Cóctel: Royal Bliss Bohemian Berry. Agua tónica premium con notas perfumadas que recuerdan al lichi, fruta de la pasión, melocotón, albaricoque y frutas del bosque. Sin alcohol.

9. Hotel Santo Domingo - La Barra de Sandó

Plaza de Santo Domingo 13. 28013 Madrid

L-D: 13:00h a 16:00h - 20:00h a 00:00h

Tapa: 6€

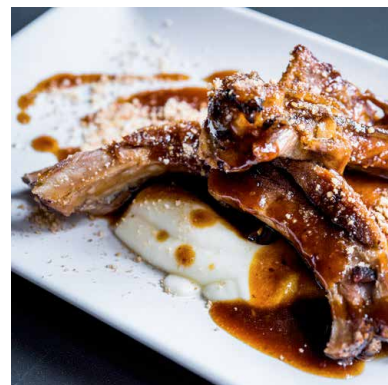
Tapa: Costillar de ibérico con su adobo en teriyaki y puré de queso ahumado. Costillas confitadas a baja temperatura durante 19 horas. Adobo de vino blanco, aceite de oliva, ajo, salsa teriyaki, soja y pimentón. Se sirve sobre un puré de patatas.



7



8



9

10. Hyatt Centric Gran Vía Madrid - Hielo y Carbón

Calle Gran Vía 31. 28013 Madrid

L-S: 12:30h a 23:15h. D: Sin servicio

Tapa + cóctel: 12€

Tapa: Gorrino y Pílongas. Estofado de jabalí con salsa cremosa ligada con chocolate de Tanzania, bajo una cúpula de pan crujiente, crema de castañas pílongas, ligero toque de hongos de temporada y hierbas de campo.

Cóctel: Refreshing Mare. Refrescante y ligero cóctel con toques de jengibre y cardamomo.

11. NH Collection Madrid Eurobuilding - Domo

Calle de Padre Damián 23. 28036 Madrid

L-D: 10:00h a 23:00h

Tapa + cóctel: 12€

Tapa: Alcachofa con boletus y orejitas. Combinación de texturas y sabores en un plato que une a la perfección los sabores amargos de la alcachofa, con la parte más dulce del boletus y la salinidad de las orejitas de lechón curadas y fritas.

Cóctel: Med Feeling. Con base de Cynar y Gin Mare es un aperitivo mediterráneo muy equilibrado; combina el amargor de la alcachofa, el dulzor de las fresas y los toques herbáceos de la albahaca y la ginebra.



10



11

12. Novotel Madrid Center - Eat Bar

Calle de O'Donnell 53. 28009 Madrid

L-D: 19:00h a 23:00h

Tapa: 5€

Tapa: Causa limeña crocante con ensalada fresh. Base de causa limeña empanada con pan rallado y Corn Flakes, encima de esta va una ensalada con pavo, manzana, apio, hinojo, cebolleta, rocoto, cilantro y mahonesa. Terminamos con Brotes Potato crispy.

13. Relais & Châteaux Hotel Orfila - El Jardín de Orfila

Calle Orfila 6. 28010 Madrid

L-V: 18:30h a 20:00h. S-D: Sin servicio

Tapa: 6€

Tapa: Guiso de setas con huevo y foie. Guiso de setas de temporada con yema de huevo y foie.

14. The Principal Madrid Hotel - Restaurante Ático

Calle Marqués de Valdeiglesias 1. 28004 Madrid

L-D: 12:00h a 00:00h

Cóctel: 10€

Cóctel: Cóctel: Coco Thai. Vodka Belvedere, base de coco (crema de coco infundada con hojas de lima kaffir, Mano de Buda y lemongrass) y lima.



12



13



14

8. Tapas y cócteles

Barcelona

barcelona.hoteltpatour.com

1. Alexandra Hotel Barcelona - Charcutería Solomillo

Carrer de Mallorca 251. 08008 Barcelona

L-D: 12:00h a 23:00h

Tapa: 5€

Tapa: Planchado de ternera asada con mayonesa de mojo de hierbas y rúcula.

2. Almanac Barcelona - Línia

Gran Via de les Corts Catalanes 619-621. 08007 Barcelona

L-D: 18:30h a 20:30h

Tapa + cóctel: 12€

Tapa: Mini mollete caliente de jamón ibérico 100% Casa de Alba, mozzarella de búfala y rúcula.

Cóctel: Med Soul. Una versión especial del Sir Tom con productos mediterráneos. Un refrescante cóctel con un toque agridulce.

3. Claris Hotel & Spa - Bar Kao

Carrer de Pau Claris, 150. 08009 Barcelona

L-S: 13:30h a 23:30h. D: cerrado

Tapa + cóctel: 12€

Tapa: Crujiente de pollo y vieiras con matices mediterráneos

Cóctel: Mr. Fizz. Cóctel de autor a base de Gin Mare con limón y aromas mediterráneos de cardamomo y romero.



1



2



3

4. Crowne Plaza Barcelona - Lobby Bar & 173 Rooftop Terrace

Avinguda de Rius i Taulet 1-3. 08004 Barcelona

L-D: 16:00h a 19:00h

Tapa + cóctel: 12€

Tapa: Huevo en Mar y Montaña. Huevo, patatas mignonette pochadas en aceite, setas de otoño, chipirones o sepietas.
Cóctel: Crepúsculo. Gin Mare, St. Germain, azúcar, limón, granadina

5. El Palace Barcelona - Jardín Diana & Winter Garden

Gran Vía de les Corts Catalanes 668. 08010 Barcelona

L-D: 12:30 a 00:00h

Tapa + cóctel: 11€

Tapa: Costilla melosa de vaca al Jospes, cremoso de boniato y naranja, jugo oriental y chiles encurtidos.
Cóctel: Twist de Dry Martini original. Gin Mare, bitter de pomelo, sirope de lemongrass y fino.

6. Fairmont Rey Juan Carlos I - B-24

Avinguda Diagonal 661-671. 08028 Barcelona

L-D: 11:00h a 23:00h

Tapa + cóctel: 12€

Tapa: Brocheta de zamburiña y frambuesa.
Cóctel: Gin Mare, zumo de limón y jarabe de romero.



4



5



6

7. Gran Hotel Havana Barcelona - Pool Up Gastrobar

Gran Via de les Corts Catalanes 647. 08010 Barcelona

L-D: de 13:30h a 15:30h - 20:00h a 22:30h

Tapa + cóctel: 12€

Tapa: Bizcocho de tomate liofilizado, caballa marinada, crema ligera de wasabi, limón, lima, tomate seco, caviar de aceite de albahaca y germinado de albahaca.

Cóctel: Basil Dry Martini. Dry Martini de Gin Mare, perfumado con esencia de albahaca y jugo de aceituna arbequina.

8. Grand Hotel Central - City Bar & Restaurant

Via Laietana, 30. 08003 Barcelona

L-D: 17:00h a 01:00h

Cóctel: 10€

Cóctel: Coco Thai. Vodka Belvedere, base de coco (crema de coco infundada con hojas de lima kaffir, Mano de Buda y lemongrass) y lima.

9. Hotel Barcelona Princess - The Corner Bar

Avinguda Diagonal 1-3. 08019 Barcelona

L-D: 19:00h a 22:00h

Tapa + cóctel: 12€

Tapa: Langostino perfumado con romero y aire de Kalamata con toque de cilantro.

Cóctel: Dry Mediterranean. Gin Mare, limón, clara de huevo y romero.



7



8



9

10. Hotel Negresco Princess - La Terrazza by Bobby's

Carrer de Roger de Llúria, 16-18. 08010 Barcelona

L-D: 13:00h a 19:00h

Tapa + cóctel: 10€

Tapa: Tartar de Kumato con hinojo y anchoas de l'Escala al aroma del humo de roble. Con virutas de parmesano, trocitos de avellanas tostadas y gelée de albahaca.

Cóctel: Maridaje Mediterráneo. Gin Mare, vino de Jerez (fino), vermut blanco y Orange bitter.

11. Hotel SB Glow - Restaurante Muc

Badajoz, 148-154. 08018 Barcelona

L-D: 18:00h a 21:00h

Tapa + cóctel: 12€

Tapa: Un otoño en el mediterráneo. Pulpo guisado a la catalana sobre tierra de calabaza, macaron de piñones, crujiente de tinta y bizcocho aéreo de plancton.

Cóctel: Mar cítrico. Gin Mare, sirope de manzana, Apperol, lima, aromatizado con spray de agua de mar y naranja sanguina.

12. Meliá Barcelona Sarrià - Cheeso

Avinguda de Sarrià 50. 08029 Barcelona

L-D: 12:30h a 15:30h - 19:00h a 23:00h

Tapa + cóctel: 12€

Tapa: Berlina rellena de fideos de calamar y curry verde con glaseado de kimchi.

Cóctel: Special Negroni Sarrià. Gin Mare, vermut, zumo de limón macerado con hierbas mediterráneas.



10



11



12

13. Meliá Barcelona Sky - Mercado

Carrer de Pere IV, 272. 08005 Barcelona

L-D: 12:30h a 15:30h - 19:00h a 23:00h

Tapa + cóctel: 12€

Tapa: Baquette de gofio con ventresca de atún 38°C, micro mezclum y mayonesa de mojo verde.

Cóctel: Medi Terraneum. Gin Mare, piña, limón, albahaca, romero y cava.

14. Miramar Barcelona - Lobby Bar

Plaça de Carlos Ibáñez 3. 08038 Barcelona

L-D: 12:30h a 23:30h

Tapa + cóctel: 12€

Tapa: Causa limeña de calamar y boniato con emulsión verde: Puré cremoso de patata, maíz y ají con dados de boniato, calamar salteado y marinado, acompañado de una emulsión de hierbas y flores.

Cóctel: Pisco Sour. El Pisco Sour es el cóctel tradicional del Perú cuyos ingredientes esenciales son el pisco, lima y limón.

15. OD Barcelona - Restaurante OD Barcelona

Carrer d'Aragó 300. 08009 Barcelona

L-D: 14:00h a 16:00h - 20:00h-23:00h

Tapa: 6€

Tapa: Foie micuit caramelizado. Hojaldre de foie micuit caramelizado con escalibada.



13



14



15

16. Ohla Eixample - Xerta Restaurant

Carrer de Còrsega 289. 08008 Barcelona

L-D: 17:00h a 23:00h

Tapa + cóctel: 12€

Tapa: Crack de atún. Ventresca de atún de la Ametlla de Mar, crujiertes de wanton, cítrics, té verde y ajo negro.

Cóctel: Mediterranean Breeze. Aromático y refrescante cóctel con base de ginebra Gin Mare apto para cualquier momento del día.

17. Renaissance Barcelona Hotel - CUIT Restaurant & Lounge

Carrer de Pau Claris 122. 08009 Barcelona

L-D: 12:00h a 14:00h - 19:00h a 22:00h

Tapa: 6€

Tapa: Cerdo asado sobre tosta de plátano macho servida con queso frito y sirope de azúcar de caña.

18. SOFIA - IMPAR Restaurant & SOFIA Bar

Plaça de Pius XII 4. 08028 Barcelona

L-D: 12:00 a 00:00h

Tapa: 6€ – Cóctel: 8€

Tapa: Roll de chipirones con mayonesa de tinta de calamar, yema de huevo de codorniz para darle una textura más cremosa y cebolla frita para un toque crujiente. (Se sirve en IMPAR Restaurant)

Cóctel: Floral Fizz. Basado en el Fizz, con notas cítricas. Vodka infusionado con pomelo, St. Germain, licor de flor de Sauco y un toque de aroma de vainilla. (Se sirve en SOFIA Bar)



16



17



18

19. The One Barcelona - Somni Restaurant & Cocteleria

Carrer de Provença 277. 08037 Barcelona

L-D: 13:00h - 23:00h

Tapa + cóctel: 12€

Tapa: Mini-hamburguesa de pato azulón salvaje con salsa barbacoa de enebro.

Cóctel: Gin Baya. Un cóctel refrescante con notas cítricas y con el dulzor de frutas del bosque.

20. Dolce Sitges - Bar Malvasía

Avinguda Camí de Miralpeix, 12. 08870 Sitges, Barcelona

L-D: 18:00h a 22:00h

Tapa y cóctel: 12€

Tapa: Pinzas de bogavante con salsa de coco y lemongrass.

Cóctel: Gin Fizz. Ginebra, zumo de limón, soda y sirope o azúcar.

21. Hotel MiM Sitges - Land Restaurant & Sky Bar

Avinguda Sofia, 12. 08870 Sitges, Barcelona

L-D: 12:00h a 16:00h - 19:00h a 22:00h

Tapa + cóctel: 12€

Tapa: Trampantojo de tomate en su huerto. Nada es lo que parece en esta tapa salida del huerto.

Cóctel: MiMMare. Gin Mare, lima, miel y clara de huevo. Servido en copa Martini.



19



20



21

22. UHR Ciutat de Mataró - Restaurant Maresme

Cami Ral de la Mercé 648. 08302 Mataró, Barcelona

L-S: 13:00h a 15:00h - 20:30 a 22:00h. D: 13:00h a 15:00h

Tapa + cóctel: 12€

Tapa: Rolling de espárragos y calamares en su tinta con emulsión de setas de temporada y crujiente de algas.

Cóctel: Negroni. 1/3 vermouth rojo, 1/3 Campari y 1/3 de ginebra.





9. Contacto de prensa

Olga Moya
+ 34 653 420 236
prensa@hoteltapatour.com

Más info: www.hoteltapatour.com

