

# D.O. CAVA

NOTA DE PRENSA

## El CAVA “armoniza” con las mejores tapas en 24 grandes hoteles de Madrid

- Regresa el Hotel Tapa Tour, el festival de alta cocina informal con hasta 80 tapas, del 14 al 24 de septiembre.
- La Denominación de Origen CAVA premiará al mejor maridaje entre un Cava y una de las tapas.



**Vilafranca del Penedès, 12 de septiembre de 2023.-** Regresa a Madrid la gran cita del Hotel Tapa Tour. Propone un plan informal, asequible y muy apetecible: una ruta de tapas de autor envuelta en entornos excepcionales cargados de arte, historia y diseño. **Del 14 al 24 de septiembre**, los **hoteles más emblemáticos y exclusivos de Madrid** exhibirán sus mejores galas gastronómicas, en formato tapa, con la intención de animar a todos los locales y visitantes a descubrir la cocina de sus restaurantes, jardines y terrazas. En cada hotel se podrán degustar

# D.O. CAVA

hasta cuatro propuestas diferentes de maridajes a concurso que, unidas entre sí, conforman un menú degustación en toda regla. Todo ello con maridajes en los que no faltará el Cava. Durante diez días se podrán degustar hasta 80 tapas en 24 hoteles de la capital. El presidente del Consejo Regulador de la D.O. CAVA, Javier Pagés, destaca la gran versatilidad gastronómica del Cava con las cocinas de todo el planeta, y pone de relieve “la excelencia del maridaje de los mejores Cavas con las creativas tapas que están preparando los grandes hoteles madrileños”.

Además, este año Hotel Tapa Tour estrena su fórmula “in-house”, una experiencia inédita que, a modo de menú degustación itinerante, invita a conocer los diferentes espacios gastronómicos que se esconden dentro de un hotel. Rosewood Villa Magna será el primer hotel de Madrid que acogerá un tour “in-house”. El precio de la experiencia, que incluye un tour guiado por los 4 espacios gastronómicos del hotel y 4 tapas con sus respectivos maridajes, será de 50€. Las reservas podrán hacerse a través de la página web de Hotel Tapa Tour.

## **Sin reserva previa**

Para disfrutar de esta experiencia no será necesaria la reserva previa. Las propuestas creadas para Hotel Tapa Tour estarán disponibles, del 14 al 24 de septiembre, dentro del horario establecido por cada uno de los hoteles participantes. El público asistente podrá hacer el tour a su aire, diseñando su propio itinerario, o seguir las rutas sugeridas en la guía de Hotel Tapa Tour, que contiene toda la información sobre hoteles, tapas, maridajes, horarios y precios. La edición impresa estará disponible en todos los hoteles participantes y la digital podrá descargarse a través de la página web del festival.

## **El Tour de los Cavas por los restaurantes de mejores hoteles de Madrid**

Las ocho rutas sugeridas para disfrutar de los mejores maridajes de Cava con la alta gastronomía de Madrid de Tapa Fusión Alimentos de España & D.O. Cava son:

### **Plaza España**

- RIU Plaza España. EL EDÉN GASTROBAR.  
El chef Carlos Pirateque propone un Taco de cochinillo a baja temperatura y torrezno de su piel con Freixenet Brut Nature Reserva.

### **Centro I**

- Four Seasons Hotel Madrid. ISA RESTAURANT & COCKTAIL BAR  
Usuzukuri de salmón, leche de coco, citronela, aceite de sisho verde del chef Ignacio Vara López con Mestres Coquet Gran Reserva Brut Nature.
- Gran Hotel Inglés. LOBBYTO.  
Ceviche GHI con Agustí Torelló Mata Brut Reserva.

# D.O. CAVA

- The Westin Palace Madrid. LA ROTONDA  
El chef José Luque Torres propone Gazpacho de tomates verdes, aguacate, albahaca y bogavante escabechado con Anna de Codorníu Blanc de Blancs Reserva.
- Mandarin Oriental Ritz Madrid. EL JARDÍN DEL RITZ  
Bocado de Khao Soi a la española del chef Sergio de la Plata con Mestres Clos Damiana Gran Reserva Brut Nature.



## Centro II

- UMusic Hotel Madrid. EL ALBÉNIZ & NOTA ALTA ROOFTOP  
El chef Alejandro Moreno propone un Uramaki de corvina con leche de tigre con Vía de la Plata Brut (UMusic).
- NH Collection Palacio de Tepa. ENTRE LETRAS  
Gazpacho de remolacha con guacamole y salmón ahumado del chef Roberto Limas con Dominio de la Vega Nº 1 2021 Brut Nature Ecológico.

# D.O. CAVA

- CoolRooms Palacio de Atocha. EL PATIO DE ATOCHA  
Ensaladilla de txangurro con mayonesa huancaína y polvo de aceituna negra del chef Eduardo Gutiérrez con Summum Reserva Brut Nature.

## **Atocha**

- Radisson Red Madrid. ENEKO BASQUE MADRID.  
El chef Tiago Duarte propone La tapa de campo con Vilarnau Brut Reserva.
- NH Nacional. TABLAFINA  
Mejillones de la Rías, caldo dashi gelatinizado, algas y cítricos del chef Jesualdo Bermejo con Juvé & Camps Brut Nature Gran Reserva, Reserva de la Familia.
- Hard Rock Hotel Madrid. GTAM +1  
El chef Federico Amendolara propone Choux de morcilla encebollada con crema de queso Idiazábal con Vilarnau Brut Reserva Orgánico.

## **Chueca-Chamberí**

- The Principal Madrid. LA TERRAZA  
Ceviche de verduras y plátano canario del chef Alejandro Coto con Juvé & Camps Essential Púrpura Reserva Brut.
- URSO Hotel & Spa. RESTAURANTE CASA FELISA  
El chef Antonio Del Álamo propone Tiradito de atún rojo con salsa nikkei con Mestres Visol Gran Reserva Brut Nature.
- Relais & Châteaux Hotel Orfila. EL JARDÍN DE ORFILA  
Carpaccio de gamba roja con vinagreta de jalapeño, jengibre y siracha de la chef María de la Muela con Josep Foraster Rosat Trepas Brut 2021.

## **Salamanca I**

- BLESS Hotel Madrid. PINZELADA  
El chef Victor Cuevas propone Ceviche de Corvina con Conde de Haro Brut Reserva.
- VP Jardín de Recoletos. GINKGO GARDEN  
Ravioli de migas con mermelada de vino y uva del chef Bruno Fernández con Roger Goulart Brut Nature Reserva.

# D.O. CAVA

- Hospes Puerta de Alcalá. RESTAURANTE MALVAR  
El chef Isaac Fernández propone Empanada Salteña de cocido con Castillo Perelada Brut Reserva.

## **Salamanca II**

- Barceló Emperatriz. RESTAURANTE MUTIS  
Pani puri vietno-mediterráneo de la chef Marina Harto Paz con Aria Brut Nature.
- Relais & Châteaux Heritage Madrid Hotel. HAROMA  
El chef Ramón Varoma propone Carpaccio de gamba roja con esencia de su cabeza, espárrago blanco de Tudela templado, perlas de palo cortado y vinagre de Jerez con Dominio de la Vega Authentique Brut Nature Reserva.
- Hotel Puerta América. KERRARA TERRACE  
Bocado de mar del chef Juan Morales con Freixenet Vintage Reserva 2020.

## **Castellana**

- InterContinental Madrid. EL JARDÍN DEL INTERCONTINENTAL  
El chef Miguel de la Fuente propone Atún thai con Panot Gaudí Gran Reserva.
- Hyatt Regency Hesperia Madrid. MERY BÁRBOLA  
Dim sum de rabo de toro de la chef Ana Isabel Peiró con El Cím del Turó Brut Nature Reserva.
- Canopy by Hilton Madrid Castellana. ESCÁNDALO / PLANTA Z  
El Chef Ignacio Martínez propone Pimiento relleno de pato teriyaki con mahonesa de kimchi con Aire Rosé Brut Nature 2020.

Hotel Tapa Tour es la excusa perfecta para colarse en la cocina de los grandes hoteles donde se alojan grandes chefs con estrella Michelin como Dani García (Four Seasons), Quique Dacosta (Mandarin Oriental Ritz, Madrid), Jesús Sánchez (Rosewood Villa Magna), Eneko Atxa (Radisson Red Madrid) o Ramón Freixa (The Principal Madrid).

En su octava edición, Hotel Tapa Tour se ha convertido en una de las citas gastronómicas imprescindibles del calendario anual de la capital, gracias al apoyo del Área de Turismo del Ayuntamiento de Madrid, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, la Asociación Empresarial Hotelera de Madrid (AEHM) y Renfe que, un año más, será el Transporte Oficial del festival.

# D.O. CAVA

## Los premios de Hotel Tapa Tour

En reconocimiento a la labor de la **restauración hotelera** en la promoción de nuestro **patrimonio cultural y gastronómico**, Hotel Tapa Tour otorgará los **premios** correspondientes a cada una de las categorías a concurso.

En la categoría de **Premios Nacionales**, todos los establecimientos participantes en Hotel Tapa Tour Madrid competirán por el **Premio “Tapa Alimentos de España”**, patrocinado por el **Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación**. Además del premio a la mejor tapa, los candidatos también se disputarán el premio mejor **“Maridaje D.O. Cava**. Los **6 finalistas** (2 de Madrid, 2 de Barcelona y 2 de otras localidades españolas) defenderán sus propuestas ante el jurado de la **Final**, que se celebrará el **lunes 25 de septiembre** en el **Gran Hotel Inglés de Madrid**.

En la categoría de **Premios Especiales**, otorgados a los hoteles madrileños, los participantes se disputarán entre otros el **Premio del Público** a la **“Mejor Experiencia”** de Hotel Tapa Tour Madrid. Una vez conocido el fallo del jurado, se hará entrega de los Premios que pondrán el broche de oro a Hotel Tapa Tour 2023.

## D.O. CAVA, compromiso con el origen, la tierra y la sostenibilidad

Con más de un 70% de ventas internacionales, CAVA es una de las D.O.s españolas que más exporta. Reúne más de 38.000 hectáreas de viña y a más de 6.200 viticultores. Sus 349 bodegas asociadas están presentes en más de 100 países. El CAVA, armonía universal para la gastronomía, se elabora por el método tradicional con un estricto compromiso con el origen, la tierra y la sostenibilidad.

**Web:** [www.CAVA.wine](http://www.CAVA.wine)

**Facebook:** <https://www.facebook.com/do.CAVA>

**Instagram:** <https://www.instagram.com/CAVA.do/>

**Twitter:** [https://twitter.com/DO\\_CAVA](https://twitter.com/DO_CAVA)

**Youtube:** <https://www.youtube.com/c/doCAVA>

**Para más información:**

MAHALAWINE&

Esther del Pozo

[estherdelpozo@mahala.es](mailto:estherdelpozo@mahala.es)

663 373 816