

Foto: ESAmor

ANNONCE NYHEDER Fredag, 26. September 2025 - 12:00

Spanske specialiteter i København: Tre steder med ægte spansk smag

Skrevet af [Laura Schiess](#)

Spanske specialiteter er en vigtig del af landets livsglæde, fællesskab og kulinariske traditioner, hvor måltider ofte strækker sig over timer med vin, tapas og gode historier.

I København kan man opleve denne autenticitet på nært hold. Flere steder er nemlig certificeret under programmerne [Restaurants from Spain](#) og [Colmados from Spain](#). Begge ordninger fungerer som internationale kvalitetsmærker, der garanterer, at maden og produkterne er ægte spanske, med respekt for oprindelse, håndværk og kultur.

Det betyder, at du som gæst eller kunde ikke blot møder tapas, vin og delikatesser, men en oplevelse, der lever op til de samme høje standarder som i Spanien.

Læs også: [Her kan du få smagfuld tapas i København](#)

Pintxos – Tapas og vin på Nansensgade



Foto: Pintxos

Pintxos er en tapasrestaurant i hjertet af København, hvor de spanske specialiteter står i centrum. Menuen byder på klassikere som jamón de bellota, croquetas, patatas bravas og paella. Stemningen er uformel og livlig, og indretningen med små kroge og sofahjørner giver plads til både intime middage og større selskaber.

Personalet er passionerede og ofte med spansk baggrund, hvilket forstærker den autentiske stemning. Vinkortet er nøje udvalgt med vine fra bl.a. Rioja og Ribera del Duero, og der afholdes jævnligt events som vinsmagninger og den populære *Wine Battle*.

Hos Pintxos handler det om at give gæsterne en helhedsoplevelse, hvor mad, vin og atmosfære smelter sammen.

Adresse: Nansensgade 63, 1366 København K

Læs mere: På deres [hjemmeside](#)

Tapa del Toro – Lækre spanske specialiteter i Torvehallerne



Foto: Tapa del Toro

I Torvehallerne finder man Tapa del Toro, der bringer spanske specialiteter helt tæt på.

Her kan man sætte sig til bords og nyde tapas som manchego, jamón ibérico, croquetas og grillede sardiner, eller tage charcuteri, oste, olivenolie og gavekurve med hjem fra disken.

Atmosfæren er livlig og afslappet, præget af Torvehallernes puls. Tapa del Toro tilbyder desuden catering til både private og virksomheder, hvor fokus altid er på kvalitet og autenticitet.

Kombinationen af tapasbar og delikatessebutik gør stedet til et oplagt valg for alle, der vil have Spaniens smage med hjem, eller nyde dem på stedet i hjertet af København.

Adresse: Torvehallerne Hal 1, Rømersgade 19, 1362 København K

Læs mere: På deres [hjemmeside](#)

ESAmor – Stor kærlighed til spanske specialiteter



Foto: ESAmor

ESAmor er både butik, cateringfirma og webshop, drevet af Gitte Aya med en stærk passion for de lækre spanske delikatesser. Her finder man økologiske vine, olivenolier, mandler, kaffe, chokolade og gavekurve, alle nøje udvalgt hos små producenter i Spanien.

I butikken på Amager afholdes vinsmagninger, olivenoliesmagninger og private middage, hvor kunderne får fortællingerne bag produkterne med. ESAmor tilbyder også catering. Fra syvretters luksusmenuer til live-paella, der tilberedes foran gæsterne.

Filosofien er enkel: De spanske specialiteter skal være tilgængelige i høj kvalitet, med respekt for traditionerne og med fokus på økologi. Med både fysisk butik og webshop formår ESAmor at bringe Spanien helt tæt på.

Adresse: Kastrupvej 243, 2770 Kastrup

Læs mere: På deres [hjemmeside](#)

Hvad betyder de to certificeringer?

[Restaurants from Spain](#) er en officiel certificering, der gives til restauranter verden over, som tilbyder autentisk spansk køkken med råvarer af højeste kvalitet. Certifikatet fungerer som et internationalt kvalitetsstempel og sikrer gæsterne, at både menuer, råvarer og gastronomisk oplevelse følger spanske traditioner. I dag findes der over 500 certificerede restauranter i 50 lande, og fælles for dem er, at de giver forbrugeren en garanti for ægthed, sporbarhed og høj standard i alt fra tapas til vinmenuer.

[Colmados from Spain](#) er på samme måde målrettet butikker og vinhandlere, der arbejder med spanske specialiteter. Certificeringen gives kun til forretninger med et bredt sortiment af varer med dokumenteret oprindelse, og som aktivt formidler Spaniens madkultur. Forbrugerne kan dermed være sikre på, at kvalitet og autenticitet er i top, mens butikkerne selv opnår fordele som international synlighed, adgang til produkttræning og muligheden for at skille sig ud i konkurrencen.

Begge certificeringer er udviklet af ICEX – Spain Trade & Investment – der blandt andet driver det internationale program *Foods and Wines from Spain*. Programmet har til formål at fremme eksporten af spanske fødevarer og vine på prioriterede markeder.



Mest læste

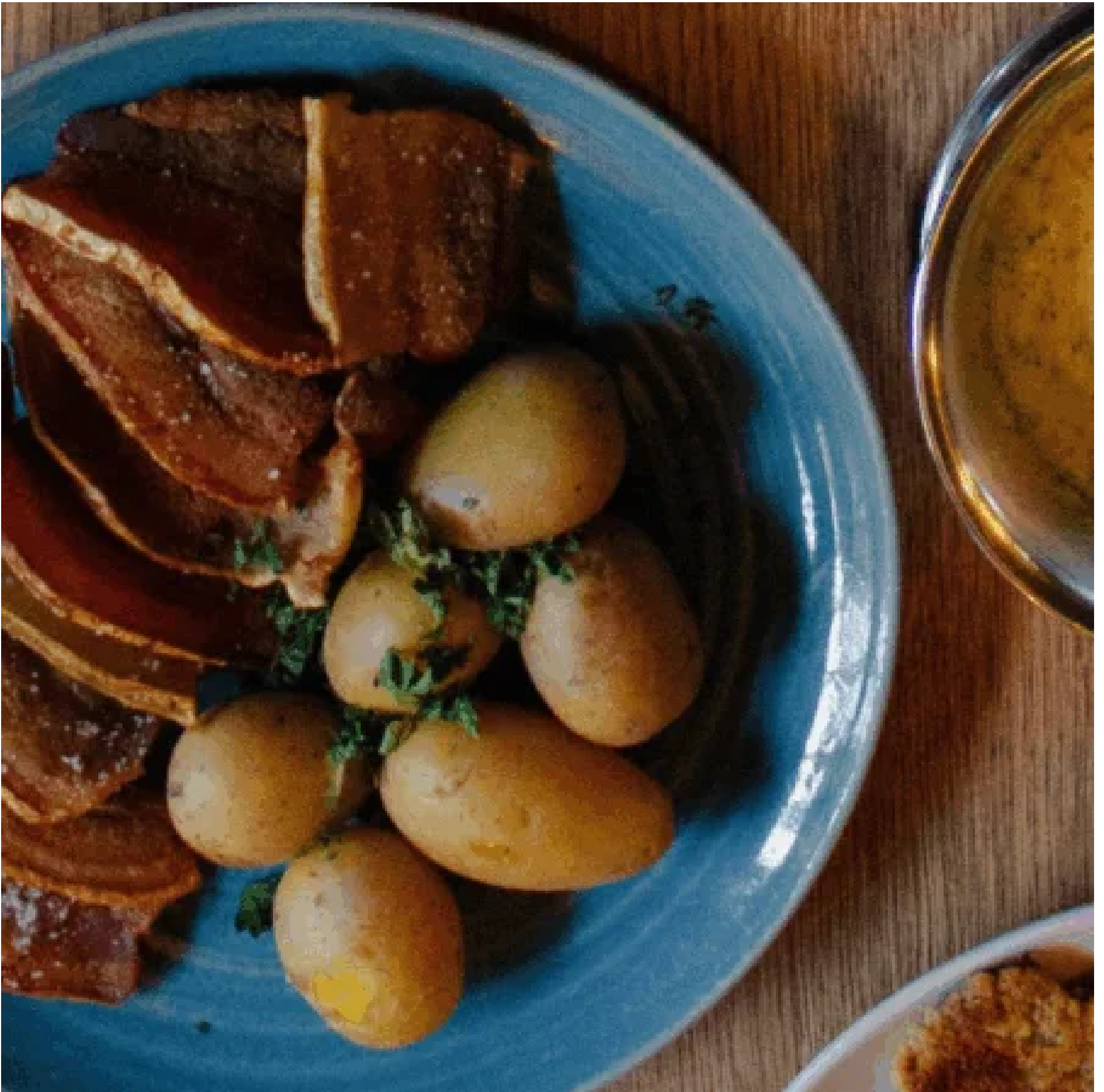
[Ramen i København: Her finder du autentiske smagsoplevelser](#)



Studievenlige caféer i København: Kombiner kaffe og produktivitet



Stegt flæsk i København: Steder med Danmarks nationalret



Tatar i topklasse: 5 steder du skal besøge i København



[f](#) [i](#) [d](#)

#smagkopenhagen



Gør som 6.000 andre københavnere og få madglade nyheder i din indboks én gang om ugen.

Skriv din e-mail her



[Om os](#) | [Privatlivsindstillinger](#) | [Annoncering](#) | [Kontakt](#) | [Sponsoreret indhold](#)

