



**Hotel  
—Tapa  
Tour**

**1 – 31  
de octubre  
Barcelona**



# Índice

- 1. Presentación**
- 2. El tour**
- 3. El sorteo**
- 4. Conciencia social y ambiental**
- 5. Hoteles, tapas y cócteles**



# 1. Presentación

## Tapas y Tragos

### **La coctelería de autor y la alta gastronomía en formato mini, protagonistas de la edición solidaria de Hotel Tapa Tour**

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. El tour

### Crea tu propio itinerario

**¿Quieres conocer el universo gastronómico de los hoteles más emblemáticos de Barcelona?**

Durante todo el mes de octubre, tendrás la oportunidad de degustar las creaciones de los chefs y bartenders de los 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).

Toda información relativa a hoteles, tapas, cócteles, horarios y precios está disponible en la web de Hotel Tapa Tour para que puedas trazar su propio itinerario.

[www.hoteltapatour.com](http://www.hoteltapatour.com)



### 3. El sorteo

## Experiencias gastronómicas

# ¡Ser solidario tiene premio!

Sorteamos 1 experiencia gastronómica para 2 personas en cada uno de los hoteles participantes.

¿Qué tienes que hacer?

1. Pide la tapa y/o cóctel solidario en el hotel que desees
2. Hazle una foto y súbela a Instagram: etiqueta al hotel y añade el hashtag #HotelTapaTourSolidario.
3. Sigue [@hoteltapatour](#) en Instagram
4. Rellena el posavasos que acompaña a cada consumición y entrégalo en el hotel

Consulta [las bases y los premios](#) en nuestra web.

¡Suerte!



## 4. Conciencia social y ambiental

### Somos solidarios

De cada consumición destinamos 1€ a los programas de lucha contra la desnutrición infantil en los más de 50 países en los que trabaja Acción contra el Hambre.

A nivel local, Foundation Invencible coordina una campaña de recogida de alimentos a favor de FESBAL (Federación Española de Bancos de Alimentos) destinada a recaudar 10 toneladas de comida entre los hoteles participantes.

### Somos ecológicos

Porque nos importa el medio ambiente, decimos no al plástico. Gracias a Sorbos, la primera pajita comestible del mercado, nuestros cócteles generan conciencia.



## 5. Hoteles participantes, tapas y cócteles

### Hoteles 5\*/5\*GL

1. Almanac Barcelona
2. Claris Hotel & Spa
3. Dolce Sitges
4. El Palace Barcelona
5. Fairmont Rey Juan Carlos I
6. Grand Hotel Central
7. Meliá Barcelona Sarrià
8. Meliá Barcelona Sky
9. Miramar Barcelona
10. OD Barcelona
11. Ohla Eixample
12. Renaissance Barcelona Hotel
13. SOFIA
14. The One Barcelona

### Hoteles 4\*/4\*S

15. Alexandra Barcelona Hotel
16. Crowne Plaza Barcelona
17. Gran Hotel Havana
18. Hotel Barcelona Princess
19. Hotel MiM Sitges
20. Hotel Negresco Princess
21. Hotel SB Glow
22. URH Ciutat de Mataró



### 1. 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.

### 2. 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.

### 3. 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.





#### 4. 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.

#### 5. 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.

#### 6. 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.



### **7. 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.

### **8. 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.

### **9. Miramar Barcelona - Lobby Bar**

Plaça de Carlos Ibáñez 3. 08038 Barcelona

L-D: 12:30h a 01:00h

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.



### 10. 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.

### 11. 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, crujientes de wanton, cítricos, té verde y ajo negro.

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

### 12. 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.



### **13. 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)

### **14. 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.

### **15. 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.



### 16. 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

### 17. 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.

### 18. 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.



### **19. 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.

### **20. 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.

### **21. 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.



## 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.



**Más info:**

**[barcelona.hoteltapatour.com](http://barcelona.hoteltapatour.com)**