



Madrid, 6 de septiembre de 2023

El Área de Cultura, Turismo y Deporte apoya la 8ª edición del festival gastronómico, que tendrá lugar en la capital del 14 al 24 de septiembre

Madrid ensalza la alta gastronomía de sus hoteles con la celebración de Hotel Tapa Tour

- **Este encuentro posiciona a los hoteles madrileños como grandes referentes de la oferta culinaria de la capital, incentivando el turismo gastronómico**
- **Las personas asistentes podrán disfrutar de hasta cuatro propuestas de alta cocina en formato tapa en los 24 establecimientos hoteleros participantes**
- **Como novedad, el festival ofrecerá la experiencia de descubrir mediante un *tour* guiado todos los espacios vinculados a la gastronomía del hotel Rosewood Villa Magna**

El Ayuntamiento de Madrid pone en valor “el maridaje entre hoteles y gastronomía, prestando la máxima colaboración para hacer posible la celebración del Hotel Tapa Tour”, ha asegurado la delegada de Cultura, Turismo y Deporte, Marta Rivera de la Cruz, en la presentación de la octava edición de este festival gastronómico. En este acto también ha participado la fundadora de esta iniciativa, Nona Rubio, junto a algunos de los colaboradores, responsables de hoteles y cocineros participantes en el evento.

Consolidada como una de las citas de interés de la agenda anual madrileña, Hotel Tapa Tour brinda la oportunidad de disfrutar de la más alta gastronomía en un formato tan representativo de la tradición culinaria local como es la tapa, en 24 hoteles de cuatro y cinco estrellas. Una propuesta que da visibilidad a estos espacios como grandes escenarios gastronómicos de la ciudad de Madrid, que abren sus puertas durante diez días no solo a sus huéspedes, sino a otros visitantes y a los propios madrileños, e incentiva el turismo gastronómico en la capital.

“Hotel Tapa Tour se ha convertido en una de las citas gastronómicas imprescindibles del calendario anual de la capital gracias, entre otros, al apoyo del Área delegada de Turismo”, ha destacado Rivera de la Cruz, quien ha invitado a

Dirección General de Comunicación

Calle Montalbán nº1 Planta 3

Código Postal 28014 Madrid

diario: 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

web: madrid.es



madrileños y visitantes a disfrutar de los “bocados” de autor en entornos excepcionales. El respaldo a este encuentro va en línea con la estrategia turística municipal, que tiene a la gastronomía entre sus principales ejes de promoción y que también se centra en el impulso y difusión del sector hotelero. Los hoteles de cuatro y cinco estrellas son un gran activo de la ciudad al elevar la demanda de viajeros de largo radio y de un mayor poder adquisitivo. Madrid es referente en este ámbito, al ser el destino urbano español con más plazas hoteleras en estas dos categorías.

Tapas de autor en hoteles únicos

Hotel Tapa Tour propone el disfrute de las elaboraciones realizadas por cocineros de prestigio y chefs con estrella Michelin en 24 hoteles únicos llenos de arte, historia o diseño. En cada uno de ellos podrán degustarse hasta cuatro propuestas diferentes de maridajes que, en su conjunto, forman un pequeño menú degustación compuesto por una croqueta de autor, servida con cerveza; dos tapas concursantes en el Premio Nacional Tapa Alimentos de España, una maridada con vinos D.O. Ribera del Duero y otra con espumosos D.O. Cava; y un bocado dulce acompañado de un cóctel a base de Cointreau. No es necesaria reserva previa.

Los establecimientos participantes en esta iniciativa se ubican en diferentes zonas de la capital (Centro, plaza de España, Atocha, Chueca y Chamberí, barrio de Salamanca y paseo de la Castellana) y entre ellos se encuentran desde alojamientos icónicos de la ciudad hasta otros de reciente incorporación. Se trata de RIU Plaza de España, Mandarin Oriental Ritz, The Westin Palace, Gran Hotel Inglés, Four Seasons, UMusic Hotel, NH Collection Palacio de Tepa, CoolRooms Palacio de Atocha, Hard Rock Hotel, Radisson Red, NH Madrid Nacional, The Principal, URSO Hotel & Spa, Relais & Châteaux Hotel Orfila, Rosewood Villa Magna, Bless Hotel, VP Jardín de Recoletos, Hospes Puerta de Alcalá, Barceló Emperatriz, Relais & Châteaux Heritage Madrid, Hotel Puerta de América, InterContinental Madrid, Hyatt Regency Hesperia y Canopy by Hilton Madrid Castellana.

Novedad 2023

Además de recorrer Madrid de hotel en hotel y de tapa en tapa, este año se ha incorporado una novedad, la fórmula ‘in house’. Una experiencia inédita disponible en el Rosewood Villa Magna que, mediante un *tour* guiado, permitirá descubrir los

Dirección General de Comunicación

Calle Montalbán nº1 Planta 3
Código Postal 28014 Madrid

diario: 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

web: madrid.es



diversos espacios gastronómicos que acoge el hotel y que están vinculados con la mejor gastronomía. Por otro lado, este año, bajo el lema 'Dime quién eres y te diré qué comes', la campaña defiende un modelo alimentario inteligente, respetuoso con el origen de los alimentos y la cultura gastronómica de nuestro territorio.

Toda la información sobre la octava edición de Hotel Tapa Tour está disponible en la web del evento <https://hoteltapatour.com/>. También se ha editado una guía con el programa que se distribuirá en todos los establecimientos colaboradores y que puede descargarse en este [enlace](#)./

Dirección General de Comunicación

Calle Montalbán nº1 Planta 3
Código Postal 28014 Madrid

diario: diario.madrid.es

twitter: @MADRID

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

teléfono: +34 91 588 22 40

mail: prensa@madrid.es

web: madrid.es