

M M M M M

M M M M M

M M M M M

M M H !!!

We are tasting, join us.

Kimpton Vividora Barcelona

----- TAPA -----

Buñuelo cremoso de bacalao y butifarra negra con migas de ibéricos.

NOCTURNE BLANC DE NOIRS 2024 (BODEGAS LA PURÍSIMA)

Lugar: Terraza de Vivi & Got Bar / **Precio:** 8€ (maridaje incluido)
Horario: De lunes a jueves, de 12h a 20h. Viernes a domingo, de 12h a 22h
Carrer del Duc, 15 – Sin reserva, dentro del horario establecido.

----- MENÚ DEGUSTACIÓN -----

Croqueta melosa de jamón ibérico.

FILARMONÍA ROSÉ 2024 (BODEGAS LA PURÍSIMA)

--

Berenjena brasa, hummus de remolacha, verduras en escabeche de Chardonnay y praliné de avellana.

CASTAÑO MACABEO CHARDONNAY 2023 (BODEGAS CASTAÑO)

--

Tartar de vaca madurada de Girona y yema crema.

CASA CAPITÁN MACABEO 2022 (BODEGAS BARAHONDA)

--

Buñuelo de bacalao, miel y lima a Vuela-Pluma.

VUELAPLUMA 2023 (BODEGAS CONDE DE MONTORNÉS)

--

Chuletón de cerdo ibérico y mantequilla de hierbas.

SANTA 2020 (BODEGAS CASTAÑO)

--

Mundo de chocolate.

CASTAÑO MONASTRELL DULCE 2022 (BODEGAS CASTAÑO)

Lugar: Restaurante Fauna / **Precio:** 60€ (maridaje incluido)
Reservas: www.hotelwinefest.com



Mandarin Oriental, Barcelona

----- TAPA -----

Nigiri “socarrat” de esgarraet (arroz “socarrat” de sepia y marisco con bacalao confitado, pimiento esgarraet y alioli de azafrán).

MALVASÍA BLANCO 2023 (BODEGA CLOS DE LÒM)

Lugar: Banker's Bar / **Precio:** 10€ (maridaje incluido) / **Horario:** Lunes a domingo, de 17h a 20h
Passeig de Gràcia, 38-40 — Sin reserva, dentro del horario establecido.

----- MENÚ DEGUSTACIÓN -----

Sablée de tartar de tomates, salmón ahumado y hierbas frescas.

REYDOS V.O. (BODEGAS REYDOS)

—
Bonito marinado, salsa de cebolla caramelizada y uvas.

CASA TURÚS MALVASÍA BLANCO 2021 (BODEGA DOMINIOS DE MGP)

—
Saquito de remolacha y alga wakame con mayonesa de sésamo.

CLOS DE LÒM MONASTRELL ROSADO 2023 (BODEGA CLOS DE LÒM)

—
Ravioli de sepia y gamba de la costa con velouté de mariscos y setas.

HUELLA DE MERSEGUERA 2023 (BODEGAS VEGAMAR)

—
Muslo de pato confitado con demiglace de frutos rojos, puré de apionabo y pistacho.

LA FORCALLÀ DE ANTONIA 2023 (BODEGA RAFAEL CAMBRA)

—
Pumpkin pie con praliné de pipa de calabaza y toffee de miso.

BARONÍA SECO (BODEGA BARONÍA DE TURÍS)

Lugar: Blanc / **Precio:** 65€ (maridaje incluido)
Reservas: www.hotelwinefest.com

Hotel Neri Relais & Châteaux

----- TAPA -----

Coca crujiente de marinera de anchoa.

NIÑO DE LAS UVAS BLANCO 2023 (BODEGAS DEL ROSARIO)

Lugar: A Restaurant / **Precio:** 10€ (maridaje incluido)

Horario: Lunes a domingo, de 13h a 22h

Carrer de Sant Sever, 5 — Sin reserva, dentro del horario establecido.

----- MENÚ DEGUSTACIÓN -----

Fougasse. Crunchy-taco de patata con atún rojo.

MABAL BLANCO 2023 (BODEGA BALCONA)

Gyozas de rabo de buey.

37 BARRICAS TINTO 2019 (BODEGA BALCONA)

Alcachofas con crema de Idiazabal.

4 CUERDAS CRIANZA SOBRE LÍAS BLANCO 2021 (BODEGAS HYDRIA)

Arroz de bacalao.

EL BORDE BLANCAS DE BULLAS BLANCO 2022 (BODEGAS DEL ROSARIO)

Tatin de ciervo.

EL BORDE MONASTRELL TINTO 2020 (BODEGAS DEL ROSARIO)

Galleta crujiente.

LA REÑAS SELECCIÓN TINTO 2021 (BODEGAS DEL ROSARIO)

Lugar: A Restaurant / **Precio:** 60€ (maridaje incluido)

Reservas: www.hotelwinefest.com



Majestic Hotel & Spa Barcelona

----- TAPA -----

Codorniz en “crapaudine” y salsa de chocolate

PARSIMONIA BOBAL DE AUTOR TINTO 2022 (BODEGAS VIVE)

Lugar: El Bar del Majestic / **Precio:** 12€ (maridaje incluido) / **Horario:** Lunes a domingo, de 12h a 23h
Passeig de Gràcia, 68 — Sin reserva, dentro del horario establecido.

----- MENÚ DEGUSTACIÓN -----

Crujiente de anchoa de El Xillu y crema de burrata.

PARSIMONIA TARDANA BLANCO 2024 (BODEGAS VIBE)

--

Huerto del Majestic de invierno.

VETERUM VITIUM TINAJAS 2022 (BODEGAS COVIÑAS)

--

Gnochi de calabaza con suero de parmesano y vieira.

ANMA BLANCO 2023 (CHOZAS CARRASCAL)

--

Dorada salvaje con puré de coliflor asada y sus puntas al horno de carbón.

VETERUM VITIUM BOBAL DE VIÑAS VIEJAS 2022 (BODEGAS COVIÑAS)

--

Paletilla de cordero lechal lacada con puré de salvia y ensalada de berros de agua.

ANMA TINTO 2020 (CHOZAS CARRASCAL)

--

Manzana caramelizada con espuma de tarta de queso.

KALEIDOS BOBAL ROSÉ 2024 (BODEGAS VIBE)

Lugar: SOLC Restaurant / **Precio:** 64€ (maridaje incluido)
Reservas: www.hotelwinefest.com



utiel-requena

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Cotton House Hotel

----- TAPA -----

Canelón de ciervo servido con su reducción y virutas de foie.

ERESMA+ VERDEJO SOBRE LÍAS 2023 (BODEGA ERESMA)

Lugar: Batuar / **Precio:** 12€ (maridaje incluido) / **Horario:** Lunes a domingo, de 12h a 22.30h
Gran Vía de les Corts Catalanes, 670 — Sin reserva, dentro del horario establecido.

----- MENÚ DEGUSTACIÓN -----

Alcachofas en texturas con salsa romesco.

TRES PILARES VERDEJO SOBRE LÍAS 2023 (BODEGA TRES PILARES)

--

Bikini hojaldrado de steak tartar y emulsión de sriracha.

FINCA MONTEPEDROSO 2023 (FINCA MONTEPEDROSO)

--

Arroz cremoso de setas y espárragos verdes.

SAPIENTIA SAUVIGNON BLANC 2023 (LAGAR DE MOHA)

--

Pulpo a la brasa con crema de patata y cebolla con pimentón de Espellette.

CUATRO RAYAS LONGVERDEJO VIÑEDOS CENTENARIOS 2022 (BODEGA CUATRO RAYAS)

--

Paletilla de cordero cocido a baja temperatura con puré de alubias negras y salsa tatemada.

DIEZ SIGLOS FERMENTADO EN BARRICA GRAN VINO 2023 (BODEGA DIEZ SIGLOS DE VERDEJO)

--

Torrija con espuma cítrica y helado de caramelo salado.

NÉKORA SAUVIGNON 2024 (BODEGA DIEZ SIGLOS DE VERDEJO)

Lugar: Batuar / **Precio:** 62€ (maridaje incluido)
Reservas: www.hotelwinefest.com



El Palace Barcelona

----- TAPA -----

Oreo de parmesano. Crujiente de galleta con tinta de calamar rellena de crema de parmesano.

ALTA ALELLA LAIETÀ GRAN RESERVA 2019 (ALTA ALELLA)

Lugar: Hall / **Precio:** 12€ (maridaje incluido) / **Horario:** Lunes a domingo, de 12:30h a 23h
Gran Vía de les Corts Catalanes, 668 — Sin reserva, dentro del horario establecido.

----- MENÚ DEGUSTACIÓN -----

**Pan de payés ecológico, mantequilla ahumada.
Croqueta cremosa de setas de temporada.**

PERE MATA L'ENSAMBLATGE GRAN RESERVA 2019 (MATA I COLOMA)

--

**Anchoa de L'Escala en pan de brioche,
mató cremoso, pimiento de cristal.**

ROVELLATS RESERVA CUVÉE ESPECIAL BRUT NATURE 2021 (ROVELLATS CAVA)

--

Burrata asada, calabaza, anacardos, vinagreta especiada.

VILARNAU ROSÉ DELICAT RESERVA BRUT 2022 (CAVAS VILARNAU)

--

Suquet de lubina y cigalas, picada de frutos secos.

DURAN ROSÉ GRAN RESERVA BRUT 2017 (RAMÓN CANALS)

--

Canelón de pollo de payés, su parfait, crema de Comté.

RESERVA DE LA FAMILIA GRAN RESERVA BRUT NATURE 2019 (JUVÉ & CAMPS)

--

Selección del carro de dulces de nuestra pastelería.

VALLFORMOSA GALA BARRICA RESERVA 2021 (VALLFORMOSA)

Lugar: Restaurante El Palace / **Precio:** 75€ (maridaje incluido)

Reservas: www.hotelwinefest.com

D.O.
CAVA

Monument Hotel Barcelona

----- TAPA -----

Lámina de presa ibérica de bellota marinada con crema de parmesano y trufa en focaccia crujiente.

SERICIS CEPAS VIEJAS MONASTRELL 2019 (BODEGAS MURVIEDRO)

Lugar: Verbena / **Precio:** 10€ (maridaje incluido) / **Horario:** Lunes a domingo, de 13h a 22h
Passeig de Gràcia, 75 — Sin reserva, dentro del horario establecido.

----- MENÚ DEGUSTACIÓN -----

Cuajada de erizo con hinojo en crudo y perlas de trufa negra.

LAS VIRTUDES FORTALEZA MOSCATEL SECO 2023 (LAS VIRTUDES)

--

Terrina de pollo de payés y foie gras con compota de mango y piña.

ARBUI BLANCO 2023 (BODEGAS ALEJANDRO)

--

Arroz cremoso de tinta de chipirón con ortiguillas de mar fritas y alioli de limón.

LUIS XIV ÁNFORAS 2023 (COLECCIÓN TONELES CENTENARIOS)

--

Lomo de bacalao confitado con crema de jamón ibérico, patata y txistorra crujiente.

GIRÓ DE ABARGUES 2021 (PEPE MENDOZA CASA AGRÍCOLA)

--

Taco de carrillera de Black Angus glaseado con pure de dátil, jerez y guiso de acelga.

TARIMA HILL MONASTRELL 2021 (BODEGAS VOLVER)

--

Mousse de queso Coronat eco de la Garrotxa con cereza negra y azúcar moscabado.

MIRA SALINAS 2017 (BODEGAS SIERRA SALINAS)

Lugar: Verbena / **Precio:** 65€ (maridaje incluido)
Reservas: www.hotelwinefest.com

Grand Hotel Central

----- TAPA -----

Ensaladilla Can Bo con ventresca de atún.

JUAN GIL BLANCO 2023 (BODEGAS JUAN GIL)

Lugar: Can Bo / **Precio:** 10€ (maridaje incluido)

Horario: Lunes a domingo, de 12.30h a 22.30h
Via Layetana, 30 — Sin reserva, dentro del horario establecido.

----- MENÚ DEGUSTACIÓN -----

Cecina de León, picos feos. Ensaladilla rusa, ventresca de atún.

LUZÓN COLECCIÓN BLANCO 2024 (BODEGAS LUZÓN)

--

Bravas Can Bo. Croqueta de pollo a la catalana.

CASA DE LA ERMITA ROSÉ 2024 (CASA DE LA ERMITA)

--

Canelón de “ceps” y berenjena.

BRUMA FINCA CQ 2023 (BODEGAS VIÑA ELENA)

--

Pluma ibérica a la brasa con guarnición.

JUAN GIL NÁCAR 2021 (BODEGAS JUAN GIL)

--

Tiramisú de Lorenzo.

LACRIMA CHRISTI (BODEGAS BSD)

Lugar: Can Bo / **Precio:** 60€ (maridaje incluido)

Reservas: www.hotelwinefest.com



Hotel Wine Fest

PARTNERS



#alimentos
despaña.

COLABORA



DISEÑO:



HOTELWINEFEST.COM