hotel tapa tour

5 -15 NOVIEMBRE

BARCELONA



Desde hace más de una década, Hotel Tapa Tour defiende una idea que en 2016 fue pionera: hacer de la tapa —tradicionalmente asociada a bares y tabernas— la llave de acceso a la cocina de los grandes hoteles.

Un año más, Hotel Tapa Tour convertirá Barcelona en una gran ruta gastronómica que reunirá a doce hoteles de cinco estrellas y cinco estrellas Gran Lujo.

De hotel en hotel y de tapa en tapa, crea tu propio itinerario o déjate llevar por nuestras rutas oficiales.

Des de fa més d'una dècada, Hotel Tapa Tour defensa una idea que el 2016 va ser pionera: convertir la tapa —tradicionalment associada a bars i tavernes— en la clau d'accés a la cuina dels grans hotels.

Un any més, Hotel Tapa Tour convertirà Barcelona en una gran ruta gastronòmica que reunirà dotze hotels de cinc estrelles i cinc estrelles Gran Luxe.

D'hotel en hotel i de tapa en tapa, crea el teu propi itinerari o deixa't portar per les nostres rutes oficials.

D.O. CAVA

Cava, l'estrella mediterrània de la gastronomia

No hi ha un altre vi amb la versatilitat del Cava: de l'aperitiu a les postres, de la cuina tradicional als plats més selectes i gurmet. T'animes a degustar la seva màgia amb els teus plats preferits?

cava.wine



@DO.cava @DO.cava @do.cava @cava.do

TAPAS & MARIDAJES

En cada hotel podrás disfrutar de entre dos y cuatro propuestas de tapa y maridaje, incluyendo las dos categorías que compiten por el **Premio Tapa Alimentos de España**: la **Tapa Nacional**, maridada con vinos de la D.O. Ribera del Duero; y la **Tapa Fusión**, armonizada con cavas de Guarda Superior D.O. Cava.

La experiencia podrá completarse con una **Croqueta de Autor**, acompañada de una cerveza Estrella Damm o Free Damm, y una **Tapa Dulce**, servida con un cóctel, con o sin alcohol.

Hotel Tapa Tour recomienda un consumo responsable de alcohol. Solo para mayores de 18 años.

TAPES I MARIDATGES

*A cada hotel podràs gaudir d'entre dues i quatre propostes de tapa i maridatge, incloent-hi les dues categories que competeixen pel **Premi Tapa Aliments d'Espanya**: la **Tapa Nacional**, maridada amb vins de la D.O. Ribera del Duero; i la **Tapa Fusió**, harmonitzada amb caves de Guarda Superior D.O. Cava. L'experiència es podrà completar amb una **Croqueta d'Autor**, acompanyada d'una cervesa Estrella Damm o Free Damm, i una **Tapa Dolça**, servida amb un còctel, amb alcohol o sense.*

Hotel Tapa Tour recomana un consum responsable d'alcohol. Només per a majors de 18 anys.

→ Vino / *Vi D.O. Ribera del Duero*

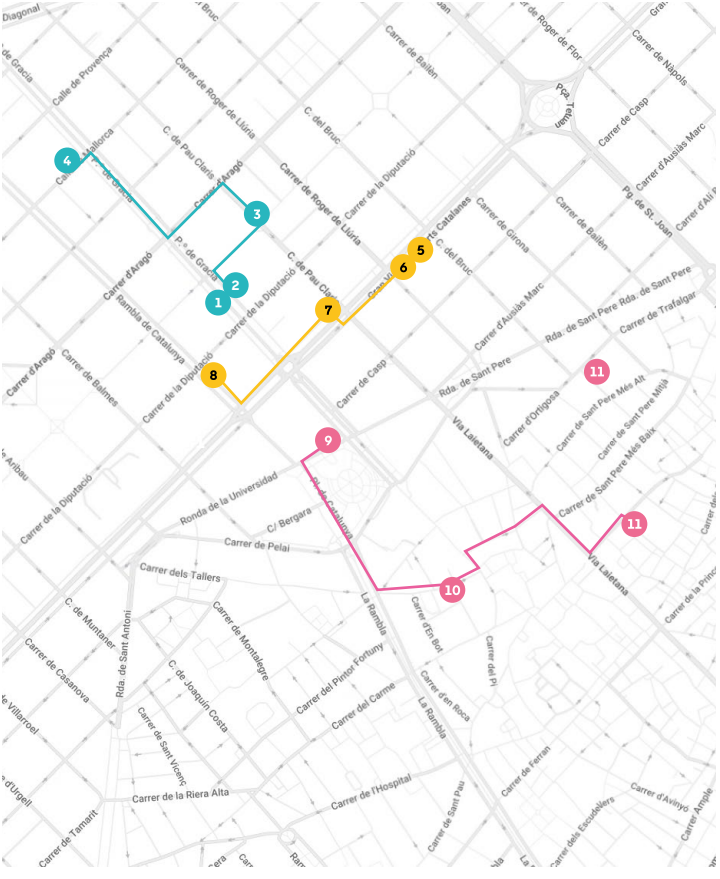
→ Cerveza / *Cervesa*

Cava / Cava D.O. Cava

→ Cocktail / Mocktail

RUTAS DE HOTEL TAPA TOUR

RUTA 1 RUTA 2 RUTA 3



HOTELES EN RUTA

1. Hotel Club 29
2. Mandarin Oriental Barcelona
3. Renaissance Barcelona Hotel
4. Monument Hotel
5. Cotton House Hotel
6. El Palace Barcelona
7. Almanac Barcelona
8. NH Collection Gran Hotel Calderón
9. BLESS Barcelona
10. Kimpton Vividora Barcelona
11. The Barcelona EDITION

TOUR LIBRE E IN-HOUSE

12 Torre Melina Gran Meliá

Disfruta de sus propuestas gastronómicas por libre, sin reserva previa, o descubre su exclusiva experiencia In-House: un recorrido por tres espacios del hotel con tapa y maridaje en cada uno de ellos.

Más información en la página 26.

TOUR LLIURE I IN-HOUSE

12 Torre Melina Gran Meliá

Gaudeix de les seves propostes gastronòmiques per lliure, sense reserva prèvia, o descobreix la seva exclusiva experiència In-House: un recorregut per tres espais de l'hotel amb una tapa i el seu maridatge a cadascun d'ells.

Més informació a la pàgina 26.

“MI PRIMER VINO NO FUE UN RIBERA DEL DUERO”

EQUIVOCARSE SOLO ES EL PASO PREVIO A ACERTAR

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

RIBERA DEL DUERO

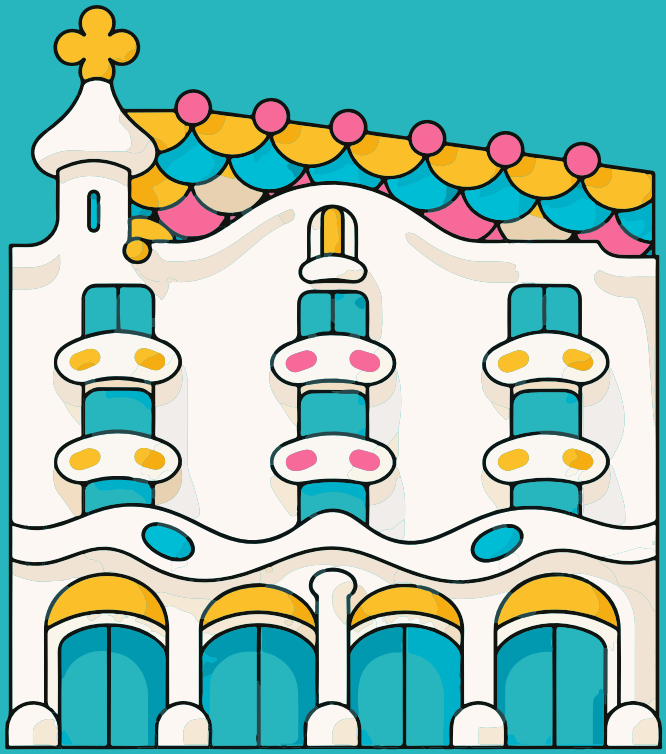
QUIEN LO PROBÓ, LO SABE.



WINE in MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

EL VINO SOLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN

ruta uno barcelona



1

HOTEL CLUB 29

CHEF : PAU GASCÓ

ELS CAVALLS

15€ **Tapa Nacional**

Caviar de la tierra. Consomé tradicional clarificado con caviar de trufa.
Caviar de la terra. Consomé tradicional clarificat amb caviar de tòfona.

D.O. Ribera del Duero Avelino Vegas 100 Aniversario · 2018

12€ **Tapa Fusión**

Pato & Maíz. Arepa rellena de pato laqueado estilo Pekín.
Ànec & Blat de Moro. Arepa farcida d'ànec lacat a l'estil Pequín.

D.O. Cava Rimarts · Brut Nature · Guarda Superior Reserva

12€ **Croqueta de Autor**

Bosque Ibérico.
Bosc Ibèric.

Cerveza Estrella Damm o Free Damm

Passeig de Gràcia, 29-31 L-D, 12:00 a 23:30

2

MANDARIN ORIENTAL, BARCELONA

CHEF : JORDI DELFA

TERRAT

12€ **Tapa Nacional**

Tortilla de patata con caviar.
Truita de patata amb caviar.

D.O. Ribera del Duero Martín Berdugo · 2022 · Crianza

14€ **Tapa Fusión**

Katsu sando de pato con alioli de peras.
Katsu sando d'ànec amb allioli de peres.

D.O. Cava Mestres · Coquet 2021 · Brut Nature · Guarda Superior Gran Reserva

12€ **Croqueta de Autor**

Croqueta de jamón ibérico de bellota y escudella.
Croqueta de pernil ibèric de gla i escudella.

Cerveza Estrella Damm o Free Damm

Passeig de Gràcia, 38-40 D-V: 13:00 a 18:00 (sábado sin servicio)

3

RENAISSANCE BARCELONA HOTEL

CHEF : DANIEL CALANCHE

GOJA ROOFTOP/RUMBO BAR & EATERY

12€ **Tapa Nacional**

Lingote de cordero. Paletilla de cordero sobre regañá crujiente.
Lingot de xai. Espatlla de xai sobre reganyà cruixent.

D.O. Ribera del Duero Federico Pesquera de Duero · 2022 · Crianza

12€ **Tapa Fusión**

Saquito de rabo de toro. Crujiente de masa wonton relleno de rabo de toro.
Saquet de cua de bou. Cruixent de massa wonton farcit de cua de bou.

D.O. Cava Parxet · Brut · Guarda Superior Reserva

11€ **Croqueta de Autor**

Croqueta Nòmada. Croqueta de confit de pato con hoisin, pimienta de Sichuan y panko crujiente. / *Croqueta Nòmada. Croqueta de confit d'ànec amb hoisin, pebre de Sichuan i panko cruixent.*

Cerveza Estrella Damm o Free Damm

Pau Claris, 122 Goja Rooftop: L-D, 12:00 a 21:00 (sujeto a condiciones meteorológicas) Rumbo Bar & Eatery: L-D, 12:00 a 00:00

4

MONUMENT HOTEL

CHEF : GABRIELE MILANI

BERA

12€ **Tapa Nacional**

Tartar de vaca gallega con esferificación de arbequina.
Tàrtar de vaca gallega amb esferificació d'oliva arbequina.

D.O. Ribera del Duero Arenas y Limo · 2024

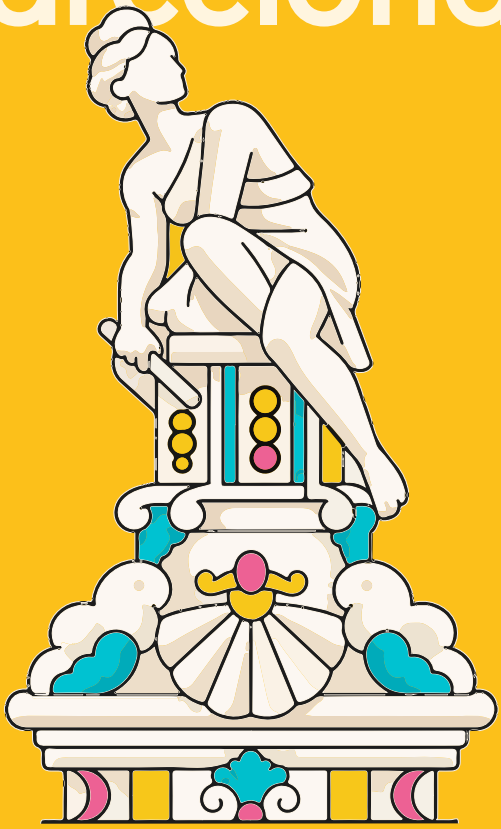
12€ **Tapa Fusión**

Bikini trufado con butifarra del perol y scamorza ahumada.
Bikini trufat amb botifarra de perol i scamorza fumada.

D.O. Cava Vins El Cep · Clos Gelida 4 Heretats · Brut Nature Guarda Superior Gran Reserva

Passeig de Gràcia, 75 L-D, 16:00 a 20:00

ruta dos barcelona



5

COTTON HOUSE HOTEL

CHEF : FRANCISCO NOVOA

RESTAURANTE BATUAR

15€ **Tapa Nacional**

Canelón de civet de jabalí.
Caneló de civet de senglar.

D.O. Ribera del Duero Finca Villacreces Pruno · 2023

15€ **Tapa Fusión**

Gyoza crujiente de carrillera con salsa takoyaki.
Gyoza cruixent de galta amb salsa takoyaki.

D.O. Cava Oriol Rossell · Mític 1908 · Brut Nature · Guarda Superior Gran Reserva

8€ **Croqueta de Autor**

Croqueta de pollo rustido a la catalana.
Croqueta de pollastre rostit a la catalana.

Cerveza Estrella Damm o Free Damm

15€ **Tapa Dulce**

Fresa y vainilla. Ganache de fresa, cremoso de chocolate blanco y vainilla, bizcocho de vainilla y helado de fresa. / *Maduixa i vainilla. Ganache de maduixa, cremós de xocolata blanca i vainilla, pa de pessic de vainilla i gelat de maduixa.*

Cóctel Puerto Rico o Colada 00 (sin alcohol)

6

EL PALACE BARCELONA

CHEF : JORDI FERRUZ

GRAND HALL

12€ Tapa Nacional

Dado de carrillera de vacuno con puré de boniato y vainilla.
Dau de galta de vedella amb puré de moniato i vainilla.

D.O. Ribera del Duero Dehesa de los Canónigos · 2022

12€ Tapa Fusión

Ostra a la parrilla con chimichurri.
Ostra a la graella amb chimichurri.

D.O. Cava Perelada · Brut · Guarda Superior Reserva

12€ Croqueta de Autor

Croqueta de pollo de payés con setas de temporada.
Croqueta de pollastre de pagès amb bolets de temporada.

Cerveza Estrella Damm o Free Damm

Gran Via Corts Catalanes, 668 L-D, 12:30 a 22:00

7

ALMANAC BARCELONA

CHEF : GIOVANNI ESTEVE

VIRENS / AZIMUTH ROOFTOP

12€ **Tapa Nacional · Azimuth Rooftop**

Albóndiga cremosa de garbanzo y algas, sofrito vegetal y avellanas garrapiñadas. / *Mandonguilla cremosa de cigrons i algues, sofregit vegetal i avellanes garapinyades.*

D.O. Ribera del Duero Rivendel · 2024

12€ **Tapa Fusión · Virens**

Bomba de ceps Almanac. Espuma de patatas, con ceps en su jugo acompañada de panko frito y salsa brava picante. / *Bomba de ceps Almanac. Escuma de patata amb ceps en el seu suc, panko fregit i salsa brava picant.*

D.O. Cava Giró Ribot · UMa Creative Brut 2022 · Guarda Superior Gran Reserva

8€ **Croqueta de Autor · Azimuth Rooftop**

Croqueta de kimchi.
Croqueta de kimchi.

Cerveza Estrella Damm o Free Damm

Gran Vía de les Corts Catalanes, 619-621 Azimuth Rooftop: L-D, 12:30 a 23:00 Virens: L-D, 13:00 a 21:30

#alimentosdeespaña

LA MAHONESA ES NUESTRA Y LO SABES



GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

EL PAIS MÁS RICO DEL MUNDO.

NACIDA EN MAHÓN.

De Menorca para el mundo. Mucho antes de conquistar medio mundo, la mayonesa tuvo otro nombre: mahonesa. Un origen que apunta directamente a Mahón, en Menorca, donde ya se preparaban salsas emulsionadas con aceite y huevo antes de que, en el siglo XVIII, la receta diera el salto internacional.

La historia cuenta que, tras la conquista francesa de Mahón en 1756, los cocineros del duque de Richelieu descubrieron aquella joya local y la llevaron a Francia, donde empezó a servirse como mahonnaise: "la de Mahón". Aunque la cocina francesa la popularizó en los recetarios europeos hasta derivar en el término mayonnaise, el mundo acabó olvidando su cuna menorquina.

Detrás de esta salsa tan cotidiana se esconde una historia muy nuestra: la de una receta española que viajó desde Baleares para conquistar la alta cocina global. Por eso, la mahonesa sirve como hilo conductor de España Sabe, la nueva campaña de Alimentos de España, que reivindica el valor, el talento y la proyección internacional de nuestra gastronomía.

LA RECETA ORIGINAL DE LA SALSA MAHONESA.

INGREDIENTES (Para 6 pax)

- 1 huevo
- 250 g de aceite de oliva
- 1 cucharada de zumo de limón
- Sal



ELABORACIÓN

Disponer el huevo y el aceite en el vaso de la batidora. Colocar la batidora pegada al fondo del vaso y triturar dejando que emulsione. Sazonar y añadir el zumo de limón.

NOTA DE MAESTRÍA:

Es conveniente tener todos los ingredientes a temperatura ambiente.
Se recomienda prepararlo con aceite de oliva virgen extra.
Se puede sustituir la batidora por una varilla.

8

NH COLLECTION GRAN HOTEL CALDERÓN

CHEF : ANDRE PARMA

TABLAFINA BARCELONA

12€ **Tapa Nacional**

Trinxat de la Cerdanya con papada de bellota 100 % ibérica y cigala.
Trinxat de la Cerdanya amb papada de gla 100 % ibèrica i escamarlà.

D.O. Ribera del Duero Miros de Ribera · 2023

12€ **Tapa Fusión**

Arepa de pulpo y queso San Simón ahumado.
Arepa de pop i formatge San Simón fumat.

D.O. Cava Parxet · Brut · Guarda Superior Reserva

12€ **Croqueta de Autor**

Croqueta de jabalí, boletus y trufa.
Croqueta de senglar, ceps i tòfona.

Cerveza Estrella Damm o Free Damm

12€ **Tapa Dulce**

Chocolate Guanaja, naranja sanguina y piñones.
Xocolata Guanaja, taronja sanguina i pinyons.

Cóctel Bloody Negroni o Bloody Negroni Mocktail (sin alcohol)

Rambla de Cataluña, 26 L-D, 13:00 a 21:00

ruta tres barcelona



9

BLESS BARCELONA

CHEF : BORJA HONTORIA

SINEDIE

12€ **Tapa Nacional**

Cocotte de alcachofa en salsa verde de jamón y velo ibérico.
Cocotte de carxofa amb salsa verda de pernil i vel ibèric.

D.O. Ribera del Duero Abadía de San Quirce · 2021

12€ **Tapa Fusión**

Arancini de rabo de toro con queso pecorino.
Arancini de cua de bou amb formatge pecorino.

D.O. Cava Sogas Mascaró · Brut Nature · Guarda Superior Reserva

Plaza Cataluña, 10 L-D, 13:00 a 23:00

10

KIMPTON VIVIDORA BARCELONA

CHEF : MARCEL LÓPEZ

TERRAZA DE VIVI
GOT COFFEE & COCKTAILS

12€ **Tapa Nacional**

Milhojas de patata con steak tartar de solomillo de buey madurado 30 días. (2 uds.) / *Milfulls de patata amb steak tartar de filet de bou madurat 30 dies. (2 uds.)*

D.O. Ribera del Duero Legaris · 2022

14€ **Tapa Fusión**

Tempura de bacalao y alioli de miel. (3 uds.)
Tempura de bacallà amb all-i-oli de mel. (3 uds.)

D.O. Cava Codorníu · Ars Collecta Grand Rosé · Brut Guarda Superior Reserva

14€ **Croqueta de Autor**

Croqueta de remolacha y queso de cabra. (2 uds.)
Croqueta de remolatxa amb formatge de cabra. (2 uds.)

Cerveza Estrella Damm o Free Damm

Carrer del Duc, 15 L-D, 18:00 a 22:00

CANYA



TAPA

nt la
viure.

ESTRELLA DAMM

150 anys estimant la nostra manera de viure.

ESTRELLA DAMM

150 anys e
nostra mane

Estrella Damm en recomana el consum responsable. 5,4°

11

THE BARCELONA EDITION

CHEF : PEDRO TASSAROLO

VERAZ / THE ROOF / PUNCH ROOM

12€ **Tapa Nacional · Veraz**

Bomba de fricandó con aire de picada.
Bomba de fricandó amb aire de picada.

D.O. Ribera del Duero Cepa Gavilán · 2023 · Crianza

7€ **Tapa Fusión · Punch Room**

Dumpling casero de gambas al ajillo con ponzu de cava Codorníu.
Dumpling casolà de gambes amb allada amb ponzu de cava Codorníu.

D.O. Cava Codorníu · Ars Collecta Blanc de Noirs · Guarda Superior Gran Reserva

10€ **Croqueta de Autor · The Roof**

Croqueta de rabo de toro cocido a baja temperatura con un gel de cerveza Estrella Damm. / *Croqueta de cua de bou cuinada a baixa temperatura amb gel de cervesa Estrella Damm.*

Cerveza Estrella Damm o Free Damm

Avinguda de Francesc Cambó, 14 Veraz: L-D, 12:00 a 22:00
The Roof: L-D, 13:00 a 21:30 Punch Room: L-D, 19:00 a 23:00


LABELLE
HUITRE

tour libre



in — house

TOUR LIBRE E IN-HOUSE

Las propuestas de Torre Melina Gran Meliá podrán disfrutarse de forma individual y sin reserva previa, como en el resto de hoteles participantes.

Además, el hotel ofrecerá una exclusiva experiencia In-House con reserva previa: un recorrido gastronómico por tres espacios del hotel —Grand Café, ERRE y Entre Cielos—, con la degustación de una tapa de autor y su correspondiente maridaje en cada uno de ellos.

Única fecha disponible: 6 de noviembre.
Aforo limitado a 10 personas.

Reservas en: **hoteltapatour.com**

TOUR LLIURE I IN-HOUSE

Les propostes de Torre Melina Gran Meliá es podran gaudir de manera individual i sense reserva prèvia, igual que a la resta d'hotels participants.

A més, l'hotel oferirà una exclusiva experiència In-House amb reserva prèvia: un recorregut gastronòmic per tres espais de l'hotel —Grand Café, ERRE i Entre Cielos—, amb la degustació d'una tapa d'autor i el seu maridatge corresponent en cadascun d'ells.

Única data disponible: 6 de novembre.
Aforament limitat a 10 persones.

Reserves a: ***hoteltapatour.com***

TORRE MELINA, A GRAN MELIÁ HOTEL

CHEFS : ENRIQUE SANTAMARIA (GRAND CAFÉ), PERE NACARINO (ERRE) Y BRUNO PEIXOTO (ENTRE CIELOS)

ERRE / GRAND CAFÉ / ENTRE CIELOS

Tour libre · Del 5 al 10 de noviembre
Grand Café: L-D, 12:30h a 23:00
ERRE: L-D, 13:00 a 15:00 y 20:00 a 23:00 (excepto domingo noche)
Entre Cielos: X-D, 19:00 a 00:00

Tour In-House · Única fecha: 6 de noviembre
Hora de inicio: 13:00 / Punto de encuentro: Lobby / **PVP: 30 €**

12€ Tapa Nacional · ERRE

Bombón de liebre. Bombón de chocolate relleno de parfait de hígado de liebre, con piñón tostado, sablé de naranja y romero y consomé de caza al amontillado.
Bombó de llebre. Bombó de xocolata farcit de parfait de fetge de llebre, amb pinyó torrat, sablé de taronja i romaní i consomé de caça a l'amontillado.

D.O. Ribera del Duero Valdubón · 2025

12€ Tapa Fusión · Grand Café

Ravioli de lubina. Lubina marinada en jengibre y lima kéfir, envuelta en panceta ibérica, con jugo de miso y crujiente de algas. // *Ravioli de llobarro. Llobarro marinat amb gingebre i llima kaffir, embolcallat amb cansalada ibèrica, amb suc de miso i cruixent d'algues.*

D.O. Cava Titiana · Brut Rosé · Guarda Superior Reserva

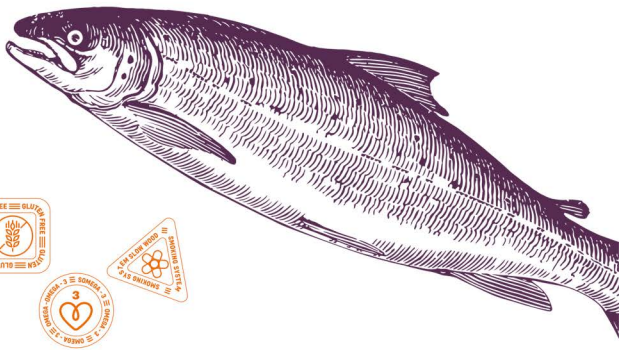
16€ Tapa Dulce · Entre Cielos

Mousse de ceps, chocolate 70%, piñones tostados con bizcocho de pino y albahaca.
Mousse de ceps, xocolata 70%, pinyons torrats amb bescuit de pi i alfàbrega.

Cóctel Desayuno con Ron

keia

MAESTROS AHUMADORES



NUESTRO MÉTODO TRADICIONAL PARA EL AHUMADO DE PRODUCTOS ELABORADOS DE MANERA ÍNTEGRAMENTE ARTESANAL SE BASA EN LA CENTENARIA TRADICIÓN NÓRDICA.

EL PROCESO CONTROLADO POR NUESTRO MAESTRO AHUMADOR CONSISTE EN SUCESIVAS FASES DE GENERACIÓN Y REPOSADO DE HUMO LIMPIO SIN LLAMA 100% NATURAL PROCEDENTE DE MADERAS NOBLES SELECCIONADAS DE ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO.

TODO LO QUE NECESITAS SABER

Alérgenos y opciones alimentarias. Consulta la información sobre alérgenos y opciones alimentarias de cada propuesta en nuestra web.

Reservas. El recorrido por libre no requiere reserva previa. La experiencia In-House de Torre Melina Gran Meliá puede reservarse en nuestra web.

Espacios. Si, excepcionalmente, algún espacio estuviera cerrado por un evento privado, consulta con el hotel la ubicación alternativa donde disfrutar de las propuestas de Hotel Tapa Tour.

Incidencias. Si deseas comunicarnos una incidencia durante tu experiencia, escríbenos a **alo@hoteltapatour.com**

TOT EL QUE NECESSITES SABER

***Al·lèrgens i opcions alimentàries**. Consulta la informació sobre al·lèrgens i opcions alimentàries de cada proposta al nostre web.*

***Reserves**. El recorregut per lliure no requereix reserva prèvia. L'experiència In-House de Torre Melina Gran Meliá es pot reservar al nostre web.*

***Espais**. Si, excepcionalment, algun espai estigués tancat per un esdeveniment privat, consulta amb l'hotel la ubicació alternativa on gaudir de les propostes de Hotel Tapa Tour.*

***Incidències**. Si vols comunicar-nos qualsevol incidència durant la teva experiència, escriu-nos a alo@hoteltapatour.com*

+10.000 puntos de recogida en España



TIPSA

Nos gustan tus envíos

10 HORAS · 14 HORAS · ECONOMY · MV MASIVO · AÉREO · MARÍTIMO · LOCALES · URGENTE · FARMA · VALIJAS

900 10 10 47 tip-sa.com

NETWORK MEMBER OF GEOPOST

Organizador

GOURMEET

Patrocinadores institucionales

#alimentosdespaña

GOBIERNO DE ESPAÑA · MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

Patrocinadores

RIBERA DEL DUERO

D.O. CAVA

ESTRELLA DAMM

Colaboradores

FEVER-TREE

LABELLE HUITRE

keia

TIPSA
Nos gustan tus envíos

Gestión de patrocinios

adtiva
comunicación creativa

Dirección de arte y diseño
esiete.com

E SIETE

Vota tu croqueta favorita

Síguenos

@hoteltapatour
hoteltapatour.com

NOTAS / *NOTES:*