

Madrid, 14 de septiembre de 2026

La concejala delegada de Turismo, Almudena Maíllo, ha presentado hoy este festival gastronómico que se celebrará del 17 al 27 de septiembre

Madrid se convierte en una gran ruta gastronómica urbana con la 11ª edición de Hotel Tapa Tour

- Una treintena de hoteles de cuatro y cinco estrellas participan en esta iniciativa que permite conocer su oferta gastronómica con la degustación de tapas de autor maridadas
- Hotel Tapa Tour incluye visitas guiadas exclusivas a cuatro establecimientos
- El 32 % de los viajeros señala la gastronomía como uno de los principales motivos para visitar Madrid y le otorga una valoración media de 9,1 puntos sobre 10
- Hotel Tapa Tour lanzará, a partir de enero de 2027, una ruta permanente para disfrutar de esta experiencia durante todo el año

La concejala delegada de Turismo, Almudena Maíllo, ha presentado hoy la 11ª edición de Hotel Tapa Tour, el festival que abre la gastronomía de los hoteles a la ciudad y convierte a Madrid en una gran ruta gastronómica urbana. El Ayuntamiento de Madrid colabora en esta cita anual que regresará a la ciudad del 17 al 27 de septiembre con la participación de 29 establecimientos de cuatro y cinco estrellas.

Hotel Tapa Tour acerca a visitantes y madrileños a los hoteles de la capital a través de uno de sus grandes atractivos, la gastronomía, mediante una de sus costumbres culinarias más arraigadas: el tapeo. Para la concejala delegada de Turismo, “esta ruta demuestra que Madrid es una ciudad con propuestas para vivirla los 365 días del año”. En relación con el tapeo, Maíllo ha destacado que “representa el estilo de vida madrileño” y con esta ruta “los madrileños y visitantes van a tener la oportunidad de descubrir la gastronomía de los hoteles de Madrid”.

Según la última encuesta de percepción del Área Delegada de Turismo, el 32 % de los viajeros internacionales elige Madrid atraído por su oferta gastronómica, a la que otorga una valoración media de 9,1 puntos sobre 10.

Tapas de autor y experiencias exclusivas

Los establecimientos hoteleros ofrecerán varias propuestas de autor en formato tapa y maridadas, que pueden incluir una tapa nacional inspirada en la cocina española, una fusión de inspiración internacional, una croqueta de autor y/o una

Dirección General de Comunicación
Montalbán 1 - 3ª planta
28014 Madrid

 +34 915 882 240

 prensa@madrid.es

 madrid.es

 diario.madrid.es

 @MADRID

 @madrid

 @ayuntamientodemadrid

 @ayuntamiento-de-madrid-directo

tapa dulce. Las propuestas de las dos categorías principales (tapa nacional y fusión) competirán por representar a Madrid en el Premio Tapa Alimentos de España.

Esta experiencia puede disfrutarse de forma libre y sin reserva previa o siguiendo alguna de las nueve rutas oficiales sugeridas por la organización. Los hoteles y recorridos propuestos son: Palacio de los Duques Gran Meliá, VP Plaza España Design y RIU Plaza España (Ruta 1); The Madrid EDITION, UMusic Hotel Madrid y CoolRooms Palacio de Atocha (Ruta 2); Casa de las Artes Meliá Collection, NH Madrid Nacional y Hard Rock Hotel Madrid (Ruta 3); The Palace, a Luxury Collection Hotel, Mandarin Oriental Ritz y Mercer Madrid (Ruta 4); Gran Hotel Inglés, Four Seasons Hotel Madrid y JW Marriott Hotel Madrid (Ruta 5); The Principal Madrid, Nômade Temple Madrid y Brach Madrid (Ruta 6); Hyatt Centric Gran Vía Madrid, Hotel Montera Madrid, Curio Collection by Hilton y Urso Hotel & Spa (Ruta 7); Hospes Puerta de Alcalá, BLESS Hotel Madrid y VP Madroño (Ruta 8); e InterContinental Madrid, Hyatt Regency Hesperia Madrid y VP SOGNIO Metropolitano (Ruta 9).

El festival también organiza recorridos guiados con reserva previa por cuatro hoteles: Rosewood Villa Magna, Barceló Torre de Madrid, JW Marriott Hotel Madrid y Urso Hotel & Spa. En estas visitas, los participantes podrán conocer la gastronomía, arquitectura, diseño e historia de estos establecimientos hoteleros.

Ruta permanente en 2027

La clausura de esta edición de Hotel Tapa Tour tendrá lugar el próximo 28 de septiembre en el Gran Hotel Inglés, con un encuentro en el que se anunciarán los tres hoteles que representarán a Madrid en la gran final del Premio Tapa Alimentos de España, que se celebrará durante el Salón Gourmets 2027. Además, el acto acogerá la entrega de los galardones locales a Mejor Croqueta de Autor y Mejor Tapa Dulce, premios elegidos por votación popular y que reconocen el talento y la creatividad de la gastronomía madrileña.

Tras esta 11ª edición, el festival Hotel Tapa Tour iniciará una nueva etapa y lanzará, a partir de enero de 2027, una ruta permanente para poder seguir disfrutando de las tapas de los hoteles durante todo el año. /

Toda la información y la guía 2026 están disponibles en la [web oficial](#).