vinetur

The Madrid EDITION lleva al Hotel Tapa Tour tres bocados entre Madrid y Perú

El hotel acudirá al festival con un bocadillo de calamares, una gilda peruana y una croqueta de cordero

miércoles 2 de septiembre de 2026



The Madrid EDITION participará en la undécima edición de Hotel Tapa Tour, que se celebrará en Madrid del próximo 17 al 27 de septiembre. Según informa el hotel, su presencia en el festival se canalizará a través del restaurante Oroya y del Lobby Bar, con tres elaboraciones para esta cita gastronómica.

La primera de ellas será una reinterpretación del bocadillo de calamares, incluida como Tapa Nacional. La receta se servirá con pan brioche, calamares rebozados y fritos, alioli y cebollino. La propuesta irá acompañada de una copa de vino tinto Viña Mayor 2024 y

tendrá un precio de 10 euros.

La segunda elaboración será la Gilda peruana, presentada como Tapa Fusión. The Madrid EDITION detalla que se prepara con pesca sostenible, ajíes encurtidos y jugo cítrico. En este caso, el maridaje previsto es una copa de cava L'Origan Aire Brut Nature, Guarda Superior Reserva, también por 10 euros.

La tercera propuesta será una croqueta de cordero y membrillo. El hotel señala que la pieza combina una base cremosa de cordero con un gel de membrillo y que se servirá con su cerveza artesanal La Chulapa. Su precio será igualmente de 10 euros.

The Madrid EDITION enmarca estas tres tapas en la línea gastronómica de Oroya, su restaurante peruano en Madrid. La compañía explica que este espacio trabaja con influencias japonesa, española, africana, china e italiana bajo la dirección del chef Diego Muñoz.

Oroya se encuentra en Plaza de Celenque, 2. Su horario es de lunes a jueves de 12:00 a 24:00 y de viernes a domingo de 12:00 a 1:00. El Lobby Bar, situado en la misma dirección, abre de lunes a domingo de 11:00 a 1:00. Las reservas pueden realizarse en el teléfono +34 919 54 54 20.

Sobre el establecimiento, The Madrid EDITION indica que dispone de 200 habitaciones, suites y penthouses, de las que 77 son conectadas. El hotel reúne además cuatro espacios de gastronomía y coctelería.

Entre sus instalaciones figuran también un rooftop con piscina infinita exterior y bar, un área wellness con gimnasio y spa, cinco salas de tratamiento, sauna seca y baño de vapor. A eso se añaden más de 350 m² de espacios flexibles para reuniones y eventos.

La marca EDITION Hotels señala por su parte que opera 24 hoteles repartidos entre Europa, Norteamérica, Asia y Oriente Medio. La cadena añade que mantiene más de una docena de proyectos en desarrollo para los próximos cinco años, entre ellos su primera apertura en África, en Ciudad del Cabo, además de nuevos establecimientos en Detroit, Milán, Bombay y Riad.