

2024“西班牙餐厅”认证颁奖典礼于上海隆重举行，这8家餐厅非吃不可！

原创 橄榄 橄榄画报 2024年06月19日 10:45



橄榄画报

国内主流的美食生活方式平台，2007年创办至今。从2009年开始举办橄榄中国餐厅大奖评...
1060篇原创内容

公众号



西班牙，这个位于欧洲西南部的国家，以其独特的文化、丰富的历史和热情的人民而闻名。这里有着美丽的海滩、迷人的城市和壮丽的自然风光。然而，除了令人叹为观止的景观外，西班牙还以美食闻名于世。

西班牙的美食种类繁多，各具特色。西班牙火腿是西班牙的传统美食之一，色泽鲜艳、口感鲜美，需要经过长时间的腌制和风干，才能呈现出那独特的风味。

塔帕斯（Tapas）是一种非常受欢迎的小吃，这种小巧精致的菜肴通常搭配酒水一起食用。

此外，还有著名的西班牙油条（Churros），蘸上巧克力酱或者糖粉，甜而不腻，让人回味无穷。



在中国，西班牙餐厅的数量与日俱增，如何找寻到一家地道的西班牙餐厅，深入体验明丽轻快的西班牙风情成为摆在食客面前的一道难题。为此，西班牙对外贸易发展和投资局（ICEX）及其品牌西班牙美食美酒（Foods & Wines from Spain，简称FWS）特别打造「Restaurants from Spain 西班牙餐厅认证计划」（简称“RFS”），严格甄选出正宗地道的西班牙餐厅。

由知名生活方式媒体《橄榄画报》主办的“2023年度橄榄中国·餐厅大奖”颁奖晚宴于去年的11月23日盛大举行。此届「橄榄中国·餐厅大奖」特别引入了「Restaurants from Spain 西班牙餐厅认证计划」以及“年度西班牙餐厅”颁奖环节，为广大食客提供正宗西班牙餐的识别标准。

01:01

2024“西班牙餐厅”认证颁奖现场

今年6月17日，西班牙对外贸易发展和投资局（ICEX）及其品牌西班牙美食美酒（Foods & Wines from Spain，简称FWS）再次举办2024“西班牙餐厅”认证颁奖典礼，为8家获得认证的餐厅送

上“RFS”证书奖牌。

01 西班牙餐厅认证计划

02:01

此计划由西班牙对外贸易发展和投资局（ICEX，负责西班牙企业全球推广的官方机构）及其品牌西班牙美食美酒（FWS）自2020年陆续启动，旨在将“**西班牙认证餐厅**”作为正宗西班牙餐的识别标准，支持并认可专注于**正宗、优质西班牙食品和美食的餐厅**。一方面使这些餐厅成为地道西班牙美食的全球推广大使，另一方面为追求西班牙料理的消费者提供质量标准。

「西班牙餐厅认证计划」采取质量技术标准的方式，坚持客观性、验证性、实用性和透明度的原则。认证书有效期只有一年，需每年复核。

- 至少有一名能用西班牙语与食客交谈并能解释餐厅及其菜单背后概念的人；
- 西班牙菜肴至少占比60%
- 食材选用来自西班牙的PDO/PGI食品
- 有资格准备西班牙菜肴的厨师
- 展示餐厅西班牙身份的传播媒体平台

今年是西班牙餐厅认证计划的第四年，目前，全球范围内共有40多个国家和地区的近400家餐厅获得认证。其中中国已拥有近30家获得认证的餐厅。

02 获奖餐厅

（以下按照首字母顺序进行排列）



[向下滑动查看所有内容](#)

在前两年的西班牙餐厅认证活动中，布朗石BROWNSTONE品牌旗下11家餐厅均获此殊荣，这11家餐厅分别位于江浙沪和深圳地区。今年布朗石公馆也正式成为了西班牙认证餐厅。

BROWNSTONE HOUSE布朗石公馆是一家以**葡萄藤果木炭烤**为主的西班牙艺术餐厅，从视，味，嗅，触，听五感上不同的艺术呈现的为食客打造了一场西班牙味蕾视觉盛宴。



主理人尤其重视食材的质量以及丰富多样性。在布朗石品牌背后有完整的供应链体系作为支撑，确保在食客桌上**还原地道的西班牙风味**。例如餐前面包用到了欧洲进口面粉，西班牙进口火腿，海鲜饭用到了西班牙Bomba短粒米，招牌巴斯克使用了100%西班牙进口Manchego奶酪。



葡萄藤果木炭烤作为餐厅特色，从餐前，主菜到餐后甜点，涵盖了用餐全过程。

- 1) **和牛M3炭烤西班牙风味70小时慢煮牛尾**-选用M3和牛尾，仅取前半段，用西班牙橄榄油、月桂叶、百里香、迷迭香、黑胡椒腌制，低温慢煮70小时，再用西班牙葡萄藤果木炭烤增香。
- 2) **西班牙海鲜饭**-选用了Bomba短粒米，比普通大米口感更韧，炒至表面皱皮微裂后加入虎头鱼、黑虎虾、海鲈鱼等海鲜，高汤6小时慢烹煮。藏红花、西班牙烟熏红椒粉增香，再加入西班牙红魔虾、目鱼、贝柱子后用葡萄藤果木炭烤。
- 3) **葡萄藤炭烤巴斯克芝士蛋糕**-公馆限定风味巴斯克，运用曼彻格芝士奶酪，葡萄藤果木进行烘烤，搭配手工制车厘子冰淇淋。

IBERICO BY TRB



伊比利西班牙餐厅左右滑动查看更多



伊比利西班牙餐厅是TRB餐饮集团创办人及所有人Ignace Lecleir先生在2023年打造的全新西班牙餐厅。餐厅位于北京亮马河畔边，周边环境悠闲恬静。沿着阶梯走上二层，餐厅提供宽敞舒适的大堂座位及专属私人包间，以蓝色为主调，圆拱形的落地窗描画着光影创造的昼夜变化，将河畔景色尽收眼底。墙上大篇幅的斗牛士挂画，让优雅与热情并肩同行，展现迷人的异国风情，无不令人心驰神往。



Iberico by TRB伊比利西班牙餐厅凭借主厨魏园科的扎实历练，以其对西班牙料理的浓烈热情和才华，打造了一道道经典料理，让到来的每位食客都能在此畅享美好宴饮时光，借着美好的餐酒和氛围，拉近世界的距离，一秒魂穿西班牙。



餐厅一系列经典菜品，包括著名的西班牙饭、烤乳猪，特色小食，西班牙腊肠球及章鱼薄片，以及顶级伊比利亚火腿，皆满足了饕客对西班牙的一切想象。

LAS TAPAS



Las Tapas

老外街店

金桥店

思南公馆店





本次Las Tapas品牌旗下获得认证的共有三家门店。

Las Tapas 老外街店装潢犹如西班牙当地的传统餐馆，同时也是三家店当中葡萄酒种类多样的一家；**金桥店**位于碧云国际社区，独栋的别墅与超大的院子别有一番风味；**思南公馆店**坐落于老梧桐区的老上海建筑群中，既时尚又不失历史韵味。



1997年主理人在寒冬时节去往了西班牙加那利群岛度假，和朋友们品尝了当地的特色美食Tapas，流连于各式小酒馆与葡萄酒之间，并被这种惬意自由多样化的就餐方式深深吸引。于是想在自己的故乡上海分享这种自由，惬意的生活方式，并于2004年在茂名路永嘉路开了第一家Tapas bar。



左右滑动查看更多

Las Tapas以各种随性多样的Tapas作为品牌基因。在菜单设计上用传统小吃加上创意小吃混合的方式来满足食客的味蕾。份量适中，各式食材的创意混搭，是其中的精髓。广受欢迎的代表菜有瓦伦西亚海鲜饭，煎烤蘑菇，橄榄油爆虾仁，红酒汁鹅肝等。

在酒单的设计上格外突出的当属西班牙国民鸡尾酒Sangria，搭配Tapas也是一绝。Sangria以葡萄酒为基酒，加入新鲜水果、软饮等调制而成，既有果酒的清新，又有甜酒的醇厚，是炎炎夏日的不二选择。另外主理人还精选了来自西班牙多个产区的葡萄酒与鸡尾酒，无论喜欢的是清新爽口还是醇厚浓郁，Las Tapas都能满足你的需求。

PINTXOS





相较于Las Tapas的传统与古典，坐落于静安寺繁华商圈的PINTXOS餐厅主打San Sebastian 巴斯克地区的美食，多样的食材佐以面包或者成串出品，门店呈现更加摩登现代。

经西班牙主厨亲自严选的新鲜蔬菜、多种奶酪、肉类和海鲜被分别以小片或小块的形式，搭配以切片面包，变幻出多达30余款冷热荤素，口味各异的 Pintxos。它们口感精致，层次丰富，且具有视觉美感。生动立体的造型，活色生香的色彩，尽情释放着西班牙美食文化的热情和天赋。



为保证向每位顾客提供纯正健康的西班牙美食，Pintxos在食材的选择上尽可能多地使用了西班牙本土食材。尤其是火腿，芝士，橄榄油的运用带给了菜肴很高的还原度，确保了口味上的正宗。除原料品质优良外，制成过程简单快速，无需耗费过长等待时间也是 Pintxos 独具的另一特点。



坐落于张园·丰盛里的OLLA餐厅，致力于传承西班牙经典美食文化，为食客提供正宗的传统风味佳肴。菜单设计理念是**还原在西班牙本土的代表性菜品**，在常见的Tapas之外再加入**加利西亚、瓦伦西亚、马德里等地的特色菜**，同时根据本地客人喜欢的食材和口味，做有克制的改良。

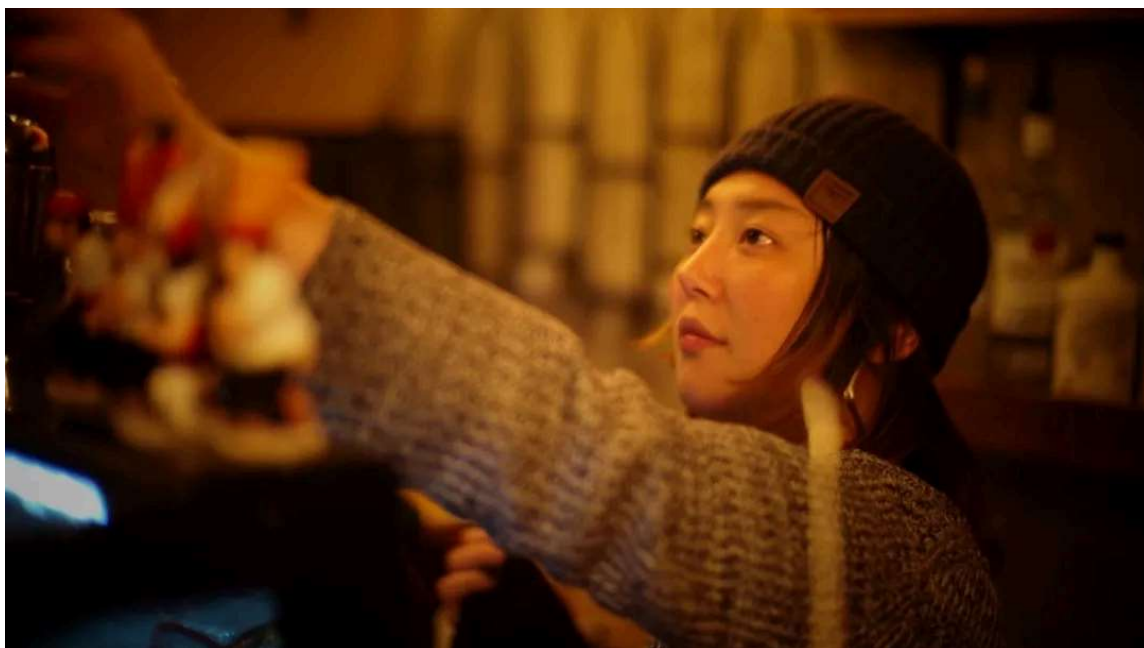


OLLA非常重视食材的选择，也尽可能选择市场上能采购到的西班牙原产地食材，比如来自Extremadura和Jabugo的火腿、西班牙辣香肠（chorizo）和萨尔齐琼香肠（salchichón），曼切高奶酪、马洪奶酪等关键食材，同时搭配本土优质食材缔造西班牙经典之味。



OLLA餐厅还持续地**致力于西班牙葡萄酒和食材的推广**，例如举办火腿、橄榄的品鉴活动，西班牙里奥哈、歌海娜、卡瓦、雪利酒等葡萄酒的定期推荐。同时也通过各大社交平台，介绍西班牙美味菜肴、制作方式和传统习俗、地理人文，从更广的维度**向年轻受众推广西班牙美食美酒文化**。

VECINOS



VECINOS餐厅的主理人ViviLv是一名广告导演，早年因拍摄工作踏上了西班牙这片美丽的土地。期间她品尝了当地的美食美酒，体验不同风土人情，并彻底地爱上了这个国家和美食，于是便有了将这些美食美酒带回到国内与大家分享的念头。在经过了多年的酝酿和往返西班牙的考察后，Vivi终于在上海开了她的第一家西班牙餐厅VECINOS。



VECINOS，就像它的名字“**邻居**”暗示的那样，给客人提供了一种**宾至如归的亲切感**。无论是下班后想找个地方放松，还是和朋友聚会小酌几杯，VECINOS温暖的灯光和温馨的环境都是不二选择。



VECINOS的菜单和酒单透露着西班牙本地的传统和地道。招牌菜TORTILLA DE PATATAS土豆饼，将土豆片小火煨至完全软耙，拌以鲜甜白洋葱和优质红心鸡蛋。GAMBAS AL AJILLO蒜香虾选用新鲜黑虎虾，用橄榄油香煎后加入金黄的蒜片，撒意大利芹点缀。

03 精彩回顾



6月17日下午，2024“西班牙餐厅”认证颁奖典礼在上海塞万提斯图书馆隆重举行，西班牙驻上海总领事馆经济商务处经济商务领事Juan José Zaballa 胡安何塞·萨巴亚先生莅临现场，为获奖餐厅颁发认证奖项。



左右滑动查看更多

●嘉兴逸凡商贸有限公司 FRANCO WINE MERCHATS ●上海泓恺源餐饮管理有限公司 LUPULO ●享有商贸（上海）有限公司 DELAIBERIA ●北京中企华业食品有限公司 Beijing Zhongqihuaye Food Co.,Ltd ●费尔南德斯-里维拉家族酒庄集团 Familia Fernández Rivera ●温州炯邦贸易有限公司 WENZHOU JIONGBANG TRADE CO.,LTD ●The Good Food People ●易怡风饮（厦门）进出口有限公司 ACHA China (Xiamen) Import & Export Co., Ltd. ●上海豪团贸易有限公司 TTIRER

RE “惹” & LA VUELTA •岸确国际贸易（上海）有限公司 Anich Dairy (Shanghai) Co., Ltd •Campofrio •艾美娜庄园
Viña Herminia •帕斯卡 Pascual

感谢以上展商对于本次活动的大力支持

(排位不分先后)



Juan José Zaballa 胡安何塞·萨巴亚先生与获奖餐厅代表合影

激动人心的颁奖环节正式开启，由Juan José Zaballa 胡安何塞·萨巴亚先生致辞发言，介绍西班牙食品、餐饮文化以及RFS项目，期待未来有更多的西班牙餐厅获得认证。

随后，Juan José Zaballa 胡安何塞·萨巴亚先生公布2024年度「Restaurants from Spain西班牙餐厅认证计划」获奖餐厅名单，获奖餐厅代表依次上台领奖合影。



苏州W酒店饮食部总监郭虎现场分享

典礼现场，特别邀请苏州W酒店饮食部总监郭虎带来“西班牙美食之旅经验分享”，向现场来宾展现西班牙烹饪艺术的魅力以及领略热情似火的西班牙美食文化。

2024年度西班牙餐厅认证计划

2024 Certificated Restaurants from Spain

BROWNSTONE HOUSE布朗石公馆

IBERICO BY TRB伊比利西班牙餐厅

LAS TAPAS（老外街店）

LAS TAPAS（金桥店）

LAS TAPAS（思南公馆店）

PINTXOS（静安嘉里中心店）

OLLA

VECINOS SPANISH RESTAURANT

Migas Mercado米家思(国贸商城店)

La Jamoneria 33火腿店(华商金融中心店)

成都盛美利亚酒店·GRAN VIA 西班牙餐厅

BROWNSTONE布朗石西班牙餐厅酒吧

(万象城店)(艾尚天地店)(紫峰店)

(永嘉庭店)(富城店)(虹桥天地店)

(前滩太古里店)(九六广场店)

(久光中心店)(深圳湾店)(壹方城店)

Macarena 玛卡莲娜西班牙餐厅

TOMATITO(无限极荟店)

MERCADO 505 Gourmet Restaurant

Mustache(巨鹿店)

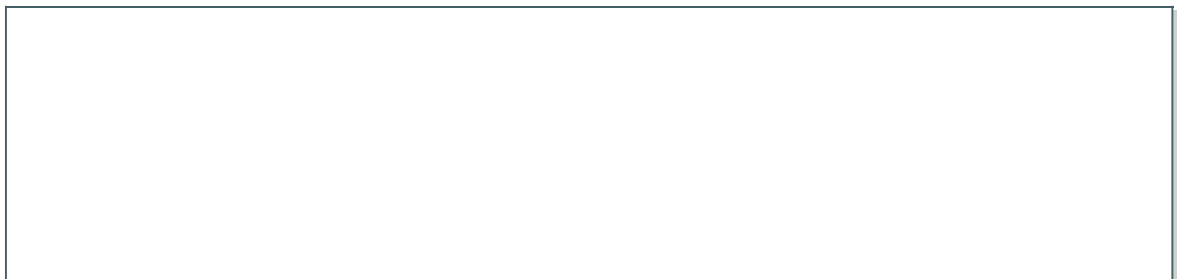
PIRATA 比拉达

la Siesta 西班牙安达卢西亚酒馆

DÚO西班牙主题餐厅(盛美利亚酒店)

以上为2024”西班牙餐厅“认证完整榜单 **([点击回顾](#))**，恭喜获奖餐厅！这些经过“官方认证”的西班牙餐厅以正宗、美味的口味特点让越来越多的食客感受到西班牙美食文化的魅力。相信未来，将会有更多的西班牙餐厅上榜认证餐厅名单，带给广大食客正宗的西班牙美味体验。

- End -



好康传媒-橄榄画报微信矩阵

精准覆盖760万都市中产人群



橄榄画报
Ganlanhuabao



营养问健康
Healthy Living+



橄榄古典音乐
Olive Classical Music



大厨去哪
Chef Gogogo



食品饮料绿皮书
Food & Drinks Greenbook



橄榄文艺
Olive Art



侍酒师画报
Sommelier Press



威士忌大叔
Uncle Whisky +



中国旅游
Chinese Traveller



烈酒与调酒师画报
Spirits & Bartender



白酒啤酒头条
Baijiu & Beer Press



魔都艾美丽
Shanghai Emily