



**Hotel
—Tapa
Tour**

**1 – 31
d'octubre
Barcelona**



Índex

1. Presentació
2. El tour
3. El sorteig
4. Consciència social i ambiental
5. Hotels, tapes i còctels



1. Presentació Tapes i Còctels

La cocteleria d'autor i l'alta gastronomia en format mini, protagonistes de l'edició solidària d'Hotel Tapa Tour

Mentre algunes de les propostes gastronòmiques més interessants del moment s'allotgen a establiments hotelers de prestigi, a les barres dels hotels s'alcen gurus de la cocteleria que aposten per la innovació a les seves cartes líquides.

L'alta gastronomia, la mixologia d'autor i la indústria hotelera mai han estat tan unides. I és que l'edició solidària de Hotel Tapa Tour, que se celebrarà de l'1 al 31 d'octubre a Madrid i a Barcelona, retrà homenatge a la simbiosi entre gastronomia i cocteleria.



2. El tour

Crea el teu propi itinerari

Vols conèixer l'univers gastronòmic dels hotels més emblemàtics de Barcelona?

Durant tot el mes d'octubre, el públic assistent tindrà l'oportunitat de degustar les creacions dels xefs i bartenders dels més de 35 establiments participants a un preu reduït, exclusiu per a l'ocasió, que oscil·larà entre els 4 €/6 € (tapa), els 6 €/10 € (còctel) i els 10 €/12 € (tapa i còctel).

Tota la informació relativa a hotels, tapes, còctels, horaris i preus estarà disponible al web de Hotel Tapa Tour perquè cada un pugui traçar el seu propi itinerari.

www.hoteltapatour.com



3. El sorteig

Experiències gastronòmiques

Ser solidari té premi!

Sortegem 1 experiència gastronòmica per 2 persones en cadascun dels hotels participants.

Què has de fer?

1. Demana la tapa i/o còctel solidari a l'hotel que desitgis.
2. Fes-li una foto i puja-la a Instagram: etiqueta a l'hotel i afegeix el hashtag #HotelTapaTourSolidario.
3. Segueix a [@hoteltapatour](#) a Instagram.
4. Emplena el sotagot que acompanya a cada consumició i lliura-ho a l'hotel.

Consulta [les bases i els premis](#) a la nostra web.

Sort!



4. Consciència social i ambiental

Som solidaris

De cada consumició destinem 1€ als programes de lluita contra la desnutrició infantil en els més de 50 països en els quals treballa Acció contra el Hambre.

A nivell local, Foundation Invencible coordina una campanya de recollida d'aliments a favor de FESBAL (Federación Española de Bancos de Alimentos) destinada a recaptar 10 tones de menjar entre els hotels participants.

Som ecològics

Perquè ens importa el medi ambient, diem no al plàstic. Gràcies a Sorbos, la primera palleta comestible del mercat, els nostres còctels generen consciència.



5. Hotels participants, tapes i còctels

Hotels 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

Hotels 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 + còctel: 12€

Tapa: Mini mollete calent de pernil ibèric 100% Casa de Alba amb mozzarella de búfala i ruca.

Còctel: Med Soul. Una versió especial del Sir Tom amb productes mediterranis. Un refrescant còctel amb un toc agredolç.

2. Claris Hotel & Spa - Bar Kao

Carrer de Pau Claris, 150. 08009 Barcelona

L-S: 13:30h a 23:30h. D: Sense servei

Tapa + còctel: 12€

Tapa: Cruixent de pollastre i vieires amb matisos mediterranis

Còctel: Mr. Fizz. Còctel d'autor a base de Gin Mare i aromes mediterranis de llimona, cardamom i romaní.

3. Dolce Sitges - Bar Malvasía

Avinguda Camí de Miralpeix, 12. 08870 Sitges, Barcelona

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

Tapa + còctel: 12€

Tapa: Pines de llamàntol amb salsa de coco i lemongrass

Còctel: Gin Fizz. Ginebra, suc de llimona, soda i sirope o sucre. Aquest còctel barreja l'alcohol i el sabor àcid.



4. El Palace Barcelona - Jardín Diana & Winter Garden

Gran Via de les Corts Catalanes 668. 08010 Barcelona

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

Tapa + còctel: 11€

Tapa: Costella melosa de vaca al Jospes, cremós de moniato i taronja, suc oriental i chiles adobats.

Còctel: Twist de Dry Martini original. Gin Mare, bitter d'aranja, sirope de lemongrass i fi.

5. Fairmont Rey Juan Carlos I - B-24

Avinguda Diagonal 661-671. 08028 Barcelona

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

Tapa + còctel: 12€

Tapa: Broqueta de petxina variada i gerd.

Còctel: Gin Mare, suc de llimona i xarop de romaní.

6. Grand Hotel Central - City Bar & Restaurant

Via Laietana, 30. 08003 Barcelona

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

Còctel: 10€

Còctel: Coco Thai. Vodka Belvedere, base de coco (crema de coco infusióada amb fulles de llima kaffir, Mà de Buda i lemongrass) i llima.



7. Meliá Barcelona Sarrià - Cheeso

Avinguda de Sarrià 50. 08029 Barcelona

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

Tapa + còctel: 12€

Tapa: Berlina farcida de fideus de calamar i curry verd amb glacejat de kimchi.

Còctel: Special Negroni Sarrià. Gin Mare, vermut, suc de llimona macerat amb herbes mediterrànies.

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 + còctel: 12€

Tapa: Baquette de gofio amb ventresca de tonyina 38°C, micro mezclum y maionesa de mojo verd

Còctel: Medi Terraneum. Gin Mare, pinya, llimona, alfàbrega, romaní i cava.

9. Miramar Barcelona - Lobby Bar

Plaça de Carlos Ibáñez 3. 08038 Barcelona

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

Tapa + còctel: 12€

Tapa: Causa Limeña de calamar i moniato amb emulsió verda: Puré cremós de patata, blat de moro i ají amb daus de moniato, calamar saltejat i marinat, acompanyat d'una emulsió d'herbes i flors.

Còctel: Pisco Sour. El Pisco sour és el còctel tradicional del Perú i els ingredients essencials són el pisco, llima i llimona.



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 caramel·litzat. Pasta fullada de foie micuit caramel·litzat amb escalibada.

11. Ohla Eixample - Xerta Restaurant

Carrer de Còrsega 289. 08008 Barcelona

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

Tapa + còctel: 12€

Tapa: Crack de tonyina. Ventresca de tonyina de l'Ametlla de Mar, cruixents de wanton, cítrics, te verd i all negre.

Còctel: Mediterranean Breeze. Aromàtic i refrescant còctel amb base de ginebra Gin Mare apte per a qualsevol moment del dia.

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: Porc rostit sobre llesca de plàtan mascle servida amb formatge fregit i xarop de sucre de canya.



13. SOFIA - IMPAR Restaurant & SOFIA Bar

Plaça de Pius XII 4. 08028 Barcelona

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

Tapa: 6€ – Còctel: 8€

Tapa: Roll de xipirons amb maionesa de tinta de calamar, rovell d'ou de codorniu per a donar cremositat i ceba fregida pel toc cruixent. (Se serveix a IMPAR Restaurant)

Còctel: Floral Fizz. Basat en el Fizz, amb notes cítriques, aquest còctel és pur equilibri: vodka infusionat amb aranja, St. Germain, licor de flor de saüc i un toc d'aroma de vainilla. (Se serveix a SOFIA Bar)

14. The One Barcelona - Somni Restaurant & Cocteleria

Carrer de Provença 277. 08037 Barcelona

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

Tapa + còctel: 12€

Tapa: Mini hamburguesa d'ànec colverd amb salsa barbacoa de ginebre.

Còctel: Gin Baya. Un còctel refrescant amb notes cítriques i amb la dolçor de fruites del bosc.

15. Alexandra Hotel Barcelona - Charcutería Solomillo

Carrer de Mallorca 251. 08008 Barcelona

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

Tapa: 5€

Tapa: Planxat de vedella rostida amb ruca i maionesa de mojo.



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 + còctel: 12€

Tapa: Cruixent de pollastre i vieires amb matisos mediterranis

Còctel: Mr. Fizz. Còctel d'autor a base de Gin Mare i aromes mediterranis de llimona, cardamom i romaní.

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 + còctel: 12€

Tapa: Pa de pessic liofilitzat de tomàquet, verat marinat, crema lleugera de wasabi, llimona, llima, tomàquet sec, caviar d'oli d'alfàbrega i germinat d'alfàbrega.

Còctel: Basil Dry Martini. Dry Martini de Gin Mare perfumat amb essència d'alfàbrega i suc d'oliva arbequina.

18. Hotel Barcelona Princess - The Corner Bar

Avinguda Diagonal 1-3. 08019 Barcelona

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

Tapa + còctel: 12€

Tapa: Llagostins amb romaní, olives Kalamata i coriandre.

Còctel: Dry Mediterranean. Gin Mare, llimona, clara d'ous i romaní.



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 + còctel: 12€

Tapa: 'Trampantojo' de tomàquet al seu hort. Res és el que sembla en aquesta tapa sortida de l'hort.

Còctel: MiMMare. Gin Mare, llima, mel i clara d'ou. Servit 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 + còctel: 10€

Tapa: Tartar de Kumato amb fonoll i anxoves de l'Escala a l'aroma del fum de roure. Amb encenalls de parmesano, trossets d'avellanes torrades i gelée d'alfàbrega.

Còctel: Maridatge Mediterrani. Gin Mare, vi de Jerez (fi), vermut blanc i Orange bitter.

21. Hotel SB Glow - Restaurante Muc

Badajoz, 148-154. 08018 Barcelona

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

Tapa + còctel: 12€

Tapa: Una tardor a la Mediterrània. Pop guisat a la catalana sobre terra de carbassa, macaron de pinyons, cruixent de tinta i pa de pessic aeri de plancton.

Còctel: Mar cítric. Gin Mare, xarop de poma, Apperol, llima, aromatitzat amb esprai d'aigua de mar i taronja 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 + còctel: 12€

Tapa: Rolling d'espàrrecs i calamars en la seva tinta amb emulsió de bolets de temporada i cruixent d'algues.

Còctel: Negroni. 1/3 vermouth negre, 1/3 Campari i 1/3 de ginebra.



Més info:

barcelona.hoteltapatour.com