vinetur

Hotel Tapa Tour elige a cuatro hoteles de Madrid para la gran final del premio de tapas

Los finalistas madrileños competirán junto a cuatro hoteles de Barcelona por tres reconocimientos gastronómicos

martes 29 de septiembre de 2026



Hotel Tapa Tour cerró este lunes, 28 de septiembre, su undécima edición en Madrid con la entrega de premios celebrada en el Gran Hotel Inglés. De esa cita salieron los cuatro hoteles que representarán a la capital en la Gran Final del Premio Tapa Alimentos de España, prevista en Salón Gourmets 2027.

La organización ha seleccionado a Rosewood Villa Magna y Mandarin Oriental Ritz Madrid en la categoría Tapa Nacional. En Tapa Fusión, los elegidos son Palacio de los Duques Gran Meliá y Gran Hotel Inglés. A ellos se sumarán otros cuatro hoteles de Barcelona, que se conocerán entre el próximo 5 y el próximo 15 de noviembre.

La final reunirá así a ocho establecimientos, cuatro de Madrid y cuatro de Barcelona. Allí optarán a tres reconocimientos: el Premio Tapa Alimentos de España, el Premio al Mejor Maridaje D.O. Ribera del Duero y el Premio al Mejor Maridaje D.O. Cava.

En la categoría Tapa Nacional, Rosewood Villa Magna ha sido elegido por “Nuestra versión de la Gilda”, una propuesta con gelée de dashi de anchoas y piparras, anchoa del Cantábrico, boquerón y aceituna gordal. Su maridaje es Rosae Arzuaga 2025, un blanco de la D.O. Ribera del Duero.

El otro finalista madrileño en esa categoría es Mandarin Oriental Ritz Madrid, con un sobao pasiego caramelizado con crema de tres leches, anchoa del Cantábrico y gel de manzana. El vino asociado a esta tapa es Sensia 2023, también blanco y amparado por la D.O. Ribera del Duero.

La categoría Tapa Fusión, vinculada al premio al mejor maridaje con cava, ha reconocido a Palacio de los Duques Gran Meliá por una gyoza de chicharrón de oreja con salsa macha. La propuesta se presenta con Codorníu Ars Collecta Grand Rosé, Guarda Superior Reserva, D.O. Cava.

Gran Hotel Inglés completa la representación madrileña en la final con un tartar de sepia con mantequilla noisette y salsa ponzu. Su maridaje es Oriol Rossell Rosat Brut, Guarda Superior Reserva, D.O. Cava.

Además de los cuatro establecimientos que pasarán a la final, el festival repartió otros reconocimientos decididos por el público y por la organización. Hyatt Regency Hesperia Madrid recibió el Premio a la Mejor Croqueta de Autor por su croqueta de gamba al ajillo con kataifi.

El Premio a la Mejor Tapa Dulce fue para ISA, en Four Seasons Hotel Madrid, por “Tsubaki”, una creación elaborada con mousse de sésamo negro, yuzu, miso blanco y arroz tostado.

Urso Hotel & Spa obtuvo el reconocimiento a la Mejor Experiencia In-House. Hotel Tapa Tour señala que la propuesta premia un recorrido por distintos espacios gastronómicos del establecimiento para conocer su patrimonio, su arquitectura, su diseño y su historia.

La edición madrileña se celebró del pasado 17 al pasado 27 de septiembre y reunió a 29 hoteles de cuatro y cinco estrellas. La organización afirma que el festival mantiene su apuesta por usar la tapa como vía de entrada a la cocina de los grandes hoteles, un formato que acerca estos espacios a un público más amplio.

Esta edición ha coincidido, además, con el impulso de la candidatura del tapeo como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad ante la UNESCO, promovida por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Hotel Tapa Tour vincula esa iniciativa con la línea que mantiene desde hace más de una década alrededor de la tapa como elemento cultural y gastronómico.

Tras el cierre en Madrid, Barcelona tomará el relevo entre el próximo 5 y el próximo 15 de noviembre. En esa edición se elegirán dos hoteles para Tapa Nacional y dos para Tapa Fusión, que completarán el cuadro de la gran final de 2027.

La organización también ha anunciado una nueva fase del proyecto con la puesta en marcha, en enero de 2027, de la Ruta Permanente Hotel Tapa Tour. La iniciativa permitirá seguir conociendo durante todo el año algunos espacios gastronómicos de hoteles de Madrid y Barcelona a través de la tapa.

Hotel Tapa Tour es una iniciativa impulsada por la emprendedora aragonesa Nona Rubio. Cuenta con el apoyo del Área de Turismo del Ayuntamiento de Madrid, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación a través de Alimentos de España, la D.O. Ribera del Duero, la D.O. Cava y la Asociación Empresarial Hotelera de Madrid, entre otras entidades.