



**Hotel
—Tapa
Tour**

**1 – 31
de octubre
Madrid**



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 Madrid?

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



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. Barceló Emperatriz
2. Barceló Torre de Madrid
3. Gran Hotel Inglés
4. Gran Meliá Fénix
5. Gran Meliá Palacio de los Duques
6. Heritage Madrid Hotel
7. Hotel Miguel Angel By BlueBay
8. Hyatt Centric Gran Vía Madrid
9. Relais & Châteaux Hotel Orfila
10. The Principal Madrid Hotel

Hoteles 4*/4*S

11. Hotel Indigo Madrid-Gran Vía
12. Hotel Ópera
13. Hotel Santo Domingo
14. NH Collection Eurobuilding
15. Novotel Madrid Center



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 Hotel Inglés - Lobbyto

Echegaray 8. 28014 Madrid

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

Tapa+cóctel: 12€

Tapa: Canelón de pepino relleno de atún marinado con cardamomo, enebro y puré de castaña ahumada.

Cóctel: Tiger Fizz. Gin Mare, romero, frambuesa, lima y tónica yuzu. Decorado con pepino, chips de remolacha y aceite de romero.



4. 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.

5. 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.

6. 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.



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. 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 Pilongas. Estofado de jabalí con salsa cremosa ligada con chocolate de Tanzania, bajo una cúpula de pan crujiente, crema de castañas pilongas, ligero toque de hongos de temporada y hierbas de campo.

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

9. 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.



10. 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.

11. 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.

12. 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. Cochinillo 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.



13. 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.

14. 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 de lechón curadas y fritas. Cóctel: Med Feeling. Con base de Cynar y Gin Mare. Combina el amargor de la alcachofa, el dulzor de las fresas y los toques herbáceos de la albahaca y la ginebra.

15. 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. Se acompaña de ensalada con pavo, manzana, apio, hinojo, cebolleta, rocoto, cilantro y mahonesa. Terminamos con Brotes Potato crispy.



Más info:

madrid.hoteltapatour.com