

(<https://es.euronews.com>).

(#).

(#).

CONTENIDO
PUBLICITARIO



FWS Foods and Wines
from Spain

alimentos de España



([HTTPS://WWW.FOODSWINESFROMSPAIN.COM/](https://www.foodswinesfromspain.com/)).

¿Dónde degustar las regiones de España en restaurantes certificados en el extranjero?



© - Derechos de autor Food and Wines from Spain

TASTE (<https://es.euronews.com/programas/taste>)

Ultima actualización: 24/09/2025 CEST

Compartir

El apetito de Europa por la cocina española está bien establecido, pero no todos los restaurantes españoles en Europa tienen un sello que garantice su autenticidad gastronómica.

Este otoño, **Come España, Bebe España 2025** ofrece la oportunidad de degustar el mapa culinario de España en su forma más auténtica, ya que los restaurantes certificados *de España* ofrecen los productos y sabores que definen la Península Ibérica directamente a los consumidores europeos y globales.

Tendrá lugar desde el **15 de septiembre hasta el 15 de octubre con eventos en las principales ciudades europeas, como Berlín, Hamburgo, Londres y Dublín. La campaña *Come España, Bebe España*** es algo más que una celebración de tapas y tempranillo.

Diseñado para destacar la diversidad regional del país a través de sus ingredientes emblemáticos, desde el pulpo de Galicia hasta el *Jamón Ibérico* de Andalucía, *este festival de dos semanas es una muestra global de los lugares de comida española más auténticos de Europa, llegando hasta Hong Kong, México y Corea del Sur.*

A continuación, mostramos las regiones y los ingredientes emblemáticos de España, destacando los restaurantes y comercios españoles certificados en toda Europa para probar especialidades y participar en las festividades gastronómicas dondequiera que estés.

Descubre más sobre los restaurantes y colmados certificados de España

(<https://www.foodswinesfromspain.com/en/certified-from-spain>)

País Vasco – maridajes de pinchos y vino

En el norte de España, el País Vasco ha construido su reputación en *pinchos*, pequeños bocados cuidadosamente preparados que convierten cualquier mostrador de bar en una sesión de degustación. Las anchoas de la vecina Cantabria son un *pincho básico*, a menudo emparejado con *chacolí*, un vino blanco ligeramente espumoso.

¿A dónde ir? La cultura del *aperitivo* en España cobra vida en Düsseldorf en **SECRETO – Tapas & Vino** (<https://secreto-tapas.de/>), mientras que en París, las ofertas de alta gama en **Montijo** (<https://www.montijo.fr/>) y **Galerna** (<https://www.galerna.fr/en/>) se encuentran entre los mejores restaurantes vascos de Francia. El **Bar Raval** (<https://www.barraval.de/>) de Berlín, el **Pintxos** (<https://www.pintxos.dk/>) de Copenhague, el **Imanol** (<https://asadorimanol.es/imanol-gourmet-experience-lisboa/>) de Lisboa y el **Madrid Tapas Bar** (<https://madridtapasbar.se/>) de Estocolmo también capturan el espíritu sociable de la región en torno a la comida.

[Ver más en Instagram](#)

41 Me gusta
restauranttapisco

Ui gevuld met manchego, iberico ham en seizoen truffel 🍄

#tapisco #restauranttapisco #restaurant #denhaag #thehague #kneuterdijk #bibgourmand #MICHELINGUIDEBELUX #gaultmillau #thisisthehague #foodartchefs

Añade un comentario...

Andalucía – maridajes de gazpacho, Jamón Ibérico, jerez

Andalucía es sinónimo de *Jamón Ibérico*, que procede de la pata del cerdo y se sirve en finas lonchas. También es el lugar de nacimiento del *gazpacho* (sopa fría de tomate), ahora un alimento básico de verano en toda Europa. En los restaurantes certificados, el *gazpacho* mantiene su vívido carácter andaluz, un testimonio de la frescura de sus ingredientes.

¿A dónde ir? El chef con estrella Michelin Dani García tiene varios **lugares modernos andaluces** (<https://grupodanigarcia.com/en/el-grupo/>) en toda Europa. Para probar un poco de Sevilla en Milán, pruebe **Sevilla Mia** (<https://sevillamia.it/>), o aprovisionarse de embutidos y jerez en **La Casa Iberica** (<https://www.lacasaiberica.it/>).



[Ver más en Instagram](#)

21 Me gusta
sevilamia.milano

Agosto a Milano? Ti portiamo in Andalusia.
Tra un sorso di sangria e una forchettata di tapas, la vacanza è già iniziata.
📍 Aperti per tutto agosto

#SevillaMia #ApertiAdAgosto #EstateAMilano #TapasMilano #SangriaMilano #JamonExperience #RistoranteMilano
#CosaFareAMilano #MilanoFoodie #PaellaLovers

Añade un comentario...

Cataluña – mariscos, aceite de oliva, romesco

La costa de Cataluña da forma a su cultura de mariscos, mientras que sus aceites de oliva están entre las exportaciones más apreciadas de España. En el extranjero, los chefs experimentan con aceites catalanes tanto en platos salados como dulces. La profundidad terrosa de la salsa romesco, una mezcla de pimientos, frutos secos y aceite de oliva, es un complemento versátil para muchos platos españoles, incluyendo: *croquetas* y *romesco de peix* (estofado de pescado catalán).

¿A dónde ir? El restaurante **DO** (<https://www.do-restaurant.com/>) de Berlín ofrece una amplia selección de productos y vinos catalanes, mientras que el **Sabor Catalán** (<https://www.saborcatalan.com/>) de Milán aporta un toque moderno a los sabores tradicionales.

Castilla y León, La Mancha – queso manchego, azafrán, charcutería

La España interior ofrece un conjunto diferente de firmas. El queso Manchego, elaborado con la leche de ovejas Manchega, es un elemento imprescindible en las tablas de quesos de toda Europa y uno de los **26 quesos españoles con Denominación de Origen Protegida (DOP)**. El azafrán de La Mancha es otro tesoro, apreciado por su color y su delicado aroma, mientras que las tradiciones cárnicas de Castilla y León incluyen *cochinillo*, *cerdo asado* y *sabrosos embutidos*.

El famoso chorizo de la Rioja y Segovia continúa la tradición española de curación orgánica, suministrado a Europa a través de tiendas especializadas conocidas como *colmados*.

¿A dónde ir? Los colmados españoles certificados en Europa incluyen el de Finlandia **Heart of Spain** (<https://www.heartofspain.fi/>) y el de Alemania **Cavaísimo** (<https://www.cavaisimo.com/>). En Copenhague, **Tapadel Toro** (<https://www.tapadeltoro.dk/>) sirve carnes curadas por plato, mientras que el primer *colmado español de Budapest*, *Ultramarinos Martinez*, también funciona como una tienda de delicatessen y un bar.



tapadelToro
2133 seguidores

Ver perfil



[Ver más en Instagram](#)

Så tøv ikke med at kontakte os for et uforpligtende tilbud! ☀️

✉️ Mail: Norgaard.frederikke@gmail.com

☎️ Telefon: 52 90 81 43

Ver 6 comentarios

Añade un comentario...

Galicia – pulpo, vinos Albariño

La identidad marítima de Galicia se capta mejor con *pulpo a la gallega* – pulpo hervido con *pimentón*, aceite de oliva y sal. Los frescos vinos Albariño son el acompañamiento perfecto, introduciendo a los comensales a los sabores atlánticos de la región. Galicia también es conocida por su queso Tetilla, fácilmente reconocible en una tabla de quesos por su forma de cono puntiagudo.

¿A dónde ir? **Maresco** (<https://www.maresco.co.uk/>) en Londres, mientras que el **Portomarin** (<https://www.portomarin.de/>), de Hamburgo, el **Hispania** (<https://hispaniabrusseles.com/>) de Bruselas y el **Sobremesa** (<https://sobremesatapas.com/>) de Varsovia aportan un toque regional y bailes de flamenco a la Europa continental.

Valencia: el regalo de la paella

Valencia es famosa por ser el hogar de la paella, pero la región también abastece a Europa con una increíble variedad de productos, incluyendo naranjas y limones, tomates y pimientos, frutos secos y granos, procedentes de su fértil zona de *L'Horta*.

Para reproducir sabores auténticos en casa, busque *arroz de Valencia* (arroz bomba valenciano) y azafrán en tiendas especializadas, siguiendo una receta auténtica de **paella** (<https://www.foodswinesfromspain.com/en/fws-academy/recipes/2019/march/paella>).

¿A dónde ir? El **Arroz QD** (<http://foodswinesfromspain.com>) de Londres, dirigido por el chef con estrella Michelin Quique Dacosta, es un lugar imprescindible para probar recetas valencianas tradicionales con toques modernos. Más lejos, la **Casa España** (<https://alioli.ro/>), de Bucarest, la **Otra Vez** (<https://www.otravezroseto.com/>) de Roseto degli Abruzzi y la **La Barceloneta** (<https://labarceloneta.is/>) de Reykjavik llevan la paella de calidad a nuevos públicos.



[Ver más en Instagram](#)

113 Me gusta
spainfoodwine

🍲🌟 es There are essential ingredients for cooking the perfect #paella. Simple, but they make all the difference!

🍚 Rice: Must absorb broth well. Look for round, pearly grains from Valencia, Alicante, Murcia or the Ebro Delta.

🌸 Saffron D.O. La Mancha: One of the world's best, prized for its aroma.

🫒 Extra virgin olive oil: Stands up to high heat like a champ.

🧄 Garlic: Cultivated in the Iberian Peninsula for over 3,500 years — gives the stew its signature depth.

💧 Broth or water: Essential to hydrate the rice — usually 2:1 ratio to rice.

🕒 Timing is everything:

➡ High heat for 8–9 min

⬇ Low heat for 7–8 min

That's the secret to loose, tender grains!

! Don't forget the paella pan! It's key for a juicy rice layer cooked to perfection in a single layer.

#SpanishCuisine #PaellaSecrets #TraditionalFood #RiceLovers #ValencianPaella #MediterraneanFlavors #Recipe es

Ver 6 comentarios

Añade un comentario...

‘Restaurantes de España’: un sello de autenticidad

Desde los *pintxos* del País Vasco hasta el pulpo gallego, cada restaurante certificado *Restaurante de España* lleva un sello de calidad y autenticidad. Esta certificación, desarrollada por **ICEX** (<https://www.icex.es/>) (la Autoridad de Comercio e Inversión de España), garantiza que los platos y vinos respetan los orígenes de los productos que presentan. Para los comensales, el sello es una invitación a explorar los paisajes y tradiciones de España a través de la comida.



© - Food and Wines from Spain

En otoño, en toda Europa, menús seleccionados, catas, talleres y experiencias culturales ofrecerán al público la oportunidad de descubrir los tesoros culinarios de España, desde los vinos Rioja y Albariño hasta el queso Manchego y el *Jamón Ibérico*, junto con joyas regionales menos conocidas como los vinos Godello, los quesos

Idiazabal o el de Mahón y el bonito.

Durante el festival, se anima a los visitantes a buscar los restaurantes españoles destacados anteriormente, y muchos más en la [lista oficial, en la que se ofrecerán menús especiales, maridajes de vinos y promociones.](https://www.foodswinesfromspain.com/en/certified-restaurants-from-spain/certified-restaurants) (<https://www.foodswinesfromspain.com/en/certified-restaurants-from-spain/certified-restaurants>)

Come España, Bebe España 2025: un escenario global

Come España, Bebe España 2025 está organizado por **Alimentos y Vinos de España** (<https://www.foodswinesfromspain.com/>) y Alimentos de España en 15 países, en colaboración con oficinas comerciales de todo el mundo. Su misión es concienciar sobre la auténtica comida y bebida españolas como parte de la campaña España, nación gastronómica.

Desde cenas con maridaje de vinos hasta promociones en tiendas y concursos, el programa da vida a la hospitalidad española. Ya sea en un evento temporal en Dublín, un taller en Berlín o un menú de degustación en Hong Kong, la campaña subraya la posición de España como una de las naciones culinarias más diversas y emocionantes del mundo.

Sigue la acción con los **hashtags #EatSpainDrinkSpain y #SpainFoodNation**, visite **@SpainFoodWine** (<https://www.instagram.com/spainfoodwine>) en Instagram y **@FoodWineSpain** (<https://x.com/foodwinespain>) en X para obtener actualizaciones.

Descubre la lista completa de **restaurantes y colmados certificados de España** (<https://www.foodswinesfromspain.com/en/certified-from-spain>).

Contenido publicitario presentado por



alimentosdeespaña



([HTTPS://WWW.FOODSWINESFROMSPAIN.COM/](https://www.foodswinesfromspain.com/)).

Los 'contenidos de socios presentados por' designan los contenidos de marca pagados y controlados por el anunciante y no por la redacción de Euronews. Estos contenidos son producidos por departamentos comerciales y no cuentan con la participación de la redacción de Euronews ni de periodistas de información. El socio financiador controla los temas, el contenido y la aprobación final en colaboración con el departamento de producción comercial de Euronews.

 **Compartir**

Cocina (</tag/cocina>).

Tradición (</tag/tradicion>).

España (</tag/espana>).

Alimentación (</tag/alimentacion>).

viaje (</tag/viaje>).

(#).

Buscar



Buscar con las etiquetas del día

[España \(/tag/espana\)](#)

[Guerra en Ucrania \(/tag/guerra-en-ucraina\)](#)

[Rusia \(/tag/rusia\)](#)

[inteligencia artificial \(/tag/inteligencia-artificial\)](#)

[Donald Trump \(/tag/donald-trump\)](#)

[Política de la UE \(/tag/politica-de-la-ue\)](#)

[Turismo \(/tag/turismo\)](#)

[Tecnología \(/tag/tecnologia\)](#)

[Unión Europea \(/tag/union-europea\)](#)

[Francia \(/tag/francia\)](#)

[MERCOSUR \(/tag/mercosur\)](#)

[Machismo \(/tag/machismo\)](#)

Temas

[Europa \(/my-europe\)](#)
[Mundo \(/noticias\)](#)
[Business \(/business\)](#)
[Green \(/green\)](#)
[Next \(/next\)](#)
[Salud \(/salud\)](#)

Servicios

[Directo \(/live\)](#)
[Boletín \(/bulletin\)](#)
[Tiempo \(/tiempo\)](#)
[Lo último \(/ultimas-noticias\)](#)
[Síguenos \(/follow-us\)](#)
[Apps \(/apps\)](#)
[Widgets & Services \(/widgets\)](#)
[Africanews \(/https://www.africanews.com/\)](#)

Más

[Sobre euronews \(/about\)](#)
[Commercial Services \(/https://www.euronews.com/commercial\)](#)
[Términos y condiciones \(/https://www.dailymotion.com/euronews-es\)](#)
[Política de Cookies \(/cookie-policy\)](#)
[Política de confidencialidad \(/terms-and-conditions/#privacypolicy\)](#)
[Contacto \(/contact\)](#)
[Empleos \(/jobs\)](#)
[Nuestros periodistas \(/perfiles\)](#)

Síguenos

[\(/follow-us\)](#)

Newsletter

[\(/newsletters\)](#)

[Viajes](#)
(/viajes).

[Cultura](#)
(/cultura).

[Videos](#)
(/video).

[Programas](#)
(/programas).

[Accesibilidad: no conforme](#)
(/accessibility-statement).

[Modificar mis opciones de cookies](#)
(javascript:Didomi.preferences.show()).

Copyright © euronews 2025