

Vuelve a Barcelona Hotel Tapa Tour, el festival de los hoteles gourmet

- ✓ *Por tercer año consecutivo, Hotel Tapa Tour reivindica los hoteles como puntos de encuentro gastronómicos para los amantes de la alta cocina.*
- ✓ *De 1 al 31 de mayo la tapa será la embajadora de la cocina de los hoteles más emblemáticos de Barcelona, que competirán por el premio a la mejor tapa de autor de su categoría.*
- ✓ *La presente edición incluye una importante novedad con respecto a años anteriores: la totalidad de los hoteles participantes son 5 estrellas o 5 estrellas GL.*
- ✓ *Además, para dar a conocer más a fondo su propuesta gastronómica, los hoteles participantes también ofrecerán un menú degustación que podrá reservarse a través de ElTenedor.*



Barcelona, 10 de abril de 2018

Hotel Tapa Tour aterriza, por tercer año consecutivo, en los hoteles más emblemáticos de Barcelona. Del **1 al 31 de mayo** la tapa será la embajadora de la cocina de 11 hoteles de 5 estrellas y 5 estrellas GL de la capital catalana, que competirán por el premio a la mejor tapa de autor de su categoría. La nómina de hoteles participantes estará formada por El Palace Barcelona, Fairmont Rey Juan Carlos I, Gran Hotel La Florida, Hotel Claris, Mercer Hotel Barcelona, NH Collection Gran Hotel Calderón, OD Barcelona, Ohla Barcelona, The One Barcelona, The Serras Barcelona y The Wittmore.

Entre las propuestas, auténticas exquisiteces de **alta cocina** en un **formato desenfadado**, como una “*Ostra de Joël Dupuch al natural con espuma de jamón, hoja de ostra y crujiente de alcachofa*”, un “*Crujiente de pies de cerdo, puré de cebolla asada, langostino salteado y caldo ligado de jamón Ibérico*” o una original “*reinterpretación vegana de un clásico de la gastronomía, el filete Rossini*”. Así, la *tourneé* invita a descubrir auténticos oasis gastronómicos, algunos firmados por **chefs con estrella Michelin**, como es el caso del Informal del hotel The Serras Barcelona, con **Marc Gascons** al frente de los fogones, o de La Plassohla del hotel Ohla Barcelona, cuya dirección gastronómica corre a cargo de **Romain Fornell**.

Durante el certamen, el público asistente podrá degustar la **tapa a concurso** de cada hotel participante, maridada con vino o con cava, a un precio que oscilará entre los **7€ y los 9€**, con bebida incluida. El público podrá optar por hacer el **tour gastronómico** a su aire o por seguir alguna de las **rutas del programa de mano** de Hotel Tapa Tour. El programa, que estará disponible en todos los hoteles participantes, contiene información detallada sobre rutas, tapas, precios y horarios.

Un **jurado oficial**, compuesto por profesionales de la restauración, otorgará los premios a las mejores tapas de cada categoría concursante: “**Mar**” (elaboradas con pescados o mariscos), “**Montaña**” (elaboradas con carnes, aves o vegetales) y “**Mar y Montaña**”. El acto de clausura y la entrega de premios a las tapas ganadoras se celebrará el miércoles **30 de mayo** en el **Hotel Claris**.

Además, para dar a conocer más a fondo su propuesta gastronómica, los hoteles participantes también ofrecerán un **menú degustación**, durante todo el **mes de mayo**, que podrá reservarse a través de **ElTenedor**, la app líder de reservas online de restaurantes. Los comensales serán recibidos con una copa de cava **Anna Blanc de Blancs, Rosé o Ice** de bienvenida. El **precio medio** del menú degustación rondará los 50€.

Simultáneamente, **11 hoteles 5 estrellas y 5 estrellas GL de Madrid** estarán compitiendo por la mejor tapa de la edición madrileña al tiempo que, del mismo modo que en la capital catalana, invitarán a la población local a cruzar las puertas de los hoteles más emblemáticos de la ciudad y probar su alta cocina en miniatura.

A la edición especial de primavera le tomará el relevo la **edición de otoño**, prevista para octubre de 2018, una cita gastronómica de carácter **solidario** en la que hoteles de toda España se unirán por una causa común: **la lucha contra el hambre** en el mundo. Los hoteles que deseen participar en la edición solidaria podrán **inscribirse** a través de la web de Hotel Tapa Tour.

Enlace de descarga de fotos en alta resolución: <https://we.tl/ufMjCrz1vx>

Enlace de descarga de Dossier de Prensa con todas las tapas de las rutas: <https://we.tl/jeE7dJXgc>

Sobre Hotel Tapa Tour

Hotel Tapa Tour es un proyecto independiente de la periodista y emprendedora aragonesa Nona Rubio dedicado a la promoción de la gastronomía hotelera. La iniciativa pretende romper la barrera, arquitectónica y psicológica, que separa a hotel y ciudadano y abrir la restauración hotelera a la calle, reivindicando los hoteles como puntos de encuentro gastronómicos.

Desde 2016 se ha celebrado anualmente en Madrid y en Barcelona. En 2018 están previstas dos ediciones, una en primavera, en la que participarán hoteles de 5 estrellas de Madrid y Barcelona, y otra en otoño, de carácter solidario, en la que participarán hoteles de todo el territorio nacional.

Más información: hoteltapatour.com