

L'Hôtel Claris, chef de file du premier « *Hotel Tapa Tour* » de Barcelone

La première édition de « l'Hotel Tapa Tour » se déroule à Barcelone du 6 au 17 avril prochains. Le restaurant « La Terraza del Claris » situé sur le toit-terrasse de l'Hôtel Claris 5 GL est partie prenante de l'événement, avec deux tapas inédites.*

Barcelone, le 5 avril 2016 – [L'hôtel Claris 5* GL](#) participe au premier concours hôtelier de création de tapas, du 6 au 17 avril. Au total, 30 hôtels 4 ou 5 étoiles, des quartiers Eixample, Ciutat Vella, Sant Marti, Les corts, et Sarria-Sant Gervasi prennent part à la compétition.



Organisée sous l'égide de l'Agence du Tourisme Catalane, cette initiative vise à promouvoir la gastronomie hôtelière à travers un met convivial et très ancré dans la culture populaire espagnole : *les tapas*. Ainsi, chaque hôtel offre à la dégustation du public : une **tapa de concours**, respectivement notée par un jury professionnel et un jury populaire, et une **tapa solidaire**, hors-concours, dont les bénéfices vont à une œuvre caritative choisie par chaque établissement. **Le prix de la tapa, accompagnée d'une boisson (coupe de cava, vin, ou cocktail), varie entre 4 à 8 euros.**

La Terraza del Claris: goûter deux tapas de compétition dans un cadre d'exception

Le restaurant **La Terraza del Claris**, situé, tout comme la piscine, au dernier étage de l'Hôtel Claris, offre une vue splendide sur le centre-ville de Barcelone. Il constitue un cadre privilégié pour déguster tous les jours de 15h00 à 23h00 de savoureuses tapas, spécialement élaborées pour l'occasion.



- Dans la catégorie **Tapa Avant-gardiste**, La Terraza del Claris présente de délicieuses bouchées de « pan con tomate » à la fraise et au cumin, rehaussées d'anchois à la mousse de whisky. Cette tapa est accompagnée de vin rouge : <http://hoteltapatour.com/item/boquerones-con-espuma-de-whisky/>



- Comme **Tapa Solidaire**, La Terraza del Claris a imaginé du Tataki de wagyu (spécialité de bœuf japonaise), serti de glace au gingembre et nappé de sauce à la bière noire et crémeux de caramel : <http://hoteltapatour.com/item/tataki-de-wagyu-con-helado-de-jengibre-cerveza-negra-y-toffee/>

Cette tapa est servie avec un cocktail Négroni. Les bénéfices de ses ventes sont destinés à la *Casal des Infants* – Maison des Enfants – qui vient en aide aux enfants en risque d'exclusion.

De nombreux lots à gagner à l'issue du concours

Durant « l'Hotel Tapa Tour », le jury professionnel délivre les prix des **Meilleures Tapas : Traditionnelle, Avant-gardiste et Durable**. Le jury populaire désigne, pour sa part, la **Tapa la plus populaire**, à l'aide des urnes et bulletins, mis à disposition dans chaque lieu. Tous les votants inscrits préalablement sur le site [Hotel Tapa Tour](http://hoteltapatour.com) pourront prendre part au **tirage au sort** et gagner des prix alléchants offerts par les établissements participants : diners, cocktails, soins spa, nuits d'hôtels...

Pour plus d'information : <http://hoteltapatour.com/>

À propos de Derby Hotels Collection

Fondé en 1968, le groupe hôtelier Derby Hotels Collection est l'un des plus prestigieux d'Espagne. Ses hôtels sont uniques et originaux. Chaque établissement héberge en son sein une collection unique d'œuvres d'art ancien ou contemporain, passion du président de la chaîne, Jordi Clos. Son fils Joaquim Clos, directeur général de Derby Hotels Collection, signe le design et la décoration de ses hôtels, signes distinctifs du groupe et de la famille Clos.

*Derby Hotels Collection compte actuellement 22 établissements de luxe à Barcelone, Madrid, Londres et Paris. Parmi ceux-ci, à Barcelone, le Claris 5*GL, membre de Small Luxury Hotels of the World et de Design Hotels a été sélectionné comme le meilleur hôtel urbain d'Europe par la prestigieuse maison d'édition Condé Nast Johansens et a fait partie de la sélection T+L World's Best Hotels 2008, qui publie la liste très réputée des 500 meilleurs hôtels du monde dans le magazine Travel + Leisure. <http://www.derbyhotels.com>*

Contacts Médias
Derby Hotels Collection
press@derbyhotels.com

