

D.O. CAVA

NOTA DE PREMSA

El CAVA “harmonitza” amb les millors tapes a 24 grans hotels de Madrid

- Torna l’Hotel Tapa Tour, el festival d’alta cuina informal amb fins a 80 tapes, del 14 al 24 de setembre.
- La Denominació d’Origen CAVA premiarà al millor maridatge entre un Cava i una de les tapes.



Vilafranca del Penedès, 12 de setembre del 2023.- Torna a Madrid la gran cita de l’Hotel Tapa Tour. Proposa un pla informal, assequible i molt apetible: una ruta de tapes d’autor en entorns excepcionals carregats d’art, història i disseny. Del 14 al 24 de setembre, els hotels més emblemàtics i exclusius de Madrid exhibiran les seves millors gales gastronòmiques, en format tapa, amb la intenció d’animar a tots els locals i visitants a descobrir la cuina dels seus restaurants, jardins i terrasses. A cada hotel es podran degustar fins a quatre propostes diferents de maridatges

D.O. CAVA

a concurs que, unides entre si, conformen un menú degustació en tota regla. Tot això amb maridatges en els quals no faltará el Cava. Durant deu dies es podran degustar fins a 80 tapes a 24 hotels de la capital. El president del Consell Regulador de la D.O. CAVA, Javier Pagés, destaca la gran versatilitat gastronòmica del Cava amb les cuines de tot el planeta, i posa en relleu “l’excel·lència del maridatge dels millors Caves amb les creatives tapes que estan preparant els grans hotels madrilenys”.

A més, enguany Hotel Tapa Tour entrena la seva fórmula “in-house”, una experiència inèdita que, a manera de menú degustació itinerant, convida a conèixer els diferents espais gastronòmics que s’amaguen dins d’un hotel. Rosewood Vila Magna serà el primer hotel de Madrid que acollirà un tour “in-house”. El preu de l’experiència, que inclou un tour guiat pels 4 espais gastronòmics de l’hotel i 4 tapes amb els seus respectius maridatges, serà de 50 €. Les reserves podran fer-se a través de la pàgina web d’Hotel Tapa Tour.

Sense reserva prèvia

Per gaudir d’aquesta experiència no serà necessària la reserva prèvia. Les propostes creades per a Hotel Tapa Tour estaran disponibles, del 14 al 24 de setembre, dins de l’horari establert per cadascun dels hotels participants. El públic assistent podrà fer el tour al seu aire, dissenyant el seu propi itinerari, o seguir les rutes suggerides en la guia d’Hotel Tapa Tour, que conté tota la informació sobre hotels, tapes, maridatges, horaris i preus. L’edició impresa estarà disponible a tots els hotels participants i la digital podrà descarregar-se a través de la pàgina web del festival.

El Tour dels Caves pels restaurants dels millors hotels de Madrid

Les vuit rutes suggerides per a gaudir dels millors maridatges de Cava amb l’alta gastronomia de Madrid de Tapa Fusión Alimentos de España & D.O. Cava són:

Plaza España

- RIU Plaza España. EL EDÉN GASTROBAR.
El xef Carlos Pirateque proposa un Tac de porquet a baixa temperatura i rosta de la seva pell amb Freixenet Brut Nature Reserva.

Centro I

- Four Seasons Hotel Madrid. ISA RESTAURANT & COCKTAIL BAR
Usuzukuri de salmó, llet de coco, citronella, oli de sisho verd del xef Ignacio Vara López amb Mestres Coquet Gran Reserva Brut Nature.
- Gran Hotel Inglés. LOBBYTO.
Ceviche GHI amb Agustí Torelló Mata Brut Reserva.

D.O. CAVA

- The Westin Palace Madrid. LA ROTONDA
El xef José Luque Torres proposa Gaspatxo de tomàquets verds, alvocat, alfàbrega i llamàntol escabetxat amb Anna de Codorníu Blanc de Blancs Reserva.
- Mandarin Oriental Ritz Madrid. EL JARDÍ DEL RITZ
Mos de Khao Soi a l'espanyola del xef Sergio de Plata amb Mestres Clos Damiana Gran Reserva Brut Nature.



Centro II

- UMusic Hotel Madrid. EL ALBÉNIZ & NOTA ALTA ROOFTOP
El xef Alejandro Moreno proposa un Uramaki de corbina amb llet de tigre amb Vía de la Plata Brut (UMusic).
- NH Collection Palacio de Tepa. ENTRE LETRAS
Gaspatxo de remolatxa amb guacamole i salmó fumat del xef Roberto Limas amb Dominio de la Vega N°1 2021 Brut Nature Ecológico.

D.O. CAVA

- CoolRooms Palacio de Atocha. EL PATIO DE ATOCHA
Ensalada russa de txangurro amb maionesa huancaïna i pols d'oliva negra del xef Eduardo Gutiérrez amb Summum Reserva Brut Nature.

Atocha

- Radisson Red Madrid. ENEKO BASQUE MADRID.
El xef Tiago Duarte proposa La tapa de camp amb Vilarnau Brut Reserva.
- NH Nacional. TABLAFINA
Musclos de la Ries, brou dashi gelatinitzat, algues i cítrics del xef Jesualdo Bermejo amb Juvé & Camps Brut Nature Gran Reserva, Reserva de la Família.
- Hard Rock Hotel Madrid. GTAM +1
El xef Federico Amendolara proposa Choux de botifarra encebada amb crema de formatge Idiazábal amb Vilarnau Brut Reserva Orgànic.

Chueca-Chamberí

- The Principal Madrid. LA TERRAZA
Ceviche de verdures i plàtan canari del xef Alejandro Coto amb Juvé & Camps Essential Púrpura Reserva Brut.
- URSO Hotel & Spa. RESTAURANTE CASA FELISA
El xef Antonio Del Álamo proposa Tiradito de tonyina vermella amb salsa nikkei amb Mestres Visol Gran Reserva Brut Nature.
- Relais & Châteaux Hotel Orfila. EL JARDÍN DE ORFILA
Carpaccio de gamba vermella amb vinagreta de xili de Jalapa, gingebre i siracha de la xef María de la Muela amb Josep Foraster Rosat Trepas Brut 2021.

Salamanca I

- BLESS Hotel Madrid. PINZELADA
El xef Victor Cuevas proposa Ceviche de Corbina amb Conde d'Haro Brut Reserva.
- VP Jardín de Recoletos. GINKGO GARDEN
Ravioli de molles amb confitura de vi i raïm del xef Bruno Fernández amb Roger Goulart Brut Nature Reserva.

D.O. CAVA

- Hospes Puerta de Alcalá. RESTAURANTE MALVAR
El xef Isaac Fernández proposa Empanada Salteña de bullit amb Castillo Perelada Brut Reserva.

Salamanca II

- Barceló Emperatriz. RESTAURANTE MUTIS
Pani puri vietno-mediterrani de la xef Marina Harto Paz amb Aria Brut Nature.
- Relais & Châteaux Heritage Madrid Hotel. HAROMA
El xef Ramón Varoma proposa Carpaccio de gamba vermella AMB essència del seu cap, espàrrec blanc de Tudela temprat, perles de palo cortado i vinagre de Xerès amb Dominio de la Vega Authentique Brut Nature Reserva.
- Hotel Puerta América. KERRARA TERRACE
Mos de mar del xef Juan Morales amb Freixenet Vintage Reserva 2020.

Castellana

- InterContinental Madrid. EL JARDÍN DEL INTERCONTINENTAL
El xef Miguel de la Fuente proposa Tonyina thai amb Panot Gaudí Gran Reserva.
- Hyatt Regency Hesperia Madrid. MERY BÁRBOLA
Dim sum de cua de toro de la xef Ana Isabel Peiró amb El Cim del Turó Brut Nature Reserva.
- Canopy by Hilton Madrid Castellana. ESCÁNDALO / PLANTA Z
El Xef Ignacio Martínez proposa Pebrot farcit d'ànec teriyaki amb maionesa de kimchi amb Aire Rosé Brut Nature 2020.

Hotel Tapa Tour és l'excusa perfecta per colar-se a la cuina dels grans hotels on s'allotgen grans xefs amb estrella Michelin com Dani García (Four Seasons), Quique Dacosta (Mandarin Oriental Ritz, Madrid), Jesús Sánchez (Rosewood Vila Magna), Eneko Atxa (Radisson Xarxa Madrid) o Ramón Freixa (The Principal Madrid).

A la seva vuitena edició, Hotel Tapa Tour s'ha convertit en una de les cites gastronòmiques imprescindibles del calendari anual de la capital, gràcies al suport de l'Àrea de Turismo del Ayuntamiento de Madrid, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, la Asociación Empresarial Hotelera de Madrid (AEHM) i Renfe que, un any més, serà el Transport Oficial del Festival.

D.O. CAVA

Els premis d'Hotel Tapa Tour

En reconeixement del treball de la **restauració hotelera** a la promoció del nostre **patrimoni cultural i gastronòmic**, Hotel Tapa Tour atorgarà els **premis** corresponents a cadascuna de las categories a concurs.

A la categoria de **Premis Nacionals**, tots els establiments participants a Hotel Tapa Tour Madrid competiran pel **Premi “Tapa Alimentos de España”**, patrocinat pel **Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación**. A més del premi a la millor tapa, els candidats també es disputaran el premi millor **“Maridatge D.O. Cava”**. Els **6 finalistes** (2 de Madrid, 2 de Barcelona i 2 d'altres localitats espanyoles) defensaran les seves propostes davant el jurat de la **Final**, que se celebrarà el **dilluns 25 de setembre** en el **Gran Hotel Inglés de Madrid**.

A la categoria de **Premis Especials**, atorgats als hotels madrilenys, els participants es disputaran entre altres el **Premi del Públic** a la **“Millor Experiència”** d'Hotel Tapa Tour Madrid. Una vegada coneguda la decisió del jurat, es farà lliurament dels Premis que posaran el coronament a Hotel Tapa Tour 2023.

D.O. CAVA, compromís amb l'origen, la terra i la sostenibilitat

Amb més d'un 70% de vendes internacionals, CAVA és una de les D.Os espanyoles que més exporta. Reuneix més de 38.000 hectàrees de vinya i a més de 6.200 viticultors. Els seus 349 celles associades són presents en més de 100 països. El CAVA, harmonia universal per a la gastronomia, s'elabora pel mètode tradicional amb un estricte compromís amb l'origen, la terra i la sostenibilitat.

Web: www.CAVA.wine

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

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

Twitter: https://twitter.com/DO_CAVA

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

Per a més informació:

MAHALAWINE&

Esther del Pozo

estherdelpozo@mahala.es

663 373 816