



Madrid, 9 de septiembre de 2024

**El Área Delegada de Turismo patrocina este festival gastronómico que celebrará su novena edición en la capital del 19 al 29 de septiembre**

## **Maílló asegura que “Madrid consolida una cita en la que la tapa se convierte en embajadora de la alta cocina de los hoteles” con Hotel Tapa Tour 2024**

- **Con su respaldo a esta iniciativa, se sigue apostando por el fomento del turismo gastronómico y el incentivo de propuestas de interés en torno a este activo para enriquecer la oferta turística de la capital y contribuir al aumento de la estancia media**
- **Visitantes y madrileños podrán disfrutar, sin reserva previa, de hasta cuatro propuestas de tapa en más de una veintena de establecimientos hoteleros de cuatro y cinco estrellas**
- **Regresa la experiencia ‘in-house’ para conocer los diferentes espacios gastronómicos de los hoteles a través de un menú degustación en el Rosewood Villa Magna, JW Marriott Hotel Madrid y URSO Hotel & Spa**
- **Toda la información está disponible en la web oficial de [Hotel Tapa Tour](#)**

La ciudad de Madrid acogerá, del 19 al 29 de septiembre, la novena edición de Hotel Tapa Tour, el festival de gastronomía que tiene como escenario los hoteles de cuatro y cinco estrellas de la capital y como gran protagonista una de las tradiciones gastronómicas y culturales madrileñas más arraigadas, el tapeo. El Ayuntamiento patrocina esta cita anual que ha sido presentada esta mañana por la concejala delegada de Turismo, Almudena Maílló, y la fundadora de Hotel Tapa Tour, Nona Rubio, junto a representantes del sector de la alimentación y los chefs de los establecimientos participantes.

En el acto, Maílló ha afirmado que “es fundamental seguir respaldando esta iniciativa que promueve el turismo gastronómico en la ciudad de Madrid, demostrando la excelencia, la diversidad y la calidad de su oferta de restauración”. Un activo que se ha posicionado entre las principales motivaciones de visita a la capital en la actualidad. Encuentros que, en palabras de la concejala, “contribuyen a ampliar los planes de interés para el visitante, enriqueciendo las propuestas

**Dirección General de Comunicación**

Calle Montalbán nº1 Planta 3  
Código Postal 28014 Madrid

**diario:** [diario.madrid.es](http://diario.madrid.es)

**twitter:** [@MADRID](https://twitter.com/MADRID)

**facebook:** [@ayuntamientodemadrid](https://www.facebook.com/ayuntamientodemadrid)

**teléfono:** +34 91 588 22 40

**mail:** [prensa@madrid.es](mailto:prensa@madrid.es)

**web:** [madrid.es](http://madrid.es)



turísticas del destino y favoreciendo el aumento de la estancia media, uno de los objetivos de la estrategia de turismo municipal”.

Durante diez días, “Madrid consolida una cita en la que la tapa se convierte en embajadora de la alta cocina de los hoteles la capital”, ha añadido Maíllo, para quien, gracias al festival, estos establecimientos brindan la oportunidad de “conocer los magníficos espacios gastronómicos que albergan en su interior”. Sus restaurantes, bares, jardines y terrazas, abiertos tanto a sus huéspedes como al público en general, reivindican, al hilo de esta cita, su papel no sólo como estupendos alojamientos sino como referentes de la gastronomía de la capital.

### Tapas y maridajes

Hotel Tapa Tour permitirá degustar, sin reserva previa, hasta cuatro opciones de tapa, entre ‘Croqueta de Autor’, ‘Tapa Nacional’, ‘Tapa Fusión’ y ‘Tapa Dulce’, además de maridaje en cada hotel adherido. Las elaboraciones están inspiradas en platos icónicos y tendrán un precio medio entre 9 y 14 euros.

Visitantes y madrileños podrán configurarse su propio recorrido según sus preferencias o seguir alguna de las ocho rutas que Hotel Tapa Tour recomienda en su [guía](#), disponible en la web del evento en versión digital y que se distribuirá también en formato impreso en los hoteles.

En su edición 2024, Hotel Tapa Tour contará con la participación de más de una veintena de establecimientos: Barceló Torre de Madrid, Riu Plaza España, VP Plaza España Design, Palacio de los Duques Gran Meliá, The Principal Madrid, Hotel Montera Madrid, Pestana CR7 Gran Vía, URSO Hotel & Spa, Four Seasons Hotel Madrid, JW Marriott Hotel Madrid, Gran Hotel Inglés, The Madrid EDITION, Pestana Plaza Mayor, UMusic Hotel Madrid, CoolRooms Palacio de Atocha, Radisson RED Madrid, NH Madrid Nacional, Hard Rock Hotel Madrid, Mandarin Oriental Ritz Madrid, Hospes Puerta de Alcalá, BLESS Hotel Madrid, Relais & Châteaux Heritage Madrid Hotel, VP Madroño, Hotel Puerta América, InterContinental Madrid, Hyatt Regency Hesperia Madrid y Barceló Imagine.

### Experiencia ‘in-house’

El festival dará continuidad a la experiencia ‘in-house’, que se incorporó como novedad en la pasada edición de la cita y que propone descubrir los diferentes

**Dirección General de Comunicación**

Calle Montalbán nº1 Planta 3

Código Postal 28014 Madrid

**diario:** [diario.madrid.es](http://diario.madrid.es)

**twitter:** [@MADRID](https://twitter.com/MADRID)

**facebook:** [@ayuntamientodemadrid](https://www.facebook.com/ayuntamientodemadrid)

**teléfono:** +34 91 588 22 40

**mail:** [prensa@madrid.es](mailto:prensa@madrid.es)

**web:** [madrid.es](http://madrid.es)



espacios gastronómicos que se esconden dentro de un mismo hotel a través de un menú degustación de cuatro tapas. La actividad está guiada por el personal del hotel y disponible en el Rosewood Villa Magna, JW Marriott Hotel Madrid y URSO Hotel & Spa. Para disfrutar de esta experiencia, que tiene una duración de dos horas y un precio que oscila entre los 35 y los 50 euros, es preciso reservar con anterioridad.

Como colofón al evento, se hará entrega de los premios Hotel Tapa Tour, el lunes 30 de septiembre en la terraza El Cielo de Chicote, del hotel Montera Madrid, en reconocimiento a la importancia de la restauración hotelera en la promoción del patrimonio cultural y gastronómico.

Toda la información sobre el festival está disponible en su página web oficial:  
[https://hoteltapatour.com/./](https://hoteltapatour.com/)

**Dirección General de Comunicación**

Calle Montalbán nº1 Planta 3  
Código Postal 28014 Madrid

**diario:** diario.madrid.es

**twitter:** @MADRID

**facebook:** @ayuntamientodemadrid

**teléfono:** +34 91 588 22 40

**mail:** prensa@madrid.es

**web:** madrid.es