

19-29  
SEPT.

# HOTEL TAPA TOUR

2024  
MAD



## ALTA COCINA INFORMAL

# HOTELES Y RUTAS

## RUTA 1

- 1 Barceló Torre de Madrid
- 2 RIU Plaza España
- 3 VP Plaza España Design Madrid
- 4 Palacio de los Duques Gran Melià

## RUTA 2

- 5 The Principal Madrid
- 6 Hotel Montera Madrid
- 7 Pestana CR7 Gran Vía
- 8 Urso Hotel & Spa

## RUTA 3

- 9 Four Seasons Hotel Madrid
- 10 JW Marriott
- 11 Gran Hotel Inglés

## RUTA 4

- 12 The Madrid EDITION
- 13 Pestana Plaza Mayor
- 14 UMusic Hotel Madrid
- 15 CoolRooms Palacio de Atocha

## RUTA 5

- 16 Radisson RED Madrid
- 17 NH Madrid Nacional
- 18 Hard Rock Hotel Madrid

## RUTA 6

- 19 Mandarin Oriental Ritz Madrid
- 20 Hospes Puerta de Alcalá
- 21 BLESS Hotel Madrid

## RUTA 7

- 22 Relais & Chateaux Heritage Madrid
- 23 VP Madroño
- 24 Hotel Puerta América

## RUTA 8

- 25 InterContinental Madrid
- 26 Hyatt Regency Hesperia Madrid
- 27 Barceló Imagine

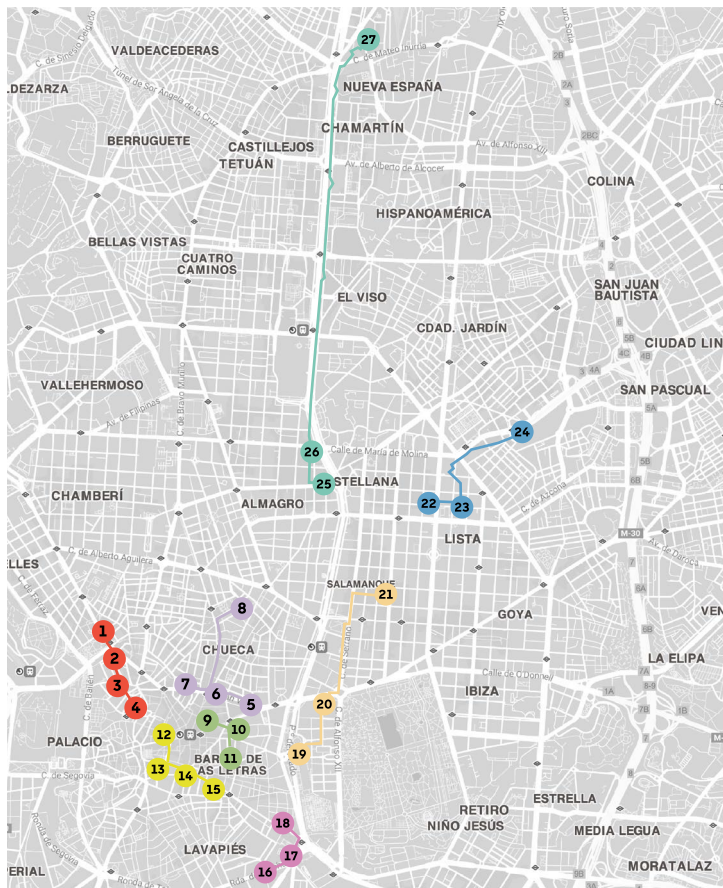
ALTA COCINA INFORMAL

MAPA DE MADRID

TAPAS Y MARIDAJES

PARTNERS

# HOTEL TAPA TOUR MADRID'24



---

# 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 y 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 Madrid.

---

# INFORMAL FINE DINING

If there is one culinary invention that truly represents us – and which should fill us with pride – it is the tapa. Known as tapeo in Spanish, the tapas-eating rite comes with its own particular liturgy – enjoy, share, raise a glass to food and life – and is an integral part of our cultural identity. An entire country can come together in a single tapa. Our country.

This is what the Hotel Tapa Tour celebrates year after year (nine so far!), a one-of-a-kind festival that elevates the tapa to the category of “informal fine dining”, appointing it the culinary ambassador of Madrid’s tastiest hotels.

.....  
**Vota la mejor croqueta de autor  
Hotel Tapa Tour'24**



Si la vida fuera una ciudad...sería Madrid



En una taberna típica de Madrid  
¿Hay algo más rico que una croqueta?

Si la vida fuera una ciudad...sería Madrid © Madrid Destino Cultura Turismo y Negocio, S.A. 2021. Todos los derechos reservados.

Taberna La Daniela

[esmadrid.com](http://esmadrid.com)

 MADRID

---

# TAPAS Y MARIDAJES

Del **19 al 29 de septiembre**, 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**.

---


## TAPAS AND FOOD & DRINK PAIRINGS


From September 19 to 29, embark on a tasting tour of bite-size delights in designer settings with an informal vibe, perfect for fully and freely enjoying each morsel inspired by the most iconic dishes of the participating hotels.


At each establishment, you can savour up to four tapas paired with a drink. As an appetizer, a “Creative Croquette” served with a Martini Fiero Spritz. Up next, the two tapas competing for the Premio Tapa Alimentos de España award: the “National Tapa” paired with wine (red, white, and rosé) from D.O. Ribera del Duero and the “Fusion Tapa” paired with sparkling wines from D.O. Cava. And for dessert, a “Sweet Tapa” that finds its match in a St-Germain Spritz.

---

 → Vino / Wine

 → Spritz / Spritz

 → Cava / Cava

 → Dirección / Direction

RUTA

UNO

# BARCELÓ TORRE DE MADRID

CHEF : JORGE LACERA

## RESTAURANTE SOMOS

---

### 12€ Tapa Nacional

Albóndigas de rabo de toro.  
*Oxtail meatballs.*

---

 **D.O. Ribera del Duero** Finca Villacreces Pruno 2021 (tinto)

---

### 12€ Tapa Fusión

Panceta glaseada con barbacoa coreana.  
*Panceta salt-cured pork belly with Korean barbecue glaze.*

---


 **D.O. Cava** Raimat Brut Nature Ecológico

---

### 12€ Tapa Dulce

Cremoso de cítricos.  
*Citrus cream.*

---

 **St-Germain Spritz**



# EL PAÍS MÁS RICO DEL MUNDO

#alimentosdespaña



GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE AGRICULTURA, PESCA  
Y ALIMENTACIÓN

# RIU PLAZA ESPAÑA

CHEF: DIEGO CASTROVIEJO

## EL EDÉN GASTROBAR

---

### 12€ Tapa Nacional

Alcachofa confitada, emulsión de espárrago blanco y velo ibérico.  
*Artichoke confit, white asparagus emulsion, and a thin layer of melted Ibérico ham.*



**D.O. Ribera del Duero** Legaris 2021 (rosado)

---

### 10€ Tapa Fusión

Wonton de txangurro y crema de Idiazábal.  
*Spider crab wonton with creamy Idiazábal cheese.*



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

---

### 8€ Croqueta de Autor

Croqueta de pollo, cilantro y chile chipotle.  
*Chicken, cilantro, and chipotle chilli croquette.*



**Martini Fiero Spritz**

# VP PLAZA ESPAÑA DESIGN MADRID

CHEF: EQUIPO DE COCINA GINKGO SKY BAR

## GINKGO RESTAURANTE & SKY BAR

### 12€ Tapa Nacional

Chipirón con parmentier de coliflor, ajo y perejil.  
*Cuttlefish with cauliflower, garlic, and parsley parmentier.*



**D.O. Ribera del Duero** Sarmentero 2022 (tinto)

### 11€ Tapa Fusión

Tartar de atún rojo aliñado con yakiniku con corazón de burrata.  
*Yakiniku seasoned red tuna tartare with heart of burrata.*



**D.O. Cava** Codorníu Ars Colletcta Gran Rosé Reserva

### 10€ Croqueta de Autor

Croqueta vitello tonnato.  
*Vitello tonnato croquette.*



**Martini Fiero Spritz**

# PALACIO DE LOS DUQUES GRAN MELIÀ

CHEF: MANUEL ARENILLA

## JARDÍN DE LOS DUQUES

---

### 12€ Tapa Nacional

Callos, pata y morro.

*Tripe and nose-to-tail pork stew.*



**D.O. Ribera del Duero** Corimbo 2019 (tinto)

---

### 12€ Tapa Fusión

Chile en nogada.

*Chile en nogada: stuffed poblano chilli peppers with creamy walnut sauce.*



**D.O. Cava** Agustí Torelló Mata Brut Reserva

---

### 12€ Croqueta de Autor

Croqueta de jamón ibérico.

*Ibérico ham croquette.*



**Martini Fiero Spritz**

RUTA

DOS

# THE PRINCIPAL MADRID

CHEF: JOSÉ LUIS COSTA

## LA PÉRGOLA

---

### 14€ Tapa Nacional

Bikini de rabo de toro.  
*Oxtail melt.*



**D.O. Ribera del Duero** Malacuera Bodegas & Canallas 2023 (blanco)

---

### 14€ Tapa Fusión

Dumplin de oreja de cerdo.  
*Pig's ear dumpling.*



**D.O. Cava** Juvé & Camps Reserva de la Familia Brut Nature Gran Reserva

---

### 11€ Croqueta de Autor

Croqueta de calabaza asada y trufa negra.  
*Roasted pumpkin and black truffle croquette.*



**Martini Fiero Spritz**



DESPUÉS DE UN  
CALOR Y UN FRÍO  
EXTREMOS



VIENE UN CLIMA  
INMEJORABLE

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

# HOTEL MONTERA MADRID

CHEF: DAVID CORREA MARIN

## LA BRASERI

---

### 13€ Tapa Nacional

Bocata de calamares 'Montera style'.  
*Montera-style calamari mini sándwich.*



**D.O. Ribera del Duero** Aster El Espino 2020 (tinto)

---

### 11€ Tapa Fusión

Vieira frita, salmorejo asado y cecina.  
*Fried scallop, roasted salmorejo, and cecina cured beef.*



**D.O. Cava** Codorníu ARS Collecta Blanc de Noir Reserva

---

### 9€ Croqueta de Autor

Croqueta de pollo brasa y pepitoria.  
*Charcoal-grilled chicken and fricassee croquette.*



**Martini Fiero Spritz**



# PESTANA CR7 GRAN VÍA

CHEF: BORJA VEGUILLAS

## SPORTS BAR & RESTAURANTE PIZZERÍA

### 11€ Tapa Nacional

Carrillera ibérica al vermouth en lingote de batata.

*Potato cake cube stuffed with Ibérico pork cheeks in vermouth reduction.*



**D.O. Ribera del Duero** Briego 2019 (tinto)

### 9€ Tapa Fusión

Ensaladilla de guanciale y air bag ibérico.

*Olivier salad with guanciale salt-cured pork and Ibérico ham "air bag".*



**D.O. Cava** Freixenet Cordón Negro Brut Reserva

### 8€ Croqueta de Autor

Croqueta de confit de pato, cebolla caramelizada y salsa pekinesa.

*Duck confit, caramelized onion, and Peking sauce croquette.*



**Martini Fiero Spritz**

### 10€ Tapa Dulce

Pelotazo en la Gran Vía.

*Winning Goal on Gran Vía.*



**St-Germain Spritz**

# URSO HOTEL & SPA

CHEF: ANTONIO DEL ÁLAMO

## CASA FELISA

---

### 12€ Tapa Nacional

Salpicón de marisco con ajoblanco en copa de cocktail.  
*Seafood cocktail over chilled ajoblanco soup served in a glass.*

---

 **D.O. Ribera del Duero** Bela 2022 (tinto)

---

### 10€ Tapa Fusión

Sándwich de gamba blanca de Huelva en pan de brioche con salsa nikkey.  
*Huelva white prawn sandwich on brioche with nikkei sauce.*

---

 **D.O. Cava** Reyes de Aragón El Monje Brut Nature Reserva

---

### 10€ Croqueta de Autor

Croqueta de ave con puerro y espinaca, cubierta con velo ibérico y salsa romesco. / *Poultry croquette with leek and spinach enveloped in melted Ibérico ham and romesco sauce.*

---


 **Martini Fiero Spritz**

---

### 9€ Tapa Dulce

La sandía de todas las sandías.  
*The greatest watermelon of all.*

---

 **St-Germain Spritz**

RUTA

TRES

# FOUR SEASONS HOTEL MADRID

CHEF: PAU ECHE GARCÍA

## EL PATIO

---

### 12€ Tapa Nacional

Bikini de mozzarella y trufa.  
*Mozzarella and truffle melt.*

---

 **D.O. Ribera del Duero** Avelino Vegas Áureo 2018 (tinto)

---

### 12€ Tapa Fusión

Lingote de ternera a la parrilla con chimichurri, cremoso de patata.  
*Grilled beef tri-tip steak with chimichurri and creamy potato.*

---

 **D.O. Cava** Mestres Coquet Brut Nature Gran Reserva

---

### 12€ Croqueta de Autor

Croqueta de pollo de puchero, con tartar de gamba blanca aliñado con lima.  
*Chicken stew croquette with lime-seasoned white prawn tartare.*

---

 **Martini Fiero Spritz**

---

### 12€ Tapa Dulce

Tarta de queso cremosa con queso de la Sierra de Madrid y un toque de boniato asado. / *Creamy cheesecake made with Sierra de Madrid cheese and a hint of roasted sweet potato.*

---

 **St-Germain Spritz**

# D.O. CAVA

## Cava, la estrella mediterránea de la gastronomía

No hay otro vino con la versatilidad del Cava: del aperitivo al postre, de la cocina tradicional a los platos más selectos y gourmet. ¿Te animas a degustar su magia con tus platos favoritos?



cava.wine



# JW MARRIOTT HOTEL MADRID

CHEF: JUAN ANTONIO DOBLADO MARCOS

## RESTAURANTE QÚ

---

### 10€ Tapa Nacional

Cremoso de salpicón ahumado.  
*Creamy smoked seafood cocktail.*



**D.O. Ribera del Duero** Neo 2019 (blanco)

---

### 12€ Tapa Fusión

Nigiri de steak tartar.  
*Steak tartare nigiri.*



**D.O. Cava** Aire Rosé Brut Nature Reserva

---

### 8€ Croqueta de Autor

Ibérico Bites.  
*Ibérico Bites.*



**Martini Fiero Spritz**

---

### 9€ Tapa Dulce

Mousse de queso manchego con salsa de arándanos al St-Germain.  
*Manchego cheese mousse with blueberry sauce à la St-Germain.*



**St-Germain Spritz**

# GRAN HOTEL INGLÉS

CHEF: EQUIPO DE COCINA GRAN HOTEL INGLÉS

## LOBBYTO

### 11€ Tapa Nacional

Donette de calamares en su tinta.  
*Little squid "doughnuts" in ink.*



**D.O. Ribera del Duero** Ferratus 2022 (blanco)

### 7€ Tapa Fusión

Alfajor de foie.  
*Alfajor pastry with foie.*



**D.O. Cava** Agustí Torelló Mata Rosat Trepat Reserva

### 8€ Croqueta de Autor

Croqueta crujiente de brandada de bacalao.  
*Crispy croquette filled with cod brandade.*



**Martini Fiero Spritz**

### 10€ Tapa Dulce

Sablé al cava.  
*Sablé biscuit topped with airy cava cream.*



**St-Germain Spritz**

# ESTO ES UN SPRITZ



*MARTINI  
FIERO  
SPRITZ*





RUTA  
CUATRO

# THE MADRID EDITION

CHEF: FRANCISCO ROSCIANO

## MARKET AT EDITION

---

### 12€ Tapa Nacional

Tartar de vaca madurada, brioche, yema curada.  
*Mature beef tartare, brioche, cured egg yolk.*



**D.O. Ribera del Duero** Ninin 2022 (tinto)

---

### 12€ Tapa Fusión

Gilda acevichada de pez limón.  
*Amberjack Gilda-skewer with a ceviche twist.*



**D.O. Cava** Alta Alella Mirgin Reserva

---

### 12€ Croqueta de Autor

Croqueta de almendra y tartar de atún rojo.  
*Almond and red tuna tartare croquette.*



**Martini Fiero Spritz**

# PESTANA PLAZA MAYOR

CHEF: BORJA VEGUILLAS

## CAFÉ DE LA PLAZA

---

### 10€ Tapa Nacional

Patata rellena de rabo de toro con foie y trufa  
*Oxtail-stuffed potato with foie and truffles.*



**D.O. Ribera del Duero** Protos 2022 (tinto)

---

### 12€ Tapa Fusión

Arancini de gambón al ajillo y lágrimas de azafrán.  
*Large garlic prawn arancini streaked with saffron.*



**D.O. Cava** Jaume Serra Brut Nature Reserva

---

### 8€ Croqueta de Autor

Croqueta de bacalao, brandada y su crujiente.  
*Cod croquette with creamy and crispy brandade.*



**Martini Fiero Spritz**

# UMUSIC HOTEL MADRID

CHEF: VICTOR CUEVAS

## NOTA ALTA

### 12€ Tapa Nacional

Milhojas crujiente de patata, tartar de vaca vieja y anchoa del Cantábrico 00.  
*Crispy potato millefeuille, mature beef tartare, and Cantábrico 00 anchovy.*



**D.O. Ribera del Duero** Marqués de Valparaíso 2020 (tinto)

### 12€ Tapa Fusión

Vieira curada, velo de papada ibérica ahumada y salsa de coco thai.  
*Cured scallop with a thin layer of melted smoked Ibérico pork jowl and Thai coconut sauce.*



**D.O. Cava** Tantum Ergo Brut Nature Reserva

### 10€ Croqueta de Autor

Croqueta de gambas al ajillo con emulsión de lima kaffir.  
*Garlic prawn croquette with kaffir lime emulsion.*



**Martini Fiero Spritz**

### 12€ Tapa Dulce

Sándwich de arce al corte, crema de haba tonka y polvo de almendra tostada.  
*Maple syrup sandwich with tonka bean cream and powdered toasted almonds.*



**St-Germain Spritz**

# COOLROOMS PALACIO DE ATOCHA

CHEF: ALBERTO MARTÍNEZ

## EL PATIO DE ATOCHA

### 9€ Tapa Nacional

Ajo blanco de melón con jamón y espuma de remolacha.  
*Melon ajo blanco chilled soup with ham and beetroot foam.*



**D.O. Ribera del Duero** El Lagar de Isilla 2022 (blanco)

### 11€ Tapa Fusión

Empanada de plátano macho y guiso de callos en emulsión de cítricos.  
*Plantain and tripe stew empanada in citrus emulsion.*



**D.O. Cava** Agustí Torelló Rosat Trepat Reserva

### 8€ Croqueta de Autor

Croqueta de queso con gel de membrillo y polvo de nuez.  
*Cheese croquette with quince jelly and powdered walnuts.*



**Martini Fiero Spritz**

### 10€ Tapa Dulce

Trufa de maracuyá y chocolate blanco con polvo de AOVE.  
*Passion fruit and white chocolate truffle coated in AOVE poder.*



**St-Germain Spritz**

# ESTO TAMBIÉN ES UN SPRITZ



*ST-GERMAIN  
SPRITZ*



RUTA  
CINCO

# RADISSON RED MADRID

CHEF: CÉSAR MIRAMÓN

# ENEKO BASQUE MADRID

---

## 11€ Tapa Nacional

Brioche de pato y setas.  
*Duck and mushroom brioche.*



**D.O. Ribera del Duero** El Maestro de Durón 2022 (tinto)

---

## 11€ Tapa Fusión

Vieira marinada.  
*Marinated scallop.*



**D.O. Cava** Vilarnau Rosé Brut Reserva

---

## 9€ Croqueta de Autor

Croqueta de rabo estofado.  
*Stewed oxtail croquette.*



**Martini Fiero Spritz**



# NH MADRID NACIONAL

CHEF: JESUALDO BERMEJO

## TABLAFINA

---

### 11€ Tapa Nacional

Cazuelita de picadillo de matanza.  
*Picadillo de matanza mince meat casserole.*



**D.O. Ribera del Duero** Viñarrojo 2023 (rosado)

---

### 12€ Tapa Fusión

Lubina atlántica con setas, curry verde y coco.  
*Atlantic sea bass with mushrooms and green coconut curry.*



**D.O. Cava** Privat Brut Nature Reserva

---

### 12€ Tapa Dulce

Merengue de violetas, yuzu y madroños.  
*Merengue of violets, yuzu, and strawberry tree berries.*



**St-Germain Spritz**

# HARD ROCK HOTEL MADRID

CHEF: FEDERICO AMENDOLARA

## SESSIONS RESTAURANT

---

### 12€ Tapa Nacional

Cocido madrileño.  
*Cocido madrileño stew.*



**D.O. Ribera del Duero** Cantamura 2023 (tinto)

---

### 14€ Tapa Fusión

Japo/atún burger.  
*Japanese-inspired tuna Burger.*



**D.O. Cava** Juvé & Camps Reserva de la Familia Brut Nature Gran Reserva

---

### 10€ Croqueta de Autor

Croqueta de costilla de vaca.  
*Beef rib croquette.*



**Martini Fiero Spritz**

RUTA

SEIS

# MANDARIN ORIENTAL RITZ MADRID

CHEF: SERGIO DE LA PLATA

## EL JARDÍN DEL RITZ

---

### 12€ Tapa Nacional

Berlina de ropa vieja.

*Berliner doughnut stuffed with slow-cooked shredded beef.*



**D.O. Ribera del Duero** Lara O Luthier 2021 (blanco)

---

### 12€ Tapa Fusión

Tartar de tomates de carabaña deshidratados con suave ajo blanco de coco Thai.

*Dried Carabaña tomato tartare with mild Thai coconut ajo blanco chilled soup.*



**D.O. Cava** Agradezco Brut Edición Especial Ritz Reserva

---

### 12€ Tapa Dulce

Bocado Dana del subtrópico.

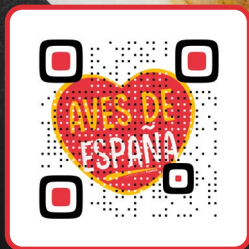
*Bite-size Dana with subtropical flair.*



**St-Germain Spritz**

Elige carne de calidad  
y segura, porque...

Con **Aves** de **España**  
Todo **save** mejor



*¡Síguenos en nuestras redes!*



[avesdespana.es](http://avesdespana.es)



@avesdespana



@avesdespana

Una iniciativa de:

  
**Avianza**  
ASOCIACIÓN INTERPROFESIONAL  
ESPAÑOLA DE CARNE AVÍCOLA

# HOSPES PUERTA DE ALCALÁ


CHEF: ISAAC FERNÁNDEZ MOLES

## MALVAR

---

### 12€ Tapa Nacional

Bikini de rabo de toro.  
*Oxtail melt.*

 **D.O. Ribera del Duero** Traslascuestas de Carlos Bujanda Fdez. de Pierola 2022 (tinto)

---

### 12€ Tapa Fusión

Ceviche de corvina con texturas de maíz.  
*Sea bass ceviche with maize textures.*

 **D.O. Cava** Freixenet Vintage Brut Nature Reserva

---

### 10€ Croqueta de Autor

Croqueta de calabaza y zanahoria.  
*Pumpkin carrot croquette.*

 **Martini Fiero Spritz**

---

### 12€ Tapa Dulce

Magnum de naranja y albahaca con toffe de yuzu.  
*Magnum orange-basil ice cream coated in yuzu toffee.*

 **St-Germain Spritz**

# BLESS HOTEL MADRID

CHEF: ÁLVARO DE FRUTOS

## PICOS PARDOS SKY LOUNGE

---

### 10€ Tapa Nacional

Buñuelo crujiente de calamar.  
*Crispy calamari fritter.*



**D.O. Ribera del Duero** Nabal 2022 (tinto)

---

### 12€ Tapa Fusión

Wanton frito de pato.  
*Fried wonton stuffed with duck.*



**D.O. Cava** Conde de Haro Brut Reserva


---

### 8€ Croqueta de Autor

Nuestra BLESstacular Croqueta 5J.  
*Our BLESstacular 5J ham croquette.*

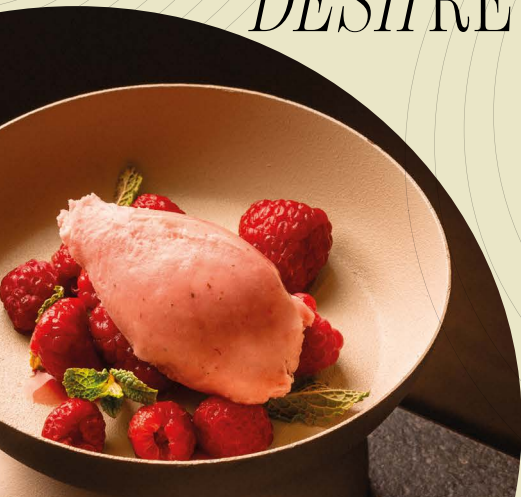


**Martini Fiero Spritz**

Sandro  Desii



FOOD  
OF  
*DESIIRE*



sandrodesii.official



RUTA

SIETE

# RELAIS & CHATEAUX HERITAGE MADRID

CHEF: RAMÓN VARONA

## SALÓN DE LOS ESPEJOS & TERRAZA HAROMA

---

### 12€ Tapa Nacional

Ensaladilla rusa cremosa con tartar de atún rojo  
*Creamy Olivier salad with red tuna tartare.*



**D.O. Ribera del Duero** Cillar de Silos 2020 (tinto)

---

### 12€ Tapa Fusión

Bocata de calamares thai con chiles y mayo plah kung.  
*Thai-style calamari mini sandwich with chilli and plah kung mayo.*



**D.O. Cava** Dominio de la Vega Authentique Brut Nature Reserva

---

### 12€ Croqueta de Autor

Croqueta melosa de rabo de toro y boletus.  
*Creamy oxtail and porcini mushroom croquette.*



**Martini Fiero Spritz**

# VP MADROÑO

CHEF: EQUIPO DE COCINA GINKGO LAB

# GINKGO LAB MADROÑO

---

## 10€ Tapa Nacional

Tarta de carrillera al cacao.  
*Pork cheek tartlet with a hint of cocoa.*



**D.O. Ribera del Duero** Sarmentero 2022 (tinto)

---

## 10€ Tapa Fusión

Ceviche andino.  
*Andean ceviche.*



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

---

## 10€ Croqueta de Autor

Croqueta vitello tonnato.  
*Vitello tonnato croquette.*



**Martini Fiero Spritz**

# HOTEL PUERTA AMÉRICA

CHEF: JUAN MORALES ORTIZ

## KARRARA TERRASSE

---

### 10€ Tapa Nacional

Callos con garbanzos y limón encurtido.  
*Tripe with chickpeas and pickled lemon.*



**D.O. Ribera del Duero** Cepa Gavilán 2021 (tinto)

---

### 12€ Tapa Fusión

Shisocalao con pan de miel y crujientes.  
*Shisocalao with honey bread and crispy textures.*



**D.O. Cava** Vilarnau Brut Reserva

---

### 12€ Tapa Dulce

Tiramisú de primavera.  
*Springtime tiramisú.*



**St-Germain Spritz**

RUTA  
OCHO

# INTERCONTINENTAL MADRID

CHEF: MIGUEL DE LA FUENTE

## EL JARDÍN

---

### 12€ Tapa Nacional

Cochifrito Thai.

*Thai-style cochifrito fried pork.*



**D.O. Ribera del Duero** Jesús Yllera 2018 (tinto)

---

### 12€ Tapa Fusión

Ajoblanco con sardina.

*Ajoblanco chilled soup with sardine.*



**D.O. Cava** Panot Gaudí Brut Nature Reserva

---

### 10€ Croqueta de Autor

Croquet-Astur.

*Astur-croquette.*



**Martini Fiero Spritz**

# HYATT REGENCY HESPERIA MADRID

CHEF: ANA ISABEL PEIRÓ

## MERY BÁRBOLA

### 10€ Tapa Nacional

Mantou de callos a la madrileña.

*Mantou bun stuffed with Madrid-tyle tripe stew.*



**D.O. Ribera del Duero** Viñedos y Bodegas La Planta 2022 (tinto)

### 10€ Tapa Fusión

Pani puri de mejillones al escabeche.

*Pickled mussel pani puri.*



**D.O. Cava** Anna de Codorníu Blanc de Blancs Reserva

### 8€ Croqueta de Autor

Croqueta de meloso de ternera.

*Creamy beef croquette.*



**Martini Fiero Spritz**

### 10€ Tapa Dulce

Galleta, chocolate y especias.

*Biscuit, chocolate, and spices.*



**St-Germain Spritz**

# BARCELÓ IMAGINE

CHEF: JESÚS GALÁN PALACIOS

## STUDIO 32

---

### 12€ Tapa Nacional

Pisto manchego y huevo de codorniz.  
*Manchego-style pisto with quail egg.*



**D.O. Ribera del Duero** Tamaral 2022 (tinto)

---

### 12€ Tapa Fusión

Canelón de carrillera, panipuri de chutney de mango y kimchi.  
*Pork cheek cannelloni, mango chutney and kimchi pani puri.*



**D.O. Cava** Vilarnau Brut Reserva

---

### 10€ Croqueta de Autor

Croqueta ahumada al estilo Imagine.  
*Imagine-style smoked croquette.*



**Martini Fiero Spritz**

---

### 12€ Tapa Dulce

Flan de queso con melaza al romero y limón.  
*Cheese flan with rosemary and lemon molasses.*



**St-Germain Spritz**





# TIPSA

Nos gustan tus envíos



10 HORAS



14 HORAS



ECONOMY



AÉREO



MARÍTIMO



MV MASIVO



URGENTE



FARMA



VALIJAS



eCOMMERCE

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

---

# NUESTRA FÓRMULA

Nuestra fórmula original “in-house” te invita a conocer los diferentes espacios gastronómicos que se esconden dentro de un mismo hotel a través de un menú degustación itinerante compuesto por: una croqueta de autor, servida con un Martini Fiero Spritz; las dos propuestas concursantes en el Premio Nacional Tapa Alimentos de España, una armonizada con vinos de la Ribera del Duero y la otra con espumosos D.O. Cava; y un bocado dulce, acompañado de un St-Germain Spritz. Hotel Tapa Tour “in-house” está disponible en Rosewood Villa Magna, JW Marriot (nº 10) y Urso Hotel & Spa (nº 8).

---

→ Cómo funciona:

1. Haz tu reserva a través de [www.hoteltapatour.com](http://www.hoteltapatour.com)
2. Acude al punto de encuentro 10 minutos antes de la hora de inicio.
3. El personal del hotel te guiará de un espacio a otro y te explicará cada una de las tapas.
4. La duración de la experiencia es de 2 horas.

---

Our original “in-house” formula invites you on a tapalicious tasting menu on the move! Discover different gastronomic spaces hidden within the confines of a single hotel and savour 4 bite-size delights at each stop: a creative croquette served with Martini Fiero Spritz, two tapas competing for the Premio Nacional Tapa Alimentos de España award – one paired with Ribera del Duero wines, the other with D.O. Cava sparkling wines – and a sweet morsel with a St-Germain Spritz to match. Hotel Tapa Tour “in-house” is available at Rosewood Villa Magna (p. 49), JW Marriot (p. 21) and Urso Hotel & Spa (p.17).

---

→ How does it work:

1. Book your tour via [www.hoteltapatour.com](http://www.hoteltapatour.com)
2. Arrive at the meeting point 10 minutes before the scheduled start time.
3. The hotel team will take you from venue to venue and tell you something about each tapa.
4. The experience has a duration of 2 hours.

---

Selección de hoteles "In-House":

---

**Rosewood Villa Magna**

AMÓS & LAS BRASAS  
DE CASTELLANA  
& FLOR Y NATA  
& TARDEO

X-S, de 20h a 22h  
Meeting point: Amós  
Tapas y maridajes:  
en la siguiente página  
**PVP: 50€**

---

**JW Marriott Hotel Madrid**

RESTAURANTE  
QÚ

L-D, de 12h a 21h  
Meeting point: Lobby  
Tapas y maridajes: nº10  
**PVP: 38€**

---

**Urso Hotel & Spa**

CASA FELISA

L-D, de 19h a 22h  
Meeting point: Casa Felisa  
Tapas y maridajes: nº8  
**PVP: 35€**

---

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

IN-HOUSE


# ROSEWOOD VILLA MAGNA

CHEFS: FRANCISCO SANABRIA, MAURO GARCÍA Y EMANUEL ALVES

## AMÓS & LAS BRASAS DE CASTELLANA & FLOR Y NATA & TARDEO


### Tapa Nacional

Nuestro mar y montaña cántabro.  
*Our Cantabrian-style surf'n'tur.*

 **D.O. Ribera del Duero** Rafael Sastre 2022 (tinto)


### Tapa Fusión

Gyoza de tripa de bacalao, pil pil de arenque ahumado y leche de coco, aceite de codium. / *Cod belly gyoza, smoked herring and coconut milk pil pil, codium oil.*

 **D.O. Cava** Jaume Giró i Giro Reserva Xarel·lo


### Croqueta de Autor

Croqueta de morros de cerdo con tomate y velo de panceta ibérica.  
*Pig snout croquette with tomato and a thin layer of melted Ibérico pork pancetta.*

 **Martini Fiero Spritz**

### Tapa Dulce

Tartaleta de limón & bavaroise de frambuesa, aromatizada con licor St Germain.  
*Lemon and raspberry Bavarian cream tart aromatized with St. Germain liqueur.*

 **St-Germain Spritz**

Organizador

**GOURMEET**

Patrocinadores  
institucionales



#alimentosdespaña

 | MADRID

Colaboradores

A | E  
H | M

Asociación Empresarial  
Hortera de Madrid

Sandro  Desii



Nos gustan tus envíos

Patrocinadores

RI  
BE  
RA  
D.EL  
DÜERO

D.O.  
CAVA







Gestión de patrocinios


ad**tiva**<sup>\*</sup>  
comunicación **creativa**


Dirección de arte y diseño  
**esiete.com**



Síguenos

 @hoteltapatour

 @gourmeetclub

 @gourmeetclub

**hoteltapatour.com**