

Torna a Barcelona Hotel Tapa Tour, el festival dels hotels gourmet

- ✓ *Per tercer any consecutiu, Hotel Tapa Tour reivindica els hotels com a punts de trobada gastronòmics per als amants de l'alta cuina.*
- ✓ *De l'1 al 31 de maig la tapa serà l'ambaixadora de la cuina dels hotels més emblemàtics de Barcelona, que competiran pel premi a la millor tapa d'autor de la seva categoria.*
- ✓ *La present edició inclou una important novetat respecte a anys anteriors: la totalitat dels hotels participants són 5 estrelles o 5 estrelles GL.*
- ✓ *A més, per donar a conèixer més a fons la seva proposta gastronòmica, els hotels participants també oferiran un menú degustació que podrà reservar-se a través d'ETenedor.*



Barcelona, 10 d'abril de 2018

Hotel Tapa Tour aterra, per tercer any consecutiu, als hotels més emblemàtics de Barcelona. De **l'1 al 31 de maig** la tapa serà l'ambaixadora de la cuina d'11 hotels de 5 estrelles i 5 estrelles GL de la capital catalana, que competiran pel premi a la millor tapa d'autor de la seva categoria. La nòmina d'hotels participants estarà formada per 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 i The Wittmore.

Entre les propostes, autèntiques exquisideses d'**alta cuina** en un **format desenfadat**, com una "Ostra de Joël Dupuch al natural amb escuma de pernil, fulla d'ostra i cruixent de carxofa", un "Cruixent de peus de porc, puré de ceba rostida, llagostí saltejat i brou lligat de pernil Ibèric" o una original "reinterpretació vegana d'un clàssic de la gastronomia, el filet Rossini". Així, la tournée convida a descobrir autèntics oasis gastronòmics, alguns fins i tot signats per **xefs amb estrella Michelin**, com és el cas del Informal de l'hotel The Serras Barcelona, amb **Marc Gascons** al capdavant dels fogons, o de La Plassohla de l'hotel Ohla Barcelona, sota la direcció gastronòmica de **Romain Fornell**.

Durant el concurs, el públic assistent podrà degustar la **tapa de cada hotel participant**, maridada amb vi o cava, a un preu que oscil·larà entre els **7 € i els 9 €**, amb beguda inclosa. El públic podrà optar per fer **el tour gastronòmic** al seu aire o per seguir alguna de les rutes del programa de mà d'Hotel Tapa Tour. El programa, que estarà disponible a tots els hotels participants, conté informació detallada sobre rutes, tapes, preus i horaris.

Un **jurat oficial**, compost per professionals de la restauració, atorgarà els premis a les millors tapes de cada categoria concursant: "**Mar**" (elaborades amb peixos o mariscs), "**Muntanya**" (elaborades amb carns, aus o vegetals) i "**Mar i muntanya**". L'acte de cloenda i el lliurament de premis a les tapes guanyadores se celebrarà el dimecres **30 de maig** a l'**Hotel Claris**.

A més, per donar a conèixer més a fons la seva proposta gastronòmica, els hotels participants també oferiran un **menú degustació**, durant tot el **mes de maig**, que podrà reservar-se a través de **ElTenedor**, l'app líder de reserves online de restaurants. Els comensals seran rebuts amb una copa de cava **Anna Blanc de Blancs, Rosé** o **Ice** de benvinguda. El **preu mitjà** del menú degustació rondarà els **50 €**.

Simultàniament, **11 hotels 5 estrelles i 5 estrelles GL de Madrid** estaran competint per la millor tapa de l'edició madrilenya alhora que, de la mateixa manera que a la capital catalana, convidaran a la població local a creuar les portes dels hotels més emblemàtics de la ciutat i provar la seva alta cuina en miniatura.

A l'edició especial de primavera li prendrà el relleu l'**edició de tardor**, prevista per a octubre de 2018, una cita gastronòmica de caràcter **solidari** en què hotels de tot Espanya s'uniran per una causa comuna: la **lluita contra la fam** al món. Els hotels que desitgin participar en l'edició solidària es podran inscriure a través del web d'Hotel Tapa Tour.

Enllaç de descàrrega d'imatges en alta resolució: <https://we.tl/ufMjCrz1vx>

Enllaç de descàrrega de dossier de premsa amb totes les tapes de la ruta: <https://we.tl/0xabuUGD3P>

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