

16-26  
MAIG

# HOTEL TAPA TOUR

2024  
BCN



## ALTA COCINA INFORMAL

---

# HOTELS PARTICIPANTS

- 1 Majestic Hotel & Spa Barcelona**  
*El Bar del Majestic*
- 2 Claris Hotel & Spa**  
*La Terraza del Claris & Os-kuro*
- 3 Alexandra Barcelona Hotel**  
*Restaurante Solomillo*
- 4 Renaissance Barcelona Hotel**  
*Goja Rooftop*
- 5 Cotton House Hotel**  
*Batuar*
- 6 NH Collection Gran Hotel Calderón**  
*Tablafina*
- 7 Antiga Casa Buenavista**  
*Casa de Comidas Buenavista*
- 8 Hotel Arts Barcelona**  
*Enoteca Paco Pérez & Marina Coastal Food & P41 Bar*
- 9 Paxton Barcelona**  
*Yolo Bar*
- 10 AC Victoria Suites Hotel**  
*Santa Clara Restaurante*
- 11 Grand Hyatt Barcelona**  
*Sofía Bar & Tapas*
- 12 Torre Melina Gran Melià**  
*ERRE & L'Amaranta & Gala Terrace*

---

ALTA CUINA INFORMAL

TAPAS I MARIDATGES

MAPA DE BARCELONA

PARTNERS

---



# HOTEL TAPA TOUR BARCELONA'24





GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE AGRICULTURA, PESCA  
Y ALIMENTACIÓN

# EL PAÍS MÁS RICO DEL MUNDO

#alimentosdespaña



---

# ALTA CUINA INFORMAL

Si hi ha un element gastronòmic que ens representa - i del qual hem d'estar (molt) orgullosos - és la tapa. La litúrgia del tapeo - **gaudir, compartir, brindar** - forma part de la nostra identitat cultural. En una tapa cap un país sencer. El nostre.

I això és el que reivindica, any rere any (i ja en van nou!), Hotel Tapa Tour, un festival únic en la seva espècie que eleva la tapa a la categoria d'**alta cuina informal** per a coronar-la ambaixadora de la cuina dels hotels més saborosos de Barcelona.

---

# ALTA COCINA INFORMAL

Si hay un elemento gastronómico que nos representa - y del que debemos estar (muy) orgullosos - es la tapa. La liturgia del tapeo - **disfrutar, compartir, brindar** - forma parte de nuestra identidad cultural. En una tapa cabe un país entero. El nuestro.

Y eso es lo que reivindica, año tras año (¡y ya van nueve!), Hotel Tapa Tour, un festival único en su especie que eleva la tapa a la categoría de '**alta cocina informal**' para coronarla embajadora de la cocina de los hoteles más sabrosos de Barcelona.

.....  
Vota la millor croqueta d'autor  
d'Hotel Tapa Tour 2024



# 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 gourmet. T'animes a degustar la seva màgia amb els teus plats preferits?



cava.wine



---

# TAPAS I MARIDATGES

Del **16 al 26 de maig**, embarca't en un **pica-pica itinerant**, emmarcat en **entorns de revista**, per a gaudir (sense encotillaments) de bocades inspirades en els plats més icònics dels hotels participants.

En cada establiment trobaràs fins a quatre propostes de tapa més maridatge. Per a obrir boca, una **"Croqueta d'Autor"**, servida amb un **Martini Fiero Spritz**. Per a continuar, les dues proposades concursants en el **Premi Tapa Alimentos de España**, la **"Tapa Nacional"**, maridada amb vins (negres i rosats) **D.O. Ribera del Duero** i la **"Tapa Fusió"**, harmonitzada amb espumosos **D.O. Cava**. I per a postres, una **"Tapa Dolça"** acompanyada d'un **St-Germain Spritz**.

---

# TAPAS Y MARIDAJES


Del **16 al 26 de mayo**, embárcate en un **picoteo itinerante**, enmarcado en **entornos de revista**, para disfrutar (sin encorsetamientos) de bocados inspirados en los platos más icónicos de los hoteles participantes.

En cada establecimiento encontrarás hasta cuatro propuestas de tapa más maridaje. Para abrir boca, una **"Croqueta de Autor"**, servida con un **Martini Fiero Spritz**. Para continuar, las dos propuestas concursantes en el **Premio Tapa Alimentos de España**, la **"Tapa Nacional"**, maridada con vinos (tintos y rosados) **D.O. Ribera del Duero** y la **"Tapa Fusión"**, armonizada con espumosos **D.O. Cava**. Y de postre, una **"Tapa Dulce"** acompañada de un **St-Germain Spritz**.

---

 → Vi / Vino

 → Spritz / Spritz

 → Cava / Cava

 → Direcció / Dirección



**ESTO ES RIBERA DEL DUERO.  
QUIEN LO PROBÓ, LO SABE.**

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN  
**RIBERA**  
DEL  
**DUERO**

CREADO PARA  
EMOCIONARTE

1

@majestichotel

# MAJESTIC HOTEL & SPA BARCELONA

XEFS : DAVID ROMERO I MARC PÉREZ

## EL BAR DEL MAJESTIC

---

### 12€ Tapa Nacional

Barreta cruixent de rubia gallega i mojo verd.  
*Barrita crujiente de rubia gallega y mojo verde.*



**D.O. Ribera del Duero** Martin Berdugo 2021

---

### 12€ Tapa Fusió

Dumpling de cabrit amb aire de llet d'ovella.  
*Dumpling de cabrito con aire de leche de oveja.*



**D.O. Cava** Alta Alella Mirgin Cuvée Majestic Gran Reserva

---

### 12€ Croqueta d'Autor

Croqueta 2.0 de gambot i allioli de safrà.  
*Croqueta 2.0 de gambón y alioli de azafrán.*



**Martini Fiero Spritz**

---

### 12€ Tapa Dolça

Mochi gelat de galeta Maria.  
*Mochi helado de galleta María.*



**St-Germain Spritz**

# CLARIS HOTEL & SPA

XEF : PEDRO SALILLAS

## LA TERRAZA DEL CLARIS & OS-KURO

---

### 12€ Tapa Nacional (La Terraza del Claris)

Patata de feria amb cocotxa de bacallà, piquillo de cristall i ou ferrat.  
*Patata de feria con cococha de bacalao, piquillo de cristal y huevo frito.*



**D.O. Ribera del Duero** Monte Pinadillo 2023

---

### 12€ Tapa Fusió (Os-kuro)

Bao de chashu i pop a feira.  
*Bao de chashu y pulpo a feira.*



**D.O. Cava** Perelada Blue Festival Brut Reserva

---

### 10€ Croqueta d'Autor (La Terraza del Claris)

Croqueta de sobrassada i cítrics thai.  
*Croqueta de sobrasada y cítricos thai.*



**Martini Fiero Spritz**

---

### 10€ Tapa Dolça (Os-kuro)

Fluffy pancake, caramel de miso i maduixes amb ponzu fumat.  
*Fluffy pancake, caramelo de miso y fresas con ponzu ahumado.*



**St-Germain Spritz**



# ALEXANDRA BARCELONA HOTEL

XEF : JORGE PLANAS

# RESTAURANTE SOLOMILLO

---

## 14€ Tapa Nacional

Brioix de pulled beef i maionesa de tartufata.  
*Brioche de pulled beef y mayonesa de tartufata.*



**D.O. Ribera del Duero** Viña Sastre Marcelina Gómez 2022

---

## 9€ Tapa Fusió

Croqueta de boeuf Bourguignon i piquillos de Lodosa.  
*Croqueta de boeuf Bourguignon y piquillos de Lodosa.*



**D.O. Cava** Joan Colet Rius Brut Nature Reserva

---

## 12€ Croqueta d'Autor

Croqueta de boeuf Bourguignon i piquillos de Lodosa.  
*Croqueta de boeuf Bourguignon y piquillos de Lodosa.*



**Martini Fiero Spritz**

# ESTO ES UN SPRITZ



*MARTINI  
FIERO  
SPRITZ*



[www.disfruta-de-un-consumo-responsable.com](http://www.disfruta-de-un-consumo-responsable.com) 14,9° Martini y el logo **MARTINI** son marcas registradas

WINE-MODERATION  
enjoy responsibly

# RENAISSANCE BARCELONA HOTEL

XEF : OMAR GALLEGO

## GOJA ROOFTOP

---

### 12€ Tapa Nacional

Bunyol de peus de porc i piperrada amb Ratafia.  
*Buñuelo de pies de cerdo y piperrada con Ratafia.*

---


 **D.O. Ribera del Duero** Protos '27 2021

---

### 12€ Tapa Fusió

Guaraní cañí. Chipá farcit de cua de toro amb la seva salsa de guisat.  
*Guaraní cañí. Chipá relleno de rabo de toro con su salsa de guiso.*

---

 **D.O. Cava** Parxet Brut Reserva

---

### 10€ Croqueta d'Autor

Croqueta del Pinar.  
*Croqueta del Pinar.*

---

 **Martini Fiero Spritz**

# COTTON HOUSE HOTEL

XEF : SEBAS BLANCO

## BATUAR

---

### 12€ Tapa Nacional

La nostra bomba de la Barceloneta. Croquetó de patata amb cor de ragout de vedella. *Nuestra bomba de la Barceloneta. Croquetón de patata con corazón de ragout de ternera.*



**D.O. Ribera del Duero** Ninín 2022

---

### 12€ Tapa Fusió

Gyoza de cap i pota sobre fons de liquat de pastanaga.  
*Gyoza de cap i pota sobre fondo de licuado de zanahoria.*



**D.O. Cava** Oriol Rossell Brut Cuvée Reserva

---

### 12€ Croqueta d'Autor

Croqueta de pollastre rustit.  
*Croqueta de pollo asado.*



**Martini Fiero Spritz**

---

### 12€ Tapa Dolça

Torradeta de Santa Teresa de coco.  
*Torrija de coco.*



**St-Germain Spritz**

# NH COLLECTION GRAN HOTEL CALDERÓN

XEF : : ALEX COBLES

## TABLAFINA

---

### 11€ Tapa Nacional

Ajoblanco amb seitó, piparra i raïm.  
*Ajoblanco con boquerón, piparra y uva.*



**D.O. Ribera del Duero** Arzuaga Rosae 2023

---

### 11€ Tapa Fusió

Saba Sando Tablafina. Sandwich japonès de verat.  
*Saba Sando Tablafina. Sandwich japonés de caballa.*



**D.O. Cava** Carles Andreu Reserva Barrica Brut Nature

---

### 10€ Croqueta d'Autor

Croqueta de civet de tonyina vermella Balfegó a la xocolata.  
*Croqueta de civet de atún rojo Balfegó al chocolate.*



**Martini Fiero Spritz**

---

### 11€ Tapa Dolça

Viatge a l'Índia.  
*Viaje a India.*



**St-Germain Spritz**

# ESTO TAMBIÉN ES UN SPRITZ



*ST-GERMAIN  
SPRITZ*



# ANTIGA CASA BUENAVISTA

XEF : MARCOS GARCÍA PIÑOL

## CASA DE COMIDAS BUENAVISTA

---

### 12€ Tapa Nacional

Fricandó de vedella amb moixernons frescos.

*Fricandó de ternera con perrechicos frescos.*



**D.O. Ribera del Duero** Mosaico de Baco 2019

---

### 11€ Tapa Fusió

Sashimi de bacallà a la catalana.

*Sashimi de bacalao a la catalana.*



**D.O. Cava** Juvé & Camps Milesimé Chardonnay Gran Reserva

---

### 11€ Tapa Dolça

Infusió de maduixes amb nata i vainilla de Madagascar.

*Infusión de fresas con nata y vainilla de Madagascar.*



**St-Germain Spritz**

# HOTEL ARTS BARCELONA

XEFS : PACO PÉREZ I CONRADO TROMP

## ENOTECA PACO PÉREZ & P41 BAR & MARINA COASTAL FOOD

---

### 15€ Tapa Nacional (Enoteca)

Sandwich de melva.  
*Sandwich de melva.*

---


 **D.O. Ribera del Duero** Jesus Yllera 2016

---

### 12€ Tapa Fusió (P41 Bar)

Tapioca cruixent, mermelada picant de pebrots, anguila.  
*Tapioca crujiente, mermelada picante de pimientos, anguila.*

---

 **D.O. Cava** Ars Colecta Josep Raventós Gran Reserva

---

### 8€ Croqueta d'Autor (Marina Coastal Food)

Croqueta de gamba amb emulsió d'algues.  
*Croqueta de gamba con emulsión de algas.*

---

 **Martini Fiero Spritz**



# PAXTON BARCELONA

XEF : RUBÉN FUENTES

## YOLO BAR

---

### 10€ Tapa Nacional

Brioix planxat d'ensalada russa de gambes, oli vermell i pamplinas.  
*Brioche planchado de ensaladilla de gambas, aceite rojo y pamplinas.*

---


 **D.O. Ribera del Duero** Bardos 2021

---

### 10€ Tapa Fusió

Tataki de tonyina, hummus de cigrons, salsa char siu i papadum.  
*Tataki de atún, hummus de garbanzos, salsa char siu y papadum.*

---

 **D.O. Cava** Cellar Trobat Brut Nature Reserva

---

### 10€ Croqueta d'Autor

Croqueta de pernil ibèric i compota de poma caramel·litzada.  
*Croqueta de jamón ibérico y compota de manzana caramelizada.*

---


 **Martini Fiero Spritz**

---

### 10€ Tapa Dolça

Bunyols de tòfona de xocolata, safrà, gerd liofilitzat i cacau.  
*Buñuelos de trufa de chocolate, azafrán, frambuesa liofilizada y cacao.*

---

 **St-Germain Spritz**



AMETLLER ORIGEN

*Gastronomia*

Soluciones gastronómicas con sello de origen



# AC VICTORIA SUITES HOTEL

XEF : ULISES KILLER

## SANTA CLARA RESTAURANTE

---

### 11€ Tapa Nacional

Brandada de bacallà amb la seva pell cruixent i mermelada de pebrots.  
*Brandada de bacalao con su piel crujiente y mermelada de pimientos.*



**D.O. Ribera del Duero** Ferratus AØ 2020

---

### 11€ Tapa Fusió

Tàrtar nikkei de corbina.  
*Tartar nikkei de corvina.*



**D.O. Cava** Oriol Rossell Brut Cuvée Reserva

---

### 10€ Croqueta d'Autor

Croquetot de cua de bou amb maionesa de chimichurri.  
*Croquetón de rabo de toro con mayonesa de chimichurri.*



**Martini Fiero Spritz**

# GRAND HYATT BARCELONA

XEF : ROBERTO HOLZ

## SOFIA BAR & TAPAS

---

### 14€ Tapa Nacional

Brioix de calamarsons i maionesa d'algues.  
*Brioche de chipirones y mayonesa de algas.*



**D.O. Ribera del Duero** Legaris 2020

---

### 14€ Tapa Fusió

Tàrtar de salmó i alvocat.  
*Tartar de salmón y aguacate.*



**D.O. Cava** Juvé & Camps Cinta Púrpura Brut Reserva

---

### 14€ Tapa Dolça

El nostre éclair farcit de crema catalana.  
*Nuestro éclair relleno de crema catalana.*



**St-Germain Spritz**

# TORRE MELINA GRAN MELIÀ

XEFS : PERE NACARINO, ENRIQUE SANTAMARÍA  
DAVID VANACLOCHA I BRUNO PEIXOTO

## ERRE & L'AMARANTA & GALA TERRACE

---

### 14€ Tapa Nacional (ERRE)

Royale de xai. Mouse de foie amb gelée de suc de rustit i oliva negra, cítrics, crumble de ceba i pulled de xai. *Royale de cordero. Mouse de foie con gelée de jugo de rustido y aceituna negra, cítricos, crumble de cebolla y pulled de cordero.*



**D.O. Ribera del Duero** Cillar de Silos 2020

---

### 12€ Tapa Fusió (Gala Terrace)

Tàrtar de gamba vermella, ceps, llima i cruixent d'Ibèric.  
*Tartar de gamba roja, ceps, lima y crujiente de ibérico.*



**D.O. Cava** Ars Collecta Blanc de Blancs Gran Reserva

---

### 10€ Croqueta d'Autor (L'Amaranta)

Croqueta de musclos de roca i cabrales.  
*Croqueta de mejillones de roca y cabrales.*



**Martini Fiero Spritz**

---

### 10€ Tapa Dolça (L'Amaranta)

Brioix, crema de sauco i fruites de primavera.  
*Brioche, crema de sauco y frutas de primavera.*

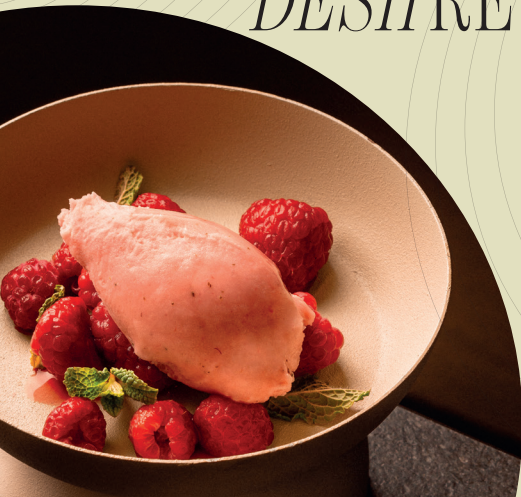


**St-Germain Spritz**

Sandro  Desii



FOOD  
OF  
*DESIIRE*



sandrodesii.official

---

## Participa en el sorteig!

Aconsegueix un tour gastronòmic per a 2 persones en Hotel Tapa Tour 2025! Com? Molt fàcil!

1. Consumeix, almenys, una tapa en cadascun dels hotels participants.
2. Demana que et segellin l'última pàgina de la guia en cada establiment.
3. Quan tinguis els 12 segells, entrega la pàgina a la recepció de Torre Melina Gran Melià (Les Corts) o Paxton Barcelona (Poblenou).
4. Automàticament entraràs en el sorteig d'un tour gastronòmic per a 2 persones en Hotel Tapa Tour '25 (inclou una tapa amb maridatge en cada hotel participant).
5. El sorteig es realitzarà el dimarts 28 de maig de 2024 a través de EasyPromos, una plataforma que garanteix la total transparència del sorteig, el resultat del qual és inalterable per part de l'organitzador.
6. El resultat es publicarà en Instagram (@hoteltapatour), juntament amb el certificat de validesa.
7. El/la guanyador/a serà notificat per email.

# BONA SORT

---

## ¡Participa en el sorteo!

¡Consigue un tour gastronómico para 2 personas en Hotel Tapa Tour 2025! ¿Cómo?  
¡Muy fácil!

1. Consume, al menos, una tapa en cada uno de los hoteles participantes.
2. Pide que te sellen la última página de la guía en cada establecimiento.
3. Cuando tengas los 12 sellos, entrega la página en la recepción de Torre Melina Gran Melià (Les Corts) o Paxton Barcelona (Poblenou).
4. Automáticamente entrarás en el sorteo de un tour gastronómico para 2 personas en Hotel Tapa Tour 2025 (incluye una tapa con maridaje en cada hotel participante).
5. El sorteo se realizará el martes 28 de mayo de 2024 a través de EasyPromos, una plataforma que garantiza la total transparencia del sorteo, cuyo resultado es inalterable por parte del organizador.
6. El resultado se publicará en Instagram (@hoteltapatour), junto con el certificado de validez.
7. El/la ganador/a será notificado por email.

# BUENA SUERTE



NOM:

COGNOM:

EMAIL:

**Majestic Hotel & Spa**

**Claris Hotel & Spa**

**Alexandra Barcelona Hotel**

**Renaissance  
Barcelona Hotel**

**Cotton House Hotel**

**NH Collection  
Gran Hotel Calderón**

**Antiga Casa Buenavista**

**Hotel Arts Barcelona**

**Paxton Barcelona**

**AC Victoria Suites Hotel**

**Grand Hyatt Barcelona**

**Torre Melina Gran Melià**





# TIPSA

Nos gustan tus envíos



10 HORAS



14 HORAS



ECONOMY



AÉREO



MARÍTIMO



MV MASIVO



URGENTE



FARMA



VALIJAS



eCOMMERCE

[tip-sa.com](http://tip-sa.com) 900 10 10 47

Organitzador

**GOURMEET**

Patrocinador institucional



#alimentosdespaña

Patrocinadors

**RI  
BE  
RA**  
DEL  
DUERO

**D.O.  
CAVA**

**MARTINI**

**ST-GERMAIN**

Col·laboradors

AMETLLER ORIGEN  
*Gastronomia*

Sandro & Desil

**TIPSA**  
Nos gustan tus envíos

Gestió de patrocinis

**ad**tiva\*  
comunicación *creativa*

Direcció d'art i disseny:

**esiete.com**

**E  
SIETE**

Segueix-nos

@hoteltapatour

f @gourmeetclub

🐦 @gourmeetclub

hoteltapatour.com