

Hotel —Tapa Tour

15—25 de
Septiembre
Madrid

hoteltapatour.com





0. ÍNDICE

1. SOBRE HOTEL TAPA TOUR
 - 1.1. ¿QUÉ ES?
 - 1.2. ¿POR QUÉ LA GASTRONOMÍA HOTELERA?
 - 1.3. NUESTRO RETO
 - 1.4. ¿POR QUÉ LA TAPA?
2. PRÓXIMA EDICIÓN: HOTEL TAPA TOUR MADRID 2016
 - 2.1. PRIMERA EDICIÓN
 - 2.2. HOTELES PARTICIPANTES
 - 2.3. RUTAS
 - 2.4. TAPAS A CONCURSO
 - 2.5. TAPAS SOLIDARIAS
 - 2.6. LISTADO DE TAPAS
 - 2.7. CLAUSURA Y ENTREGA DE PREMIOS
 - 2.8. PATROCINADORES Y COLABORADORES
3. ÚLTIMA EDICIÓN: HOTEL TAPA TOUR BARCELONA 2016
 - 3.1. HOTELES PARTICIPANTES
 - 3.2. JURADO
 - 3.3. TAPAS PREMIADAS
 - 3.4. CAUSAS SOLIDARIAS
4. CONTACTO

“

HOTEL TAPA TOUR REIVINDICA
EL HOTEL COMO PUNTO DE
ENCUENTRO GASTRONÓMICO.

1. SOBRE HOTEL TAPA TOUR

1.1. ¿QUÉ ES HOTEL TAPA TOUR?

Hotel Tapa Tour es una iniciativa independiente dedicada a la promoción de la gastronomía hotelera a través de una experiencia enogastronómica única. Hablamos de la primera ruta-concurso de tapas de autor en hoteles urbanos.

1.2. ¿POR QUÉ LA GASTRONOMÍA HOTELERA?

Atrás van quedando los años en los que los hoteles se limitaban a un servicio de alojamiento y una oferta de restauración insulsa y poco sofisticada.

Sin embargo, y a pesar de que cada vez son más los establecimientos que convierten la cocina en su principal carta de presentación, el área de restauración sigue siendo un gran reto para la industria hotelera.

Por un lado, el cliente alojado prefiere salir a comer fuera y explorar la ciudad. Por otro, el potencial cliente local no frecuenta los espacios gastronómicos de los hoteles de su ciudad, ya que piensa que están reservados al cliente alojado o que no están al alcance de su bolsillo.



1. SOBRE HOTEL TAPA TOUR

1.3. NUESTRO RETO

Romper la barrera, unas veces psicológica, otras arquitectónica, que separa a hotel y ciudadano y abrir la restauración hotelera a la calle, reivindicando el hotel como punto de encuentro gastronómico, no sólo para el público extranjero, sino también para el público local.

Hotel Tapa Tour quiere desmontar un mito con una afirmación rotunda: en los hoteles se puede comer bien a un precio asequible.

Como muestra, iuna tapa!

1.4. ¿POR QUÉ LA TAPA?

Porque es la embajadora perfecta. Es un ícono indiscutible de nuestra cultura popular, representa la cocina en miniatura de un territorio, es un bocado de lujo al alcance de todos y tiene un componente emocional que invita a salir, a socializar y a compartir.

¿Hay mejor excusa para romper el hielo?

2. PRÓXIMA EDICIÓN MADRID 2016

2.1. PRIMERA EDICIÓN

La primera edición de Hotel Tapa Tour Madrid se celebrará del 15 al 25 de septiembre. Participarán 24 hoteles de 4 y 5 estrellas.

Durante el certamen, cada hotel ofrecerá al público dos tapas diferentes: una tapa a concurso, que será valorada por un jurado (profesional y popular), y una tapa solidaria, fuera de concurso, cuyos beneficios serán destinados a la causa social o ambiental escogida por cada establecimiento. El precio de las tapas estará entre 4€ y 8€, con la bebida incluida (copa de cava, copa de vino o cóctel).

2.2. HOTELES PARTICIPANTES

AC Cuzco, AC Palacio de Retiro, Barceló Emperatriz, Dear Hotel, H10 Puerta de Alcalá, H10 Tribeca, H10 Villa de la Reina, Hotel Hesperia Madrid, Hotel Indigo Madrid, Hotel Orfila, Hotel Santo Domingo, Hotel Villa Real, Hotel Wellington, ME Madrid, Meliá Madrid Princesa, NH Collection Abascal, NH Collection Eurobuilding, NH Collection Palacio de Tepa, NH Nacional, Novotel Campo de la Naciones, Novotel Madrid Center, Petit Palace Santa Bárbara, Pullman Madrid Airport & Feria y Santo Mauro.



2. PRÓXIMA EDICIÓN MADRID 2016

2.3. RUTAS

¿CÓMO SEGUIR LA RUTA?

El público puede optar por hacer la ruta a su aire o por seguir alguna de las 8 rutas que hemos diseñado.

Cada una de las rutas parte de una estación de Metro y agrupa 3 o 4 hoteles. Se pueden recorrer a pie en un máximo de 25 minutos desde el punto de inicio (parada de Metro), sin contar el tiempo de disfrute en cada hotel.

El mapa de Hotel Tapa Tour Madrid, con información detallada sobre hoteles, tapas, precios y horarios, estará disponible en todos los hoteles de la ruta y en los 10 centros de información turística de la ciudad.

Enlace: [Mapa de las rutas en Google Maps](#)

Enlace: [Web Hotel Tapa Tour Madrid](#)

2. PRÓXIMA EDICIÓN MADRID 2016

8 RUTAS

1. <M> Cuzco: 2 km, 25 min

AC Cuzco
H10 Tribeca
NH Collection Eurobuilding

2. <M> Gregorio Marañón: 1 km, 15 min

NH Collection Madrid Abascal
Hotel Hesperia Madrid
Barceló Emperatriz

3. <M> Alonso Martínez: 1 km, 15 min

Petit Palace Santa Bárbara
Hotel Orfila
Santo Mauro

4. <M> Santo Domingo: 1 km, 15 min

Hotel Santo Domingo
Hotel Indigo Madrid
Dear Hotel
Meliá Madrid Princesa

5. <M> Gran Vía: 900 m, 10 min

H10 Villa de la Reina
Hotel ME Madrid
NH Collection Palacio de Tepa

6. <M> Atocha: 2 km, 25 min

NH Nacional
Hotel Villa Real
AC Palacio del Retiro

7. <M> Retiro: 1 km, 15 min

Hotel Wellington
H10 Puerta de Alcalá
Novotel Madrid Center

8. <M> Campo de las Naciones

(Fashion Week Madrid): 250 m, 3 min
Pullman Madrid Airport & Feria
Novotel Campo de la Naciones

2. PRÓXIMA EDICIÓN MADRID 2016

2.4. TAPAS A CONCURSO

Las tapas a concurso serán valoradas por un jurado profesional, designado por la organización, que otorgará los premios: “Tapa de la Tierra”, “Tapa del Mar” y “Tapa Dulce”.

El público asistente también podrá valorar las tapas a concurso a través de esta web. Su votación determinará el premio a “Tapa Popular”.

Patrocina:
Bodegas Codorníu Raventós

2.5. TAPAS SOLIDARIAS

La iniciativa “Tapas Solidarias” de Hotel Tapa Tour quiere dar a conocer las buenas prácticas de los hoteles responsables y sensibilizar a la sociedad sobre la importancia de la sostenibilidad ambiental, económica y social, no sólo en el ámbito turístico, sino también en la vida cotidiana.

Hotel Tapa Tour Madrid colaborará con más de 20 proyectos solidarios a través de: AECC, Fundación Guné, Harambee, Oportunidad para Aida, Remar, Fundación Barceló, Fundación Balia, Plaza de los Oficios, Fundación Juegaterapia, Cáritas España, Fundación Aladina, Fundación Pequeño Deseo, Unicef, Amigos de los Mayores, Asociación Española de ELA, Fundación Tomillo, Fundación Altius, Cáritas Madrid, Fundación Wellington, ASION, Asociación de mujeres maltratadas y Cris contra el cáncer.

Patrocina:
Campari



BULLDOG

A Bitter Blend.
Perfectly Balanced With
Natural Peppermint Oil
And Hints Of Cognac.
Bulldog Guards The Time-Honored
Tradition Of Distilling
Meeting All Our Gin With
Julian Charcoal And
A Potable Disinfectant.

Respect By Tradition
100% English London Dry Gin

LONDON DRY GIN
100% English London Dry Gin
40% VOL

2. PRÓXIMA EDICIÓN MADRID 2016

24 hoteles

24 tapas a concurso

24 tapas solidarias

24 causas solidarias

2.6. HOTELES Y TAPAS

AC Cuzco

The Suite Bar.

Paseo de la Castellana, 133

L-V: 12h a 22h. S-D: 12h a 16h

Tapa a concurso: Calabaza asiática +
Cava

Precio: 6€

Tapa solidaria: Hibisco + Americano

Precio: 5€. Beneficio destinado a: AECC

H10 Tribeca

Restaurante Soho.

C. Pedro Teixeira, 5

L-D: 12h a 15h - 20h a 23h

Tapa a concurso: Coca granja y huerta +
Vino tinto

Precio: 6€

Tapa solidaria: Mejillón y piña al aroma
de albahaca + Campari & tonic

Precio: 8€. Beneficio destinado a:
Fundación Guné

NH Collection Eurobuilding

Domo by Roncero & Cabrera.
C. Padre Damián, 23
L-D: 12h a 16h - 19h a 23h

Tapa a concurso: Buñuelo fluido de garbanzos y wakame + Cava

Precio: 8€

Tapa solidaria: Costilla “Negroni” con kumquats y patatas + Negroni Fico
Precio: 8€. Beneficio destinado a:
Harambee

NH Collection Abascal

Domo Abascal by Roncero & Cabrera.
C. José Abascal, 47
L-D: 12h a 23h

Tapa a concurso: Cochinita pibil + Vino tinto

Precio: 8€

Tapa solidaria: Brioche a la mexicana + Negroni Sweet Sbagliato
Precio: 8€. Beneficio destinado a:
Oportunidad para Aida

Hotel Hesperia Madrid

Scotch Bar.
Paseo de la Castellana, 57
L-V: 12h a 14h - 19h a 21h.
S-D: 12h a 15h - 19h - 21h

Tapa a concurso: Bocata de calamares + Vino blanco

Precio: 8€

Tapa solidaria: Shisojito + Negroni Yuzu
Precio: 8€. Beneficio destinado a: Remar

Barceló Emperatriz

Bar Eugenie.
C. López de Hoyos, 4
L-D: 13h a 23h

Tapa a concurso: Pastel de zanahoria con manzana asada + Cóctel de cava

Precio: 6€

Tapa solidaria: Calamar de playa con arroz cremoso + Americano
Precio: 8€. Beneficio destinado a:
Fundación Barceló

MEJÚ BUSINESS

LE BOUCHON

10€

ENTRANTES:

- Ensalada de escanda
- Ensalada del huerto

PRINCIPAL:

- Spaghetti all'americana
- Tostik de atún al sésamo

PASTRE:

- Babí al rom
- Tiramisú al té

INCLUIDO REFRESCO, COPA
O CAVA.



Petit Palace Santa Bárbara

The Place (To Be).

Plaza Santa Bárbara, 10

L-D: 13h a 16h - 20h a 23h

Tapa a concurso: Cochinillo confitado con miel + Vino tinto

Precio: 8€

Tapa solidaria: Mango con espuma de chocolate blanco + Americano

Precio: 7€. Beneficio destinado a:
Fundación Balia

Hotel Orfila

El Jardín de Orfila.

C. Orfila, 6

L-X: 12h a 15:30h - 20:30h a 23:30h.

J-S: 12h - 15:30h. D: cerrado

Tapa a concurso: Pulpo al parmentier de paprica + Cava

Precio: 8€

Tapa solidaria: Sashimi de corvina y encurtidos + Campari & tonic

Precio: 8€. Beneficio destinado a: Plaza de los Oficios

Santo Mauro Hotel

The Chivas Bar.

C. Zurbano, 36

L-D: 13h a 15h - 20h a 23h

Tapa a concurso: Sándwich taiwanés de presa ibérica + Cóctel de cava

Precio: 8€

Tapa solidaria: Ceviche de pez limón + Campari & tonic

Precio: 8€. Beneficio destinado a:
Fundación Juegaterapia

Hotel Santo Domingo

La Barra de Sandó.

Plaza Santo Domingo, 13

L-J y D: 13h a 16h - 20h a 23h.

V-S: 13h a 16h - 20h a 24h.

Tapa a concurso: Ravioli de calabacín relleno de presa ibérica + Vino tinto

Precio: 8€

Tapa solidaria: Sándwich de chocolate y vinagreta de naranja + Campari & tonic

Precio: 8€. Beneficio destinado a: Cáritas España

Hotel Indigo Madrid-Gran Vía
El Gato Canalla & Sky Lounge Bar Terrace.
C. Silva, 6
L-D: 12:30h a 22:30h

Tapa a concurso: El salmón canalla + Vino blanco

Precio: 6€

Tapa solidaria: De Burgos a Madrid + Negroni

Precio: 6€. Beneficio destinado a: Fundación Aladina

Dear Hotel

Nice to meet you.

C. Gran Vía, 80

L-J: 13:30h a 16h - 19h a 21h. V: 13:30h a 16h. S-D: 16:30 a 19:30h

Tapa a concurso: Prensado de foie con bonito + Vino blanco

Precio: 8€

Tapa solidaria: Rabo al oporto con parmentier trufada + Negroni

Precio: 8€. Beneficio destinado a: Fundación Pequeño Deseo

Meliá Madrid Princesa
Bar & Lounge UNO.
C. Princesa, 27
L-D: 13h a 16h - 20:30h a 23h

Tapa a concurso: Aloo Tikki de rillete ibérico en crujiente de panko + Cava

Precio: 8€

Tapa solidaria: Rabo de toro con boletus en ravioli de wonton + Campari & tonic

Precio: 8€. Beneficio destinado a: Unicef

H10 Villa de la Reina

Bar La Villa.

C. Gran Vía, 22

L-V: 13:30h a 15:30h - 19:30h a 23h.

S-D: 19:30h - 23h

Tapa a concurso: Bacalao confitado y frutas de la pasión + Cava

Precio: 8€

Tapa solidaria: Ropa vieja de confit de pato con huevo + Campari & tonic

Precio: 8€. Beneficio destinado a: Fundación Guné



Hotel ME Madrid

The Roof.

Plaza de Santa Ana, 14

M-D: 19h a 23h. Excepto 17/09: 21:30h a 23h. Cerrado: 15, 16, 19 y 24/09.

Tapa a concurso: Patatas rellenas y asadas en “vivo” + Vino tinto

Precio: 8€

Tapa solidaria: Macaron de rabo de toro al estilo tradicional + Campari & tonic

Precio: 8€. Beneficio destinado a: Amigos de los Mayores

NH Collection Palacio de Tepa

Jesús Almagro, Canseco & Mesteño.

C. San Sebastián, 2

L-D: 12:30h a 16h – 20:30h a 23:30h

Tapa a concurso: Spanish cava cóctel líquido y sólido + Cóctel de cava

Precio: 8€

Tapa solidaria: Croqueta de jarrete, boniato y cúrcuma + Negroni Mesteño

Precio: 8€. Beneficio destinado a: Asociación Española de ELA

NH Nacional

Tablafina.

Paseo del Prado, 48

L-D: 11h a 23h

Tapa a concurso: Bacalao en conserva + Cava

Precio: 7€

Tapa solidaria: Careta de cerdo brasa y huevas de mar + Negroni

Precio: 7€. Beneficio destinado a: Fundación Tomillo

Hotel Villa Real

East 47.

Plaza de las Cortes, 10

L-D: 12h a 23h

Tapa a concurso: Ensaladilla de atún con algas a la japonesa + Vino blanco

Precio: 8€

Tapa solidaria: Tomate + Campari & tonic

Precio: 8€. Beneficio destinado a: Fundación Altius

AC Palacio del Retiro

The Suite Bar.

C. Alfonso XII, 14

L-D:13h a 00h

Tapa a concurso: Perdiz en escabeche sobre brioche + Vino blanco

Precio: 7€

Tapa solidaria : Pimiento del piquillo verde relleno + Negroni

Precio: 7€. Beneficio destinado a: Cáritas Madrid

Hotel Wellington

Las Raíces del Wellington.

C. Velázquez, 8

L-D: 16h a 21h

Tapa a concurso: Cazuela de berenjena y tomate confitado + Cava

Precio: 8€

Tapa solidaria: Fideo tostado a la soja y alioli negro + Americano

Precio: 8€. Beneficio destinado a: Fundación Wellington

H10 Puerta de Alcalá

Alcalá.

C. Alcalá, 66

J-D: 19h a 23h

Tapa a concurso: Tapa de calamar + Cócelt de cava

Precio: 6€

Tapa solidaria: Patata alioli + Negroni

Precio: 5€. Beneficio destinado a: ASION

Novotel Madrid Center

Eat Bar.

C. O'Donnell, 53

L-D: 12:30h a 17:30h - 18:30h a 22:30h

Tapa a concurso: Dip de coliflor y pico de gallo ibérico + Vino blanco

Precio: 4€

Tapa solidaria: Tartar de salchichón malagueño + Campari & tonic

Precio: 4€. Beneficio destinado a: Asociación de mujeres maltratadas

Pullman Madrid Airport & Feria

Bar Cosmopolitan.

Av. Capital de España, 10

L-D: 13h a 16h - 20h a 23h

Tapa a concurso: Albóndiga de rabo de toro + Vino tinto

Precio: 6,50€

Tapa solidaria: El jardín Mediterráneo + Campari & tonic

Precio: 5€. Beneficio destinado a: Cris contra el cáncer

Novotel Campo de las Naciones

The Street Bar.

C. Amsterdam, 3

L-D: 13h a 16h - 20h a 23h

Tapa a concurso: Mini magnum de tiramisú + Cóctel de cava

Precio: 6€

Tapa solidaria: Brioche al vapor de rabo de toro + Negroni Bourboni

Precio: 6€. Beneficio destinado a: Cris contra el cáncer

Hotel —Tapa Tour

15–25 de
Septiembre
Madrid

hoteltapatour.com



2. PRÓXIMA EDICIÓN MADRID 2016

2.7. CLAUSURA Y ENTREGA DE PREMIOS

El acto oficial de clausura se celebrará el domingo 25 de septiembre en el hotel Santo Mauro de Madrid donde tendrá lugar la entrega de premios.

2.8. PATROCINADORES Y COLABORADORES

Hotel Tapa Tour Madrid está patrocinado por Bodegas Codorníu Raventós y Campari y cuenta con el apoyo de Madrid Destino (Ayuntamiento de Madrid).

Alojamiento oficial: Santo Mauro, H10 Tribeca y H10 Puerta de Alcalá.

Transporte oficial: Quadis Rent a Car.

Colaboradores: Lolea y Ferrer.



3. ÚLTIMA EDICIÓN BARCELONA 2016

La primera edición de Hotel Tapa Tour Barcelona se celebró del 6 al 17 de abril de 2016. Participaron 31 hoteles de 4 y 5 estrellas de los distritos barceloneses de Eixample, Ciutat Vella, Sant Martí, Les Corts y Sants-Montjuïc. Durante la edición se degustaron cerca de 4.000 tapas.

El acto oficial de clausura se celebró el domingo 17 de abril en el hotel Ohla Barcelona donde tuvo lugar la entrega de premios.

3.1. HOTELES

El Palace Barcelona, Eurostars Grand Marina Hotel, Hotel Claris, Hotel Mercer Barcelona, Le Méridien Barcelona, The Serras Hotel Barcelona, Alma Barcelona, Cotton House Hotel, Fairmont Rey Juan Carlos I, Princesa Sofía Gran Hotel, Grand Hotel Central, Meliá Barcelona Sarrià, Meliá Barcelona Sky, Ohla Hotel, Pullman Barcelona Skipper, Renaissance Barcelona Hotel, H10 Cubik, Hotel Negresco Princess, NH Collection Barcelona Constanza, AC Hotel Diagonal L’Illa, AC Hotel Victoria Suites, Barceló Atenea Mar, Condes de Barcelona, Duquesa de Cardona, H10 Marina Barcelona, Hotel Royal Passeig de Gracia, NH Collection Gran Hotel Calderón, Novotel Barcelona City, Silken Concordia, Silken Diagonal y Villa Emilia.

3. ÚLTIMA EDICIÓN BARCELONA 2016

El público también tuvo la oportunidad de votar sus tapas favoritas.

Su voto, determinó el premio a “Tapa Popular”.

3.2. JURADO

El jurado profesional otorgó los premios a “Tapa Tradicional”, “Tapa Vanguardista” y “Tapa Sostenible”.

Estuvo formado por:

- Patrick Torrent (director ejecutivo de la Agència Catalana de Turisme)
- Artur Martínez (chef con estrella Michelin en el restaurante Capritx)
- Pep Palau (director del Fòrum Gastronòmic)
- Sergi Caballero (director del Festival Sónar y bodeguero en 4kilos vinícola)
- Ricard Martín (periodista en Time Out Barcelona)
- María José Gómez (periodista en Time Out Barcelona)
- Òscar Gómez (colaborador en Què Fem? La Vanguardia)
- Belén Parra (periodista en El Mundo y Gastronomistas)

3. ÚLTIMA EDICIÓN BARCELONA 2016

Tras el certamen,
los restaurantes Loidi,
Le Bouchon y Batuar
incorporan las tapas
premiadas a sus cartas.

3.3. TAPAS PREMIADAS

Tapa Tradicional

“Tosta de rabo de toro al vino tinto”
Restaurante Loidi
Hotel Condes de Barcelona

Tapa Vanguardista

“A caballa”
Restaurante Le Bouchon
Hotel Mercer Barcelona

Tapa Sostenible

“Croqueta de calabaza asada con pipas
crujientes”
Restaurante Batuar
Hotel Cotton House

Tapa Popular

“Tosta de rabo de toro al vino tinto”
Restaurante Loidi
Hotel Condes de Barcelona



3. ÚLTIMA EDICIÓN BARCELONA 2016

3.3. CAUSAS SOLIDARIAS

Los beneficios de las “Tapas Solidarias” de Hotel Tapa Tour Barcelona 2016 fueron destinados a más de 20 entidades.

- Acción contra el Hambre
- Aldeas Infantiles SOS
- Asociació Dit i Fet
- Casal dels Infants
- CIBERER
- Depana
- FEM
- FERO
- Fundació Pare Manel
- Fundación Escó
- Fundación EXIT
- Fundación Fátima
- Fundación Guné
- Fundació Jubert Figueras
- Fundación Pere Tarrés
- Fundacion Rotary Club de Barcelona Diagonal
- Fundación Roure
- La Casa dels Xuklis
- Mary's Meals
- Médicos sin fronteras
- Nutrición Sin Fronteras
- Pallapupas
- Unicef

03. CONTACTO

PRENSA

BRI_DGE
C. Pizarro, 19. 2º dcha. C
28004 Madrid
Teléfono 91 523 25 08

Concha Marcos
concha@thebridge.es

Aida Casamayor
aida@thebridge.es

Marisa Herranz
marisa@thebridge.es

EQUIPO HOTEL TAPA TOUR

Nona Rubio
Fundadora y Directora Ejecutiva
nona.rubio@hoteltapatour.com

Michael Prüssner
Partner y Brand Ambssador
michael.pruessner@hoteltapatour.com

Cristina Vila
Producción Ejecutiva
cristina.vila@hoteltapatour.com

Sara Lomas
Audiovisuales y Community Manager
redes@hoteltapatour.com

Cristina García
Relaciones Institucionales
cristina.garcia@hoteltapatour.com

Más info: www.hoteltapatour.com

Hotel —Tapa Tour

15—25 de
Septiembre
Madrid

hoteltapatour.com

