Hotel Tapa Tour
10º Aniversario

Hotel Tapa Tour X Aniversario

Bases de participación Madrid 2025

Índice

1. Presentación
2. Convocatoria e inscripción
3. Tapas y maridajes
4. Tour ‘in-house’
5. Premios
6. Horarios y comunicación de incidencias
7. Promoción y materiales oficiales
8. Seguimiento y evaluación
9. Disposiciones generales
10. Contacto

1. Presentación

Hotel Tapa Tour es el festival pionero en la promoción de la **gastronomía hotelera**, con la tapa como protagonista.

Su objetivo es acercar al público la cocina de algunos de los hoteles más exclusivos y emblemáticos de Barcelona y Madrid.

La **décima edición** se celebrará en **Barcelona, del 19 de mayo al 1 de junio**, y en **Madrid, del 22 de septiembre al 5 de octubre.**

Cada hotel participante ofrecerá **hasta cuatro propuestas de maridaje a concurso.**

El festival se presenta en **dos formatos:**

- **Tour itinerante**: los asistentes podrán visitar libremente los hoteles participantes, sin necesidad de reserva, o seguir las rutas oficiales disponibles en la guía impresa y digital del evento.

- **Tour in-house:** visitas guiadas a hoteles singulares que combinan gastronomía, historia y arquitectura. Incluyen la degustación de tapas del festival y acceso a espacios normalmente cerrados al público, como terrazas con vistas, colecciones de arte o zonas de valor patrimonial.

2. Convocatoria e inscripción

La convocatoria está dirigida a hoteles de **4 y 5 estrellas** de Madrid con una propuesta gastronómica destacada.

Las inscripciones se realizarán a través de la página web de Hotel Tapa Tour, dentro del plazo establecido, y se harán efectivas tras completar el formulario de inscripción y abonar la cuota correspondiente.

Cuota de inscripción:

- **Tarifa Early Bird** (hasta el 03/06/2025): 540€ + IVA
- **Tarifa regular** (hasta el 30/06/2025): 600€ + IVA

Cierre del plazo de inscripción: 30/06/2025
- **Inscripción:** www.hoteltapatour.com/inscripcion-2025

Cierre del **plazo de presentación de la ficha técnica:** 30/06/2025
- **Ficha técnica**: www.hoteltapatour.com/ficha-tecnica-2025

Entrega de fotografías

La entrega de las fotografías de las tapas en el plazo establecido por la Organización es un requisito imprescindible para participar en los concursos asociados al certamen. **En caso de no cumplir con este plazo, el establecimiento quedará automáticamente descalificado del concurso correspondiente, sin posibilidad de reclamación.**

Invitaciones de cortesía

Durante el proceso de inscripción, los establecimientos participantes aceptarán ceder un total de seis (6) invitaciones de cortesía, destinadas al **uso exclusivo de la Organización, patrocinadores y visitas del jurado "mystery".**

3. Tapas y maridajes

Cada hotel presentará hasta **4 propuestas** de maridajes a concurso**:**

1. Tapa Nacional (obligatoria)

Inspirada en un plato de cocina nacional/local.

- **Maridaje:** vino (D.O. Ribera del Duero). Ir a página 5.
- **PVP medio recomendado** (maridaje incluido): 10/12€

2. Tapa Fusión (obligatoria)

Inspirada en un plato de cocina internacional/fusión.

- **Maridaje:** cava (D.O. Cava). Ir a página 6.
- **PVP medio recomendado** (maridaje incluido): 10/12€

3. Croqueta de Autor

- **Maridaje:** Martini Bianco Spritz (Martini Bianco, Martini Prosecco o vino espumoso, soda).
- **PVP medio recomendado** (maridaje incluido): 8/10€

4. Tapa Dulce

- **Maridaje:** cocktail / mocktail (*la organización se reserva el derecho de introducir una marca patrocinadora. En ningún caso la participación en esta categoría estará condicionada a la compra de producto*).
- **PVP medio recomendado** (maridaje incluido): 10/12€

Entrega de Sal Maldon

Con cada consumición (excepto tapa dulce), los hoteles participantes entregarán un sobre monodosis de SAL MALDON, adherido a una tarjeta promocional proporcionada por la marca.

Como alternativa a las bebidas alcohólicas y bajo petición del cliente, ***todas las tapas se podrán servir con agua****.*

Los precios son orientativos. Los establecimientos participantes podrán establecer sus propios precios.

Vinos

D.O. Ribera del Duero - Tapa Nacional

Con el objetivo de promover una mayor diversidad de vinos de la D.O. Ribera del Duero, cada establecimiento deberá seleccionar una referencia distinta (tinto, blanco o rosado) de entre las bodegas participantes en la acción.

Enlace: Ver listado de bodegas y referencias
* D*isponible a partir del 9 de junio*

La reserva de cada referencia se realizará **por orden de solicitud.** Aquellas ya seleccionadas y, por tanto, no disponibles, aparecerán marcadas en rojo.

Una vez validada la referencia, el establecimiento será responsable de **gestionar directamente la compra** con la bodega correspondiente o con su proveedor habitual. Se compromete, además, a **garantizar la disponibilidad del vino elegido durante todo el periodo de la acción.** La compra mínima será de 2 cajas (12 botellas por caja).

La referencia validada deberá servirse con la "**Tapa Nacional**" y concursará en el premio "**Maridaje D.O. Ribera del Duero**".

Queda terminantemente prohibido servir vinos distintos a los validados por la Organización. Las referencias oficiales se publicarán en todos los soportes de comunicación de Hotel Tapa Tour (tanto impresos como digitales). El incumplimiento de esta norma conllevará la descalificación automática del establecimiento.

Cavas

D.O. Cava - Tapa Fusión

Con el objetivo de dar visibilidad a una mayor variedad de espumosos de la **D.O. Cava, cada establecimiento deberá participar con una referencia distinta.**

Para evitar duplicidades, cada establecimiento indicará en su ficha técnica **tres referencias de Cava de Guarda Superior (Reserva o Gran Reserva)**, cada una de una bodega diferente. La D.O. Cava validará una de ellas.

En caso de coincidencias entre las referencias propuestas por distintos establecimientos, la Organización sugerirá alternativas viables.

Una vez validada la referencia, el establecimiento será responsable de gestionar la compra directamente con la bodega o con su proveedor habitual, y se comprometerá a garantizar su disponibilidad durante toda la duración de la acción. La compra mínima será de 2 cajas (12 botellas por caja).

La referencia seleccionada se servirá acompañando a la "**Tapa Fusión**" y concursará en el premio "**Maridaje D.O. Cava**".

Queda terminantemente prohibido servir cavas distintos a los validados por la Organización. Las referencias oficiales se publicarán en todos los canales de comunicación de Hotel Tapa Tour, tanto impresos como digitales. El incumplimiento de esta norma supondrá la descalificación automática del establecimiento.

4. Tour 'in-house'

Una experiencia exclusiva y guiada que fusiona **historia, arquitectura, diseño y gastronomía** para descubrir el legado de algunos de los hoteles más emblemáticos. Actividad reservada exclusivamente a **hoteles históricos.**

¿Qué incluye el tour?

- Visita privada a zonas emblemáticas del hotel, habitualmente no accesibles al público general (suites históricas, terrazas, restaurantes, salones privados, etc.), con explicaciones sobre sus aspectos históricos, arquitectónicos y de diseño más relevantes.
- Degustación de las tapas creadas para Hotel Tapa Tour, acompañadas de su maridaje seleccionado. El personal del hotel presentará brevemente cada propuesta gastronómica.

Fechas y horarios

- Cada hotel podrá organizar el tour uno o varios días entre el 22 de septiembre y el 5 de octubre, según su disponibilidad.
- El horario y la duración del tour serán definidos libremente por cada establecimiento. Aconsejamos 30 minutos (tour) + degustación tapas

Precio

- Cada hotel fijará el precio del tour, incluyendo tapas y maridajes.
- Si lo considera oportuno, podrá añadir un suplemento por la experiencia guiada.
- El precio debe incluir el IVA.

Reservas

- A través de la web oficial del festival. El hotel recibirá un correo con los datos del cliente para gestionar y confirmar la reserva directamente.

Pago

- Se recomienda fomentar el pago anticipado para evitar cancelaciones.
- El pago será gestionado directamente por el hotel, a través de su propia pasarela de pago.

5. Premios

La **entrega de premios** tendrá lugar el **lunes 6 de octubre**, durante **acto de clausura** de Hotel Tapa Tour 2025 en Madrid**.**

- **Premio Tapa Alimentos de España:** premio otorgado, por un jurado profesional, a la mejor Tapa Nacional o Tapa Fusión.

- **Premio Mejor Maridaje DO Ribera del Duero:** premio otorgado, por un jurado profesional, al mejor maridaje entre una Tapa Nacional y un vino DO Ribera del Duero.

- **Premio Mejor Maridaje DO Cava:** otorgado, por un jurado profesional, al mejor maridaje entre una Tapa Fusión y un espumoso DO Cava.

- **Premio Martini - Mejor Croqueta de Autor**: otorgado por un jurado profesional a la Mejor Croqueta de Autor.

- **Premio (TBC) - Mejor Tapa Dulce:** otorgado, por un jurado profesional, al mejor maridaje entre una Tapa Dulce y un cocktail / mocktail.

La Organización se reserva el derecho a incluir otros premios.

Catas finales:

La organización comunicará la fecha y el horario de las catas finales con jurado presencial con un mínimo de 3 días de antelación.

Dado que estas sesiones implican la coordinación de múltiples establecimientos y la disponibilidad de un jurado profesional externo, no será posible modificar ni la fecha ni el horario asignado.

En caso de que el establecimiento no pueda recibir al jurado en el día y hora establecidos, renunciará expresamente a su participación en la fase final del certamen y, por tanto, a optar al premio correspondiente.

6. Horarios y comunicación de incidencias

Cada establecimiento participante definirá sus propios horarios de participación, pudiendo asignar distintos espacios a las diferentes propuestas presentadas.

Una vez comunicados y validados, los horarios serán publicados en los canales oficiales de Hotel Tapa Tour y deberán respetarse durante toda la edición.

En caso de que surja un imprevisto durante el desarrollo del festival que afecte al horario o al espacio inicialmente previsto, deberá notificarse de inmediato a la Organización. En estos casos, el establecimiento estará obligado a ofrecer un espacio alternativo para garantizar la participación, evitando así afectar la experiencia del público.

Es imprescindible que cada establecimiento informe a todo su equipo sobre la operativa del evento, para asegurar una correcta coordinación y el buen funcionamiento del festival.

7. Promoción y materiales oficiales

Hotel Tapa Tour se compromete a promocionar el certamen a través de campañas en medios nacionales y locales (tanto online como offline), así como en su página web, redes sociales y newsletters, propias y de sus partners.

Los establecimientos participantes colaborarán en la difusión del evento desde sus propios canales (web, redes sociales, newsletters), incentivando la participación del público.

Durante toda la edición, será obligatorio exhibir en un lugar visible los materiales promocionales oficiales (como la guía impresa y el menú personalizado), para facilitar la identificación del establecimiento como parte de la ruta.

Queda terminantemente prohibido producir, imprimir o distribuir cualquier tipo de material promocional que no haya sido validado y/o facilitado por la Organización.

Asimismo, los participantes autorizan el uso de sus imágenes, recetas e información con fines promocionales. La Organización se reserva el derecho de publicar o ceder imágenes del festival en soportes físicos o digitales.

8. Seguimiento y evaluación

Los establecimientos se comprometen a facilitar a la Organización el número de consumiciones servidas y a colaborar en la encuesta de valoración final del evento.

9. Disposiciones generales

Hotel Tapa Tour 2025 se regirá por las presentes bases de participación.

La Organización se reserva el derecho de modificar el reglamento o cancelar el evento por causas de fuerza mayor. En caso de cancelación, la cuota de inscripción quedará automáticamente reservada para la siguiente edición, sin que ello genere derecho a reembolso ni a reclamación por parte del establecimiento.

La inscripción en el certamen implica la aceptación plena y sin reservas de estas bases.

El incumplimiento de cualquiera de las normas establecidas supondrá la exclusión automática del establecimiento de todos los concursos asociados al certamen, así como su posible descalificación para participar en futuras ediciones.

Hotel Tapa Tour
10° Aniversario

Contacto

Nona Rubio
Fundadora y Directora
+ 34 635 436 181
nona.rubio@hoteltapatour.com
www.hoteltapatour.com