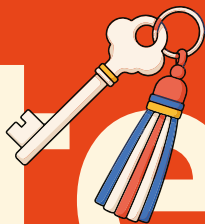


hotel tapas tour

17-27 SEPTIEMBRE

MADRID



En el año en el que el tapeo aspira a ser reconocido como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO, Hotel Tapa Tour celebra su undécima edición consolidando su apuesta por acercar la gastronomía hotelera al gran público a través de la tapa.

Del 17 al 27 de septiembre, Madrid será el escenario de esta nueva edición, que reunirá durante once días a 29 hoteles de cuatro y cinco estrellas, nueve rutas gastronómicas, cerca de 100 tapas y cuatro tours in-house exclusivos.

Desde su nacimiento en 2016, el reto de Hotel Tapa Tour ha sido derribar las barreras que tradicionalmente han separado a la ciudadanía de la gastronomía hotelera, convirtiendo restaurantes, bares, jardines y terrazas de hotel en espacios abiertos a la ciudad.

As the tradition of the “tapeo” – of going from place to place to enjoy tapas – seeks recognition as a UNESCO Intangible Cultural Heritage, Hotel Tapa Tour celebrates its eleventh edition, reaffirming its commitment to bringing hotel gastronomy closer to the general public through tapas.

From 17 to 27 September, Madrid will host the latest edition. Over the course of 11 days, diners can discover 29 four and five star hotels, nine gastronomic routes, nearly 100 tapas, and four exclusive in-house tours.

Since its launch in 2016, Hotel Tapa Tour has been driven by a clear mission: to break down the barriers that have traditionally separated the public from hotel gastronomy, transforming hotel restaurants, bars, gardens, and terraces into welcoming spaces open to everyone in the city.



TAPAS & MARIDAJES

En cada hotel podrás disfrutar de hasta cuatro propuestas de tapa y maridaje, comenzando con las dos tapas concursantes en el Premio **Tapa Alimentos de España**: la **Tapa Nacional**, maridada con vinos (tintos, blancos y rosados) de la D.O. Ribera del Duero y la **Tapa Fusión**, armonizada con espumosos de Guarda Superior D.O. Cava. La experiencia puede completarse con una **Croqueta de Autor**, servida con una cerveza, vermut o refresco; y una **Tapa Dulce** acompañada de un cóctel (con o sin alcohol).

Hotel Tapa Tour recomienda un consumo responsable.
Bebidas alcohólicas para mayores de 18.

TAPAS & PAIRINGS

*At each hotel, you can enjoy up to four different food and drink pairings, starting with the two tapas competing for the **Tapa Alimentos de España** Award: the **National Tapa** paired with wine (red, white or rosé) from D.O. Ribera del Duero and the **Fusion Tapa** paired with D.O. Cava Guarda Superior sparkling wines. Completing the experience are a **Signature Croquette** served with beer, vermouth or a soft drink, and a **Sweet Tapa** that finds its match in a cocktail or mocktail.*

*Hotel Tapa Tour encourages guests to drink responsibly.
Alcohol served to adults 18 and over.*

.....

 → Vino / Wine D.O. Ribera del Duero

 → Cerveza / Beer

 Cava / Cava D.O. Cava

 → Cocktail / Mocktail / Vermut

SI CREES QUE
EN AZCA SOLO
SE HABLA DE
NEGOCIOS....

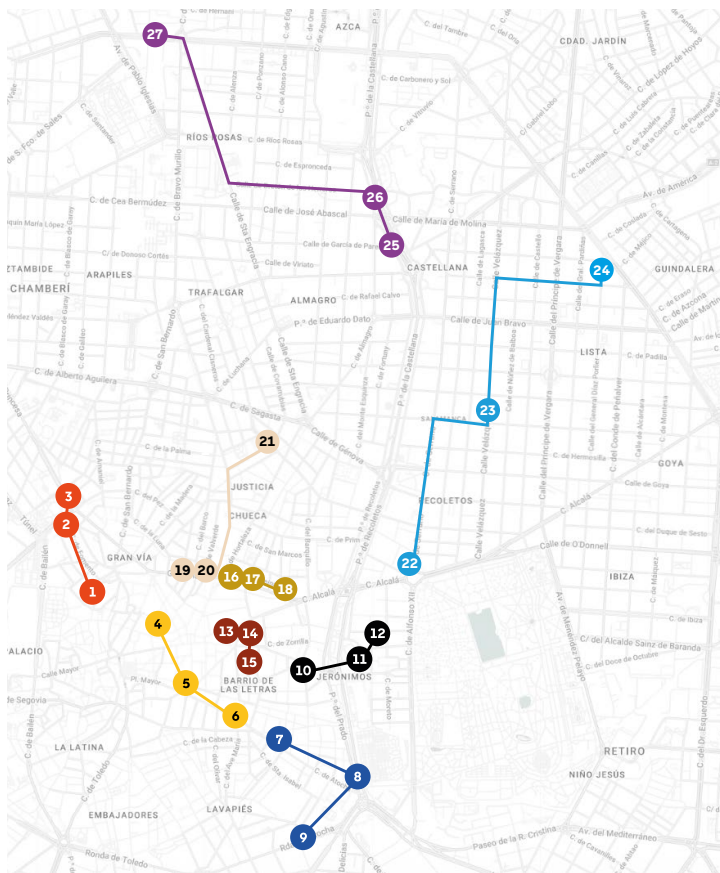
TE FALTAN CALLES

COMO, POR EJEMPLO,
EL PASEO DE LA CASTELLANA



RUTAS DE HOTEL TAPA TOUR

- RUTA 1
 ● RUTA 2
 ● RUTA 3
 ● RUTA 4
 ● RUTA 5
 ● RUTA 6
 ● RUTA 7
 ● RUTA 8
 ● RUTA 9



HOTELES PARTICIPANTES

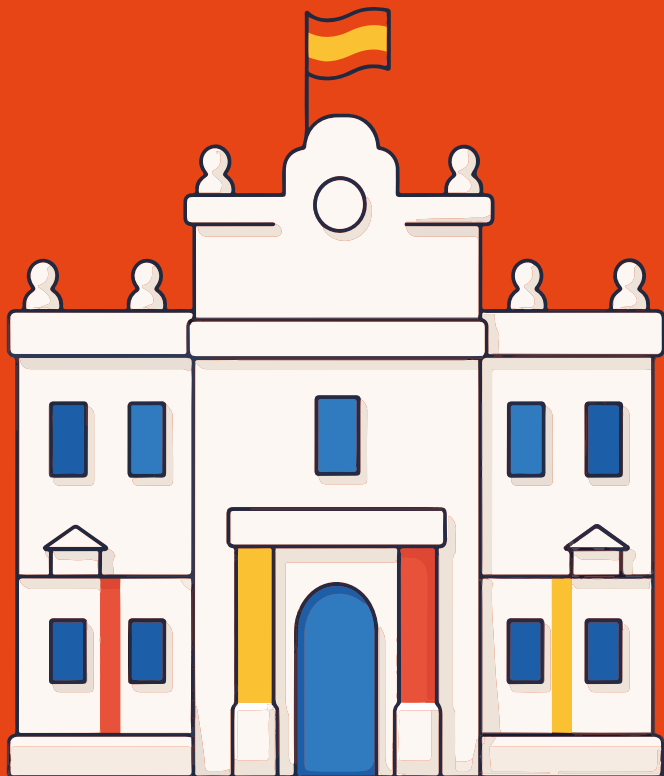
- | | | |
|-------------------------------|-----------------------------------|----------------------------------|
| Palacio de los Duques | 10 The Palace Hotel, Madrid | 19 Hyatt Centric Gran Vía Madrid |
| 2 VP Plaza España Design | 11 Mandarin Oriental Ritz, Madrid | 20 Hotel Montera Madrid |
| 3 RIU Plaza España | 12 Mercer Madrid | 21 Urso Hotel & Spa |
| 4 The Madrid EDITION | 13 Four Seasons Hotel Madrid | 22 Hospes Puerta Alcalá |
| 5 UMusic Hotel Madrid | 14 JW Marriott Hotel Madrid | 23 BLESS Hotel Madrid |
| 6 CoolRooms Palacio de Atocha | 15 Gran Hotel Inglés | 24 VP Madroño Hotel |
| 7 Casa de las Artes | 16 The Principal Madrid | 25 InterContinental Madrid |
| 8 NH Madrid Nacional | 17 Nômade Temple Madrid | 26 Hyatt Regency Hesperia Madrid |
| 9 Hard Rock Hotel Madrid | 18 Brach Madrid | 27 VP Sognio Metropolitano |

EXPERIENCIAS IN-HOUSE

Rosewood Villa Magna · Barceló Torre de Madrid
(Solo disponibles como experiencia in-house)

JW Marriott Hotel Madrid · Urso Hotel & Spa
(También incluidos en hoteles en ruta)

ruta uno



1

PALACIO DE LOS DUQUES

CHEF : KIMBERLY DOMINGUEZ

JARDÍN DE LOS DUQUES

12€ Tapa Nacional

Mollete de jamón y presa ibérica a baja temperatura con pimiento de Padrón, tomate y alioli. // *Mollete bread with ham and slow-cooked "presa ibérica" pork, Padrón peppers, tomato, and aioli.*



D.O. Ribera del Duero Thanos 2025, tinto

12€ Tapa Fusión

Gyoza de chicharrón de oreja con salsa macha.
Crispy pork ear gyoza with salsa macha.



D.O. Cava Codorníu Ars Collecta Grand Rosé, Guarda Superior Reserva

12€ Croqueta de Autor

Croqueta cremosa de cecina de León.
Creamy croquette filled with cecina de León cured.



Cerveza (con o sin alcohol)

VP PLAZA ESPAÑA DESIGN

CHEF : ENRIQUE DÍAZ

GINKGO SKY BAR

12€ Tapa Nacional

Nigiri de atún rojo de almadraba con pan tumaca.
Wild-caught Atlantic bluefin tuna nigiri with pan tumaca
(Catalan tomato bread).



D.O. Ribera del Duero Martín de Tours 2023, tinto

12€ Tapa Fusión

Steak tartar sobre sándwich crujiente de queso Tetilla.
Steak tartare on a crispy Tetilla cheese sandwich.



D.O. Cava Jaume Codorníu, Guarda Superior Gran Reserva

12€ Tapa Dulce

Tarta cremosa de queso parmesano, con galleta María y mantequilla.
Creamy Parmesan cheesecake with María biscuit and butter.



Cóctel Espresso Martini o versión sin alcohol

RIU PLAZA ESPAÑA

CHEF : IMANOL BRAVO

EL EDÉN GASTROBAR

12€ Tapa Nacional

Piquillos confitados rellenos de carrillera de ternera con salsa Périgord.
Beef cheek-stuffed piquillo peppers confit with Périgord sauce.



D.O. Ribera del Duero Cepa Gavilán 2023, tinto

12€ Tapa Fusión

Carimañola de morcilla y manzana ácida sobre crema de queso de cabra.
Carimañola yuca croquette stuffed with morcilla blood sausage and green apple on creamy goat's cheese.



D.O. Cava Segura Viudas Rosé Vintage, Guarda Superior Reserva

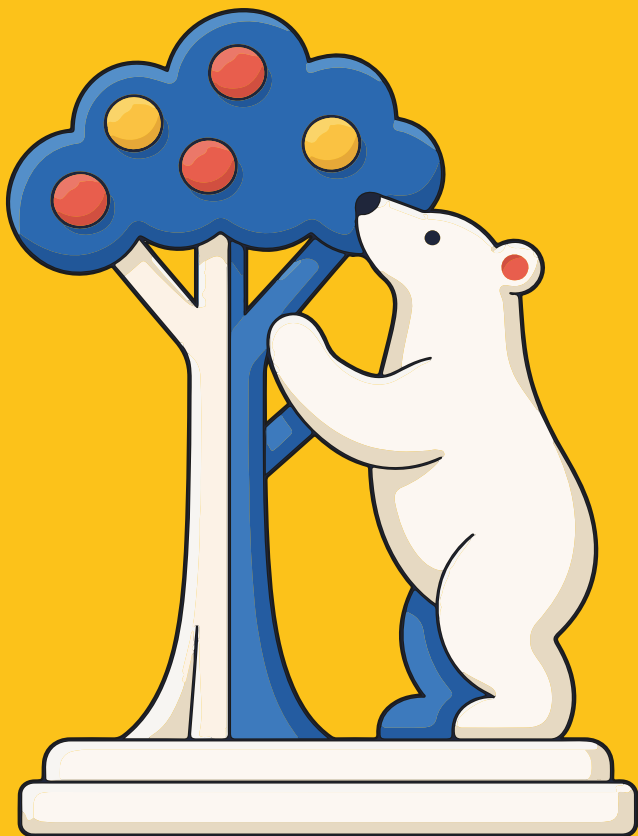
10€ Croqueta de Autor

Croqueta de txangurro con salsa vizcaína.
Spider crab croquette with Vizcaína sauce.



Cerveza (con o sin alcohol)

ruta dos



THE MADRID EDITION

CHEFS : JULIO FERRADAS Y JEAN CARLO ESPINOLA

OROYA MADRID & LOBBY BAR

10€ Tapa Nacional

Bocadillo de calamares en pan brioche con alioli y cebollino.
Fried calamari sandwich on a brioche bun with aioli and chives.



D.O. Ribera del Duero Viña Mayor 2024, tinto

10€ Tapa Fusión

Gilda peruana de caballa y corvina con ajíes encurtidos y leche de tigre.
Peruvian-style mackerel and corvina Gilda skewer with pickled chillies and leche de tigre.



D.O. Cava L'Origan Aire Brut Nature, Guarda Superior Reserva

10€ Croqueta de Autor

Croqueta de cordero con gel de membrillo.
Lamb croquette with quince gel.



Cerveza (con o sin alcohol)

UMUSIC HOTEL MADRID

CHEF : DAVID CORREA

UMUSIC PIANO BAR CASA CHICOTE

12€ Tapa Nacional

Tortillita de camarones en forma de churro con emulsión de perejil y gambitas fritas. // *Churro-style shrimp fritter with parsley emulsion and fried baby prawns.*



D.O. Ribera del Duero Cantamuda El Pino 2024, blanco

12€ Tapa Fusión

Brioche de boniato con cangrejo, ajada y ensalada criolla.
Sweet potato brioche with soft-shell crab, garlic sauce, and criolla salad.



D.O. Cava Codorníu Ars Collecta Blanc de Noirs, Guarda Superior Reserva

8€ Croqueta de Autor

Croqueta de pollo Pekín con salsa hoisin.
Peking-style chicken croquette with hoisin sauce.



Cerveza (con o sin alcohol)



COOLROOMS PALACIO DE ATOCHA

CHEFS : PATRICIA PÉREZ, CRISTINA MARTÍNEZ Y ANDREA LÓPEZ

EL PATIO DE ATOCHA

12€ Tapa Nacional

Buñuelo de rabo de toro con crema de piquillos y salsa Pedro Ximénez.
Oxtail fritter with creamy piquillo pepper and Pedro Ximénez sauce.



D.O. Ribera del Duero Carramimbre 2025, tinto

10€ Tapa Fusión

Steak tartar sobre crujiente de wanton con soja, sésamo y yema curada.
Steak tartare on crispy wonton with soy, sesame, and cured egg yolk.



D.O. Cava Codorníu Ars Collecta Blanc de Blancs,
Guarda Superior Reserva

10€ Croqueta de Autor

Croqueta de callos a la madrileña en su jugo.
Madrid-style tripe croquette in its own rich reduction.



Cerveza (con o sin alcohol)

12€ Tapa Dulce

Ganache de chocolate blanco con bizcocho de pistacho y mango.
White chocolate ganache with pistachio sponge cake and mango.



Cóctel French 75 / Jazmín & Lima Fizz (sin alcohol)

**“MI PRIMER VINO NO
FUE UN RIBERA DEL DUERO”**

EQUIVOCARSE SOLO ES EL PASO PREVIO A ACERTAR

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN
**RI
BE
RA**
DEL
DUERO

**QUIEN LO PROBÓ,
LO SABE.**



ruta tres



CASA DE LAS ARTES

CHEF : JOSÉ LUIS COSTA PRADA

RESTAURANTE MACHÉ

12€ Tapa Nacional

Patata a la importancia con tartar de atún rojo y espuma de chiles.
Potatoes "a la importancia" with red tuna tartare and chilli foam.



D.O. Ribera del Duero Martín Berdugo 2024, tinto

12€ Tapa Fusión

Vieira y pulpo acevichados con maracuyá y maíz crujiente.
Ceviche-style scallop and octopus with passion fruit and crispy corn.



D.O. Cava Prima Vides Brut, Guarda Superior Reserva

8€ Croqueta de Autor

Croqueta de pollo de campo asado al carbón.
Charcoal-roasted free-range chicken croquette.



Cerveza (con o sin alcohol)

NH MADRID NACIONAL

CHEF : ALEJANDRO CLEDERA

TABLAFINA MADRID

12€ Tapa Nacional

Cigala a la brasa glaseada con escabeche de gallina, maíz y aceite de hoja de higuera. // *Charcoal-grilled langoustine glazed with chicken escabeche, corn, and fig leaf-infused oil.*



D.O. Ribera del Duero Elalba de Emilio Moro 2024, rosado

11€ Tapa Fusión

Costillar de vacuno con jungle curry, ñoquis y aguacate a la brasa.
Beef short rib with jungle curry, gnocchi, and grilled avocado.



D.O. Cava Panot Gaudí Brut Nature, Guarda Superior Reserva

12€ Tapa Dulce

Paparajote viajero de lima kaffir, fruta de la pasión y hierbaluisa.
Kaffir lime "globetrotting paparajote" fritter with passion fruit and lemon verbena.



Cóctel Mango Tequila Sunrise / Mint Tonic (sin alcohol)

HARD ROCK HOTEL MADRID

CHEF : ESTHER GONZÁLEZ

SESSIONS RESTAURANT

12€ Tapa Nacional

Piquillo relleno de rabo de toro con salsa española.
Oxtail-stuffed piquillo pepper in a rich braising reduction.



D.O. Ribera del Duero Legaris 2024, tinto

12€ Tapa Fusión

Patata revolcona con mango y torrezno crujiente.
Pimentón-infused mashed potatoes with mango and crispy pork belly.



D.O. Cava Codorníu Ars Collecta Grand Rosé, Guarda Superior Reserva

12€ Croqueta de Autor

Croqueta de jamón con mermelada de tomate.
Ham croquette with tomato jam.



Vermut

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



ruta cuatro



THE PALACE HOTEL, MADRID

CHEF : FRANCISCO FERREIRA

LA CÚPULA BAR

12€ Tapa Nacional

Sardina asada sobre pan de maíz y alga codium.
Grilled sardine on corn bread with codium seaweed.



D.O. Ribera del Duero Raíz De Guzmán Rosado de Lágrima 2025

12€ Tapa Fusión

Caprese deconstruida. Tartaleta de albahaca con espuma ligera de mozzarella y aceite de albahaca. // *Deconstructed Caprese: basil tartlet with light mozzarella foam and basil oil.*



D.O. Cava Codorníu Ars Collecta Blanc de Noirs, Guarda Superior Reserva

10€ Croqueta de Autor

Croqueta de rubia gallega y piquillo.
Galician Blond beef and piquillo pepper croquette.



Cerveza (con o sin alcohol)



MANDARIN ORIENTAL RITZ, MADRID

CHEF : AARON GONZÁLEZ

EL JARDÍN DEL RITZ

14€ Tapa Nacional

Sobao pasiego caramelizado con crema de tres leches, anchoa del Cantábrico y gel de manzana. // *Caramelised "sobao pasiego" butter cake with "tres leches" cream, Cantabrian anchovy and apple gel.*



D.O. Ribera del Duero Sensia 2023, blanco

14€ Tapa Fusión

Tartar de atún rojo con manzana verde y salsa de cilantro.
Red tuna tartare with green apple and coriander sauce.



D.O. Cava Murviedo Agradezco Brut Edición Especial Ritz,
Guarda Superior Reserva

14€ Tapa Dulce

Pavlova de mandarina, limón, AOVE y azahar.
Mandarin and lemon pavlova with extra virgin olive oil and orange blossom.



Cóctel The King's Pleasure o versión sin alcohol

MERCER MADRID

CHEF : EQUIPO DE COCINA MERCER MADRID

DRY MARTINI

12€ Tapa Nacional

Gilda castiza con aceituna, piparra, anchoa, boquerón y vinagreta de vermut. // *Madrid-style Gilda skewer with olive, piparra pepper, salted and white anchovies, and vermouth vinaigrette.*



D.O. Ribera del Duero Lara O Luthier 2023, rosado

12€ Tapa Fusión

Merluza en tempura con beurre blanc de remolacha.
Hake tempura with beetroot beurre blanc.



D.O. Cava Pares Baltà Històric Brut Nature, Guarda Superior Gran Reserva

12€ Tapa Dulce

Flor de Tatin de manzana.
Apple tatin flower.



Cóctel Whisky Sour de vainilla o versión sin alcohol



LABELLE

HUITRE

ruta cinco



FOUR SEASONS HOTEL MADRID

CHEFS : PABLO BERNÁRDEZ Y MARÍA JOSÉ PARRA

EL PATIO

16€ Tapa Nacional

Ensaladilla cremosa sobre regañá con anchoa del Cantábrico.
Creamy Spanish potato salad on regañá crisp with Cantabrian anchovy.



D.O. Ribera del Duero Ferratus AO 2022, tinto

14€ Tapa Fusión

Patacón de oreja con salsa brava y piña.
Crispy plantain patacón with slow-cooked pork ear, brava sauce, and pineapple.



D.O. Cava Mestres Visol, Guarda Superior Gran Reserva

16€ Croqueta de Autor

Croqueta de morcilla con mahonesa de pimientos.
Morcilla blood sausage croquette with pepper mayonnaise.



Cerveza (con o sin alcohol) / Vermut

15€ Tapa Dulce

Churro, vainilla y avellana.
Churro with vanilla and hazelnut.



Cóctel Money Maker con guarnición de lámina de caramelo
o versión sin alcohol

FOUR SEASONS HOTEL MADRID

CHEFS : ANA HUGUET, ÓSCAR VÁSQUEZ Y MARÍA JOSÉ PARRA

ISA RESTAURANT & CÓCTEL BAR

16€ Tapa Nacional

Tartar de solomillo con shiso.
Beef tenderloin tartare with shiso.



D.O. Ribera del Duero Ferratus AO 2022, tinto

18€ Tapa Fusión

Nigiri de salmón con tomate osmotizado al cava.
Salmon nigiri with cava-infused tomato.



D.O. Cava Mestres Visol, Guarda Superior Gran Reserva

20€ Tapa Dulce

Tsubaki: mousse de sésamo negro, yuzu, miso blanco y arroz tostado.
Tsubaki: black sesame mousse with yuzu, white miso, and toasted rice.



Cóctel Clarity o versión sin alcohol

JW MARRIOTT HOTEL MADRID

CHEF : HÉCTOR SALAZAR

BOTÁNICOS ÁLVAREZ

14€ Tapa Nacional

Lubina picante con patata cristal y caviar.
Spicy sea bass with crispy potato and caviar.



D.O. Ribera del Duero Tierra Aranda 2025, blanco

14€ Tapa Fusión

Sando de solomillo con mostaza y pepinillo.
Beef tenderloin sando with mustard and pickles.



D.O. Cava J.M. Ferret Guasch Brut Nature, Guarda Superior Reserva

10€ Croqueta de Autor

Croqueta melosa de rabo de toro con gel de vino tinto.
Creamy oxtail croquette with red wine gel.



Cerveza (con o sin alcohol)

9€ Tapa Dulce

Panna cotta tradicional con crumble de avena.
Traditional panna cotta with oat crumble.



Cóctel JW Mint Velvet / Botánico O'O (sin alcohol)



GRAN HOTEL INGLÉS

CHEF : EQUIPO DE COCINA GRAN HOTEL INGLÉS

LOBBYTO HERITAGE

15€ Tapa Nacional

Buñuelo de callos a la madrileña con brandada de bacalao.
Madrid-style tripe fritter with cod brandade.



D.O. Ribera del Duero Chafandín 2022, tinto

12€ Tapa Fusión

Tartar de sepia con mantequilla noisette y salsa ponzu.
Cuttlefish tartare with beurre noisette and ponzu sauce.



D.O. Cava Oriol Rossell Rosé, Guarda Superior Gran Reserva

12€ Croqueta de Autor

Croqueta de huevos rotos con jamón ibérico.
"Huevos rotos" inspired croquette with potato, egg yolk, and Ibérico ham.



Cerveza (con o sin alcohol)

ruta seis



THE PRINCIPAL MADRID

CHEF : VÍCTOR CUEVAS

ÁTICO RESTAURANTE & TERRAZA

12€ Tapa Nacional

Gyoza de oreja con salsa de callos y reducción de lima.

Pork ear gyoza with tripe sauce and lime reduction.



D.O. Ribera del Duero Miro de Ribera 2023, tinto

12€ Tapa Fusión

Saam ibérico con tartar de gamba.

Ibérico pork saam with prawn tartare.



D.O. Cava Rimarts 18 Brut, Guarda Superior Reserva

12€ Croqueta de Autor

Croqueta de cocido madrileño con emulsión de hierbabuena y piparras.

Madrid-style stew croquette with mint emulsion and piparra peppers.



Cerveza (con o sin alcohol) / Vermut

12€ Tapa Dulce

París-Brest de haba tonka y frutos rojos.

Tonka bean Paris-Brest with red berries.



Cóctel Espresso Martini o versión sin alcohol

NÔMADE TEMPLE MADRID

CHEF : ROBERTO ARAUJO

CAFÉ LIBRE

9€ Tapa Nacional

Ensaladilla rusa con tataki de atún sobre tostada de masa madre.
Olivier salad with tuna tataki on sourdough toast.



D.O. Ribera del Duero Ricardo Dumas 2025, rosado

12€ Tapa Fusión

Tartar de atún sobre tortilla crujiente, aguacate y vinagreta de shiitake.
Tuna tartare on a crispy tortilla with avocado and shiitake vinaigrette.



D.O. Cava Maria Casanovas Brut Nature, Guarda Superior Gran Reserva

11€ Tapa Dulce

Flan de caramelo.
Caramel flan.



Cóctel Smoke Ritual

BRACH MADRID

CHEFS : EUGENIO FRAGOMENI Y EUGENIO MORAL

BRACH RESTAURANTE

11€ Tapa Nacional

Soldadito de pavía con piquillo.
Battered cod fritter with piquillo pepper.



D.O. Ribera del Duero El Lagar de Isilla 2024, blanco

11€ Tapa Fusión

Bocado de oreja crujiente con harissa y pan de pita.
Crispy pork ear bite with harissa and pita bread.



D.O. Cava Mestres Coquet Brut Nature, Guarda Superior Gran Reserva

9€ Croqueta de Autor

Croqueta de colmenillas.
Morel mushroom croquette.



Cerveza (con o sin alcohol) / Vermut

10€ Tapa Dulce

Tartaleta de coco y frambuesa.
Coconut and raspberry tartlet.



Cóctel Cibeles / Virgin Cherry (sin alcohol)

+10.000 puntos de recogida en España



Así de fácil
Así de rápido
Así de **sostenible**



Nos gustan tus envíos



10 HORAS



14 HORAS



ECONOMY



MY NARVALO



AÉREO



MARETIPO



LOCALES



URGENTE



FARMIA



VALLIAS

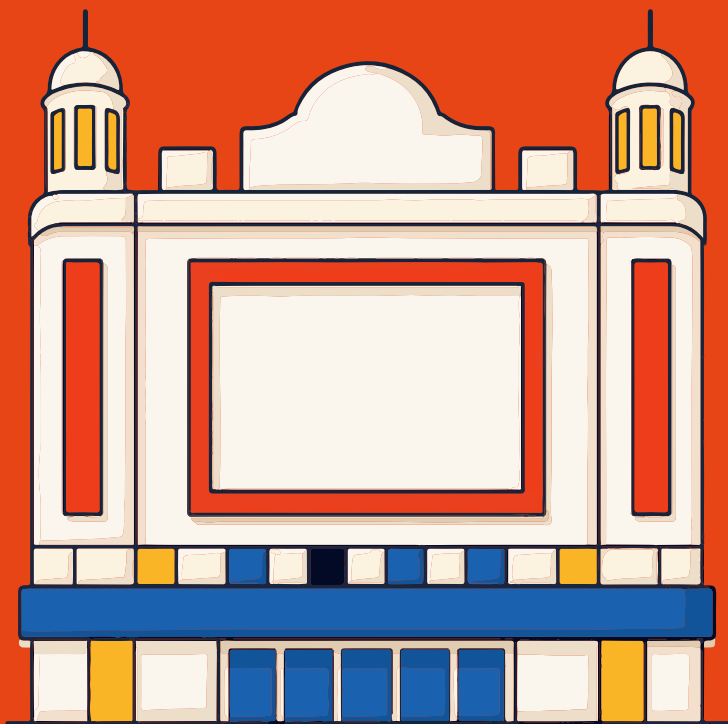
900 10 10 47

tip-sa.com

NETWORK
MEMBER OF



ruta siete



HYATT CENTRIC GRAN VÍA MADRID

CHEF : IVÁN JIMÉNEZ

HIELO Y CARBÓN

12€ Tapa Nacional

Socarrat de Idiazábal con tartar de picaña y tuétano caramelizado al tinto del Duero. // *Crisp Idiazábal cheese "socarrat" with picanha beef tartare and bone marrow caramelised in Duero red wine.*



D.O. Ribera del Duero Protos 2024, tinto

12€ Tapa Fusión

Gazpachuelo verde de coco y jalapeño con vieira ahumada.
Green coconut and jalapeño gazpachuelo with smoked scallop.



D.O. Cava L'Origan Aire Brut Nature, Guarda Superior Reserva

12€ Croqueta de Autor

Croqueta de la tierra y su nube.
"Land and cloud" croquette.



Cerveza (con o sin alcohol) / Vermut



HOTEL MONTERA MADRID

CHEF : YARA CALLAÚ

LA BRASERÍ

13€ Tapa Nacional

Brocheta de bonito empanado con salsa de callos.

Battered bonito tuna skewer with savoury tripe stew reduction.



D.O. Ribera del Duero 912 de Altitud 2025, tinto

14€ Tapa Fusión

Taco de torrezno con mole rojo.

Crispy pork belly taco with red mole.



D.O. Cava Raimat El Cim del Turó, Guarda Superior Reserva

15€ Croqueta de Autor

Croqueta de rabo de toro y cecina.

Oxtail and cecina cured beef croquette.



Cerveza (con o sin alcohol)

URSO HOTEL & SPA

CHEF : RAFA CORDÓN

CASA FELISA

12€ Tapa Nacional

Filete ruso al estilo Rossini.
Rossini-style beef patty.



D.O. Ribera del Duero Bela 2024, tinto

11€ Tapa Fusión

Sashimi de dorada curada con uva roja y chalota.
Cured sea bream sashimi with red grapes and shallots.



D.O. Cava Mestres Coquet Brut Nature, Guarda Superior Gran Reserva

9€ Croqueta de Autor

Croqueta de cocido.
Madrid-style stew croquette.



Cerveza (con o sin alcohol)

8€ Tapa Dulce

Mousse de chocolate con helado de queso ahumado y teja de cacao.
Chocolate mousse with smoked cheese ice cream and cocoa crisp.



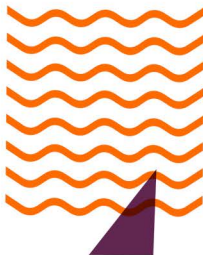
Cóctel Wild Basil 0,0 (sin alcohol)

keia

MAESTROS AHUMADORES



NUESTRO MÉTODO
TRADICIONAL PARA EL
AHUMADO DE PRODUCTOS
ELABORADOS DE MANERA
ÍNTegramENTE ARTESANAL
SE BASA EN LA CENTENARIA
TRADICIÓN NÓRDICA.



EL PROCESO CONTROLADO POR
NUESTRO MAESTRO AHUMADOR
CONSISTE EN SUCEsIVAS FASES
DE GENERACIÓN Y REPOSADO DE
HUMO LIMPIO SIN LLAMA 100%
NATURAL PROCEDENTE DE MADERAS
NOBLES SELECCIONADAS DE
ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO.



ruta ocho



HOSPES PUERTA DE ALCALÁ

CHEF: ISAAC FERNÁNDEZ

TERRAZA MALVAR DE ULTRAMAR

12€ Tapa Nacional

Buñuelo de oreja en salsa kimchi.

Pork ear fritter with kimchi sauce.



D.O. Ribera del Duero Carmelo Rodero 2023, tinto

12€ Tapa Fusión

Canelón crujiente de cocido madrileño con caviar de jamón.

Crispy Madrid-style stew cannelloni with ham caviar.



D.O. Cava Perelada Stars Brut Nature, Guarda Superior Reserva

10€ Tapa Dulce

Torrija con helado de su propio jugo.

Caramelised brioche with ice cream made from its own spiced milk infusion.



Cóctel De Madrid al Cielo / Virgin Piña Colada (sin alcohol)

BLESS MADRID

CHEF: CARLOS ACEVES

PINZELADA LOUNGE

12€ Tapa Nacional

Atún al sarmiento con marmitako y pipirrana cítrica.
Vine-wood grilled tuna with marmitako sauce and citrus pipirrana relish.



D.O. Ribera del Duero Doble R 2022, tinto

12€ Tapa Fusión

Pan txino de mejillones en escabeche.
Steamed Chinese bun with pickled mussels.



D.O. Cava Muga Conde de Haro Brut, Guarda Superior Reserva

12€ Tapa Dulce

Piña colada. // *Piña colada.*



Cóctel Daiquiri de Fresa o versión sin alcohol.

VP MADROÑO

CHEF: ENRIQUE DIAZ

GINKGO LAB

12€ Tapa Nacional

Pimientos de piquillo en tempura rellenos de bacalao y emulsión de tomatillos asados. // *Piquillo pepper tempura stuffed with cod and roasted tomatillo emulsion.*



D.O. Ribera del Duero Martín de Tours 2023, tinto

12€ Tapa Fusión

Tiradito de salmón soasado con leche de tigre de maracuyá y pico de gallo de mango verde. // *Lightly seared salmon tiradito with passion fruit leche de tigre and green mango pico de gallo.*



D.O. Cava Josep Raventós Rosé, Guarda Superior Gran Reserva

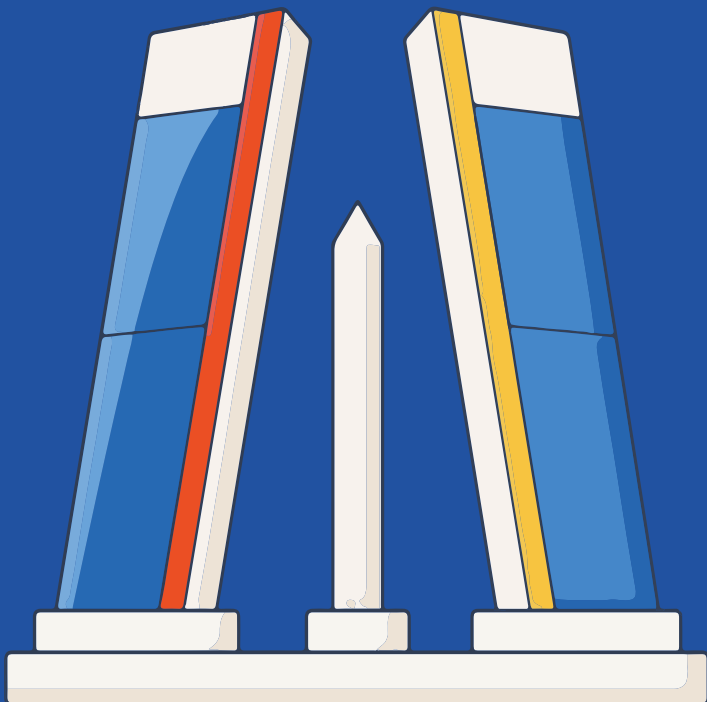
12€ Croqueta de Autor

Croqueta de jamón con panceta ibérica y piparra tailandesa. *Ham croquette with Ibérico pork belly and Thai piparra pepper.*



Cerveza (con o sin alcohol)

ruta nueve



INTERCONTINENTAL MADRID

CHEF: MIGUEL DE LA FUENTE

EL JARDÍN DEL INTERCONTINENTAL

16€ Tapa Nacional

Croqueta de berenjena ahumada, kéfir y aceituna negra.
Smoked aubergine croquette with kefir and black olive.



D.O. Ribera del Duero Valdubón 2020, tinto

16€ Tapa Fusión

Pulled lamb con aire de yogur y menta, gel de limón encurtido y crujiente de pita. // *Pulled lamb with yoghurt and mint foam, preserved lemon gel, and crispy pita.*



D.O. Cava Freixenet Brut Barroco, Guarda Superior Reserva

16€ Tapa Dulce

Tiramisú con núcleo de amaretto, bourbon y jengibre.
Tiramisu with amaretto, bourbon, and ginger core.



Cóctel Amaretto Spritz

HYATT REGENCY HESPERIA MADRID

CHEF: LUIS MIGUEL MUÑOZ

MERY BÁRBOLA

11€ Tapa Nacional

Gilda Km 0: bombón de cecina, galleta de aceituna, velo de queso de cabra y tierra de AOVE. // *Gilda Km 0: cecina cured beef bonbon, olive biscuit, goat's cheese veil, and extra virgin olive oil powder.*



D.O. Ribera del Duero Finca La María 2023, tinto

10€ Tapa Fusión

Nigiri frito de pétalo de tomate lacado con dashi de katsuobushi y kombu. *Fried tomato petal nigiri glazed with katsuobushi and kombu dashi.*



D.O. Cava Anna de Codorníu Blanc de Blancs, Guarda Superior Reserva

8€ Croqueta de Autor

Croqueta de gamba al ajillo con kataifi. *Garlic prawn croquette with kataifi pastry.*



Cerveza (con o sin alcohol) / Refresco

VP SOGNIO METROPOLITANO

CHEF: ENRIQUE DÍAZ

MERCADO MADRILES

12€ Tapa Nacional

Bollo preñado al vapor de chorizo de Zamora con mahonesa de huevo frito y patata paja. // *Steamed "bollo preñado" bun with Zamora chorizo, fried egg mayonnaise, and matchstick potatoes.*



D.O. Ribera del Duero Martín de Tours 2023, tinto

12€ Tapa Fusión

Causa limeña de salmón con mahonesa de kimchi y cebolla roja encurtida. *Salmon "causa limeña" citrus-potato terrine with kimchi mayonnaise and pickled red onion.*



D.O. Cava Parxet Brut Ecológico, Guarda Superior Reserva

12€ Tapa Dulce

Tarta cremosa de queso parmesano, con galleta María y mantequilla. *Creamy parmesan cheesecake with María biscuit and butter.*



Cóctel Espresso Martini o versión sin alcohol

#alimentosdespaña

LA MAHONESA ES NUESTRA Y LO SABES



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN

EL PAÍS MÁS RICO DEL MUNDO

NACIDA EN MAHÓN.

De Menorca para el mundo. Mucho antes de conquistar medio mundo, la mayonesa tuvo otro nombre: mahonesa. Un origen que apunta directamente a Mahón, en Menorca, donde ya se preparaban salsas emulsionadas con aceite y huevo antes de que, en el siglo XVIII, la receta diera el salto internacional.

La historia cuenta que, tras la conquista francesa de Mahón en 1756, los cocineros del duque de Richelieu descubrieron aquella joya local y la llevaron a Francia, donde empezó a servirse como mahonnaise: "la de Mahón". Aunque la cocina francesa la popularizó en los recetarios europeos hasta derivar en el término mayonnaise, el mundo acabó olvidando su cuna menorquina.

Detrás de esta salsa tan cotidiana se esconde una historia muy nuestra: la de una receta española que viajó desde Baleares para conquistar la alta cocina global. Por eso, la mahonesa sirve como hilo conductor de España Sabe, la nueva campaña de Alimentos de España, que reivindica el valor, el talento y la proyección internacional de nuestra gastronomía.

LA RECETA ORIGINAL DE LA SALSA MAHONESA.

INGREDIENTES (Para 6 pax)

- 1 huevo
- 250 g de aceite de oliva
- 1 cucharada de zumo de limón
- Sal



ELABORACIÓN:

Disponer el huevo y el aceite en el vaso de la batidora. Colocar la batidora pegada al fondo del vaso y triturar dejando que emulsione. Sazonar y añadir el zumo de limón.

NOTA DE MAESTRÍA:

Es conveniente tener todos los ingredientes a temperatura ambiente. Se recomienda prepararlo con aceite de oliva virgen extra. Se puede sustituir la batidora por una varilla.

experiencias in-house



HOTEL TAPA TOUR IN-HOUSE

Descubre la gastronomía de cuatro hoteles singulares de Madrid a través de la tapa, en un tour guiado por sus propios anfitriones. Cada experiencia propone un recorrido exclusivo por diferentes espacios del hotel, con una degustación de tapas de autor y maridajes seleccionados. Las plazas son limitadas y requieren reserva previa.

Para más información y reservas,
visita **www.hoteltapatour.com**

HOTEL TAPA TOUR IN-HOUSE

Discover the gastronomy of four unique Madrid hotels through tapas, on a guided tour led by the hosts themselves. Each experience offers an exclusive journey through different spaces within the hotel, featuring a tasting of signature tapas and selected pairings. Places are limited and advance booking is required.

*For more information and reservations,
visit **www.hoteltapatour.com**.*

ROSEWOOD VILLA MAGNA

CHEFS : KEVIN SUAREZ Y MAURO GARCÍA

AMÓS / LAS BRASAS DE CASTELLANA TARDE.O / FLOR Y NATA

Tapa Fusión · Amós

Tartaleta de anchoa, sobao pasiego e higos.

Anchovy, Cantabrian “sobao pasiego” butter cake and fig tartlet.

🍷 **D.O. Cava** Jaume Giró i Giró Xarel·lo, Guarda Superior Reserva

Croqueta de Autor · Tarde.O

Croqueta de marmitako con bonito ahumado al sarmiento.

Marmitako croquette with vine-wood smoked bonito tuna.

🍷 **Cerveza** (con o sin alcohol)

Tapa Nacional · Las Brasas de Castellana

Nuestra versión de la Gilda con gelée de dashi de anchoas y piparras, anchoa del Cantábrico, boquerón y aceituna gordal. // *Our version of the Gilda skewer with anchovy and piparra pepper dashi gel, Cantabrian salted and white anchovies, and Gordal olive.*

🍷 **D.O. Ribera del Duero** Rosae Arzuaga 2025, blanco

Tapa Dulce · Flor y Nata

Tartaleta cítrica. // *Citrus tartlet.*

🍷 **Cóctel** Azahar de Verano o versión sin alcohol

BARCELÓ TORRE DE MADRID

CHEF : JORGE LACERA

RESTAURANTE SOMOS / GASTRO BAR LA SANTA MARÍA

Tapa Nacional · Restaurante Somos

Secreto ibérico con migas manchegas y orejones.

"Secreto Ibérico" pork with Manchego-style migas and dried apricots.

 **D.O. Ribera del Duero** Abés 2022, tinto

Tapa Fusión · Restaurante Somos

Callos Madrid-Bangkok.

Madrid-Bangkok tripe stew with Thai-inspired flavours.

 **D.O. Cava** Freixenet Meritum Brut, Guarda Superior Gran Reserva

Croqueta de Autor · Restaurante Somos

Croqueta de tres carnes con queso Roncal y aceituna. // *Three-meat croquette with Roncal cheese and olive.*

 **Cerveza** (con o sin alcohol)

Tapa Dulce · Gastro Bar La Santa María

Bartolillo con chocolate caliente.

Bartolillo pastry turnover with hot chocolate.

 **Cóctel** Madrid 1954 / Nojito (sin alcohol)

JW MARRIOTT HOTEL MADRID

CHEF : HÉCTOR SALAZAR

LA BOTICA / SALA DE MEZCLAS

JW GARDEN

Tapa Nacional · La Botica

Lubina picante con patata cristal y caviar.

Spicy sea bass with crispy potato and caviar.

 **D.O. Ribera del Duero** Tierra Aranda 2025, blanco

Tapa Fusión · Sala de Mezclas

Sando de solomillo con mostaza y pepinillo.

Beef tenderloin sando with mustard and pickles.

 **D.O. Cava** J.M. Ferret Guasch Brut Nature, Guarda Superior Reserva

Croqueta de Autor · Sala de Mezclas

Croqueta melosa de rabo de toro con gel de vino tinto.

Creamy oxtail croquette with red wine gel.

 **Cerveza** (con o sin alcohol)

Tapa Dulce · JW Garden

Panna cotta tradicional con crumble de avena.

Traditional panna cotta with oat crumble.

 **Cóctel** JW Mint Velvet / Botánico O'O (sin alcohol)

URSO HOTEL & SPA

CHEF : RAFA CORDÓN

CASA FELISA / LOBBY BAR

Tapa Nacional · Casa Felisa

Filete ruso al estilo Rossini.
Rossini-style beef patty.

.....
🍷 **D.O. Ribera del Duero** Bela 2024, tinto

Tapa Fusión · Casa Felisa

Sashimi de dorada curada con uva roja y chalota.
Cured sea bream sashimi with red grapes and shallots.

.....
🍷 **D.O. Cava** Mestres Coquet Brut Nature, Guarda Superior Gran Reserva

Croqueta de Autor · Lobby Bar

Croqueta de cocido.
Madrid-style stew croquette.

.....
🍷 **Cerveza** (con o sin alcohol)

Tapa Dulce · Lobby Bar

Mousse de chocolate con helado de queso ahumado y teja de cacao.
Chocolate mousse with smoked cheese ice cream and cocoa crisp.

.....
🍷 **Cóctel** Wild Basil 0,0 (sin alcohol)

Organizador

GOURMEET

Patrocinadores institucionales

 **alimentos de España**



MADRID

Patrocinadores

**RI
BE
RA**
DEL
DUERO

**D.O.
CAVA**

Vota tus tapas favoritas
de Hotel Tapa Tour 2026



Colaboradores

**A | E
H | M**

Asociación Empresarial
Hostelera de Madrid


LABELLE
— HUITRE —


keia

TIPSA

Nos gustan tus envíos

Gestión de patrocinios

adtiva*
comunicación creativa

Dirección de arte y diseño
esiete.com

**E
SIETE**

Síguenos

 @hoteltapatour
hoteltapatour.com