



(<https://warsawfoodie.pl>)

EN



(<http://warsawfoodie.pl/en>)



18 hiszpańskich restauracji i sklepów polecanych przez Hiszpanów

Marta Glinka 15 września 2025



(https://warsawfoodie.pl/2025/09/18-hiszpanskich-restauracji-i-sklepow-polecanych-przez-hiszpanow/#disqus_thread)

Podczas kulinarnych wędrówek po restauracjach poszukujemy autentycznych smaków. Marzymy o tym, żeby przypominały wrażenia, które pamiętamy z kulinarnych podróży do danego kraju. Hiszpania to jeden z ulubionych kierunków podróży Polaków. Jej kuchnia np. wyśmienite tapasy, sery, wędliny, mięsa czy owoce morza zyskują coraz większą popularność w Polsce. Na szczęście nie trzeba jechać aż na Półwysep Iberyjski, aby pobiesiadować w hiszpańskim stylu! W Polsce funkcjonuje sporo lokali z autentyczną kuchnią hiszpańską, które zostały wyróżnione **certyfikatem Restaurants from Spain**. Certyfikat przyznawany jest przez niezależny komitet tym restauracjom poza Hiszpanią, które potrafią przenieść gości w prawdziwie hiszpański klimat. To międzynarodowy znak jakości, gwarantujący, że gościom oferuje się autentyczne produkty z regionu oraz prawdziwą hiszpańską kuchnię wysokiej jakości.

Restauracje, które otrzymują to wyróżnienie, muszą spełnić wyznaczone kryteria:

- Szef kuchni posiada kwalifikacje do przygotowywania hiszpańskich potraw i stosuje hiszpańskie przepisy
- W kuchni używa się oryginalnych produktów z Hiszpanii, w tym hiszpańskiej oliwy z oliwek virgen extra, serów czy szynki i wędlin
- Personel doskonale zna kartę i koncepcję restauracji
- Hiszpańskie potrawy i wina stanowią większość oferty restauracji

W roku 2025 certyfikatem RFS może się pochwalić aż **508 restauracji w 50 krajach** w tym **15 w Polsce**.

W Warszawie działa obecnie 7 wyróżnionych restauracji: **Tres Toros, Sol y Sombra, Sobremesa Browary, Sobremesa Koszyki, WineTu, La Pepica i El Patio**. Poza Warszawą są to: **Euskadi i Alejo's** w Krakowie, **Fuego** w Kołobrzegu, **Morriña i Pasodobre** w Poznaniu, **La Bodega** w Bielsko-Białej, **Treinta y Tres** w Gdańsku i **Tapas Barcelona** w Gdyni.

Poniżej krótki opis, każdej z warszawskich restauracji wyróżnionych certyfikatem (restauracje w porządku alfabetycznym):

El Patio (<https://elpatiowarsaw.com/>), ul. Kremowa 63, Wilanów

Restauracja działająca od niecałego roku w Wilanowie. Stworzona została przez hiszpańskiego szefa kuchni z Aragonii. Angel Abadia ma międzynarodowe doświadczenie, szlifował swoje umiejętności w restauracjach w Barcelonie, na Wyspach Brytyjskich, w Pradze i Szanghaju. W Warszawie stworzył miejsce z autorską kuchnią hiszpańską. Zamówimy tu m.in. tortillę de patatas, tatar z tuńczyka, deski serów i wędlin, krewetki z czosnkiem, pimientos de padron, policzki wołowe z trufłą, ośmiornicę, stek czy ryż z owocami morza. Klasyczne hiszpańskie smaki są tu elegancko podane i często okraszone komentarzem szefa kuchni. Angel pracuje nie tylko w kuchni, ale też na sali, opowiadając gościom o potrawach i dopytując o wrażenia.

La Pepica (<https://www.lapepicawarszawa.com/>), ul. Ząbkowska 7, Praga Północ

Tapas bar z winem, muzyką i hiszpańskimi tapasami otwarty od ponad roku przy Ząbkowskiej. Na 50 metrach kwadratowych Sergi i Jakub stworzyli małą Hiszpanię na warszawskiej Pradze. Chcą by La Pepica była miejscem, w którym ludzie, choć często obcy, stają się sobie bliscy. W krótkiej barowej karcie znajdziemy pintxos (kawałki bagietki z dodatkami), tortillę de patatas, talerz serów i wędlin, empanadę, gildas i oliwki. Bar otwiera się tylko w weekendy, które trwają tu od czwartku do soboty i słynie z prawdziwie hiszpańskich imprez – gwarnych i tłocznych.

Sobremesa Koszyki i Browary (<https://sobremesatapas.com/>), ul. Koszykowa 63, Śródmieście, ul. Grzybowska 56, Wola

Dwa siostrzane tapas bary zlokalizowane w Hali Koszyki i w Browarach Warszawskich. Oba miejsca wyróżnia szeroka oferta tapasów do dzielenia się z przyjaciółmi. Jest z czego wybierać, w karcie znajdziemy tapasy w wielu różnych odsłonach takie jak: tatar z tuńczyka, smażone kalmary, krewetki z chorizo, ośmiornica po galicyjsku, krokiety z szynką, chorizo w cydrze czy empanady z wieprzowiną lub serem. Jest też spory wybór dań głównych np. grillowany stek z tuńczyka, paella z owocami morza, polędwica wołowa czy żeberka wieprzowe w glazurze mojo rojo. Sobremesa celebrytuje hiszpańskie święta takie jak San Juan (Noc Świętojańska), Adios al Verano (pożegnanie lata) czy San Valentin organizując koncerty, pokazy flamenco i inne atrakcje dla gości.

Sol y Sombra (<https://solysombra.pl/>), ul. Grzybowska 2/16, Śródmieście

Tapas Bar przy Grzybowskiej z 13 letnią historią i bogatym życiem towarzyskim. Odbывают się tu cykliczne, cieszące się popularnością gości koncerty Peña Flamenca czy konwersacje po hiszpańsku La Caña. Zamówimy tu klasyczne hiszpańskie tapasy takie jak marynowane sardele, panierowane kalmary, boczniki grillowane z czosnkiem, krokiety z szynką lub z dorszem, chorizo duszone w cydrze czy ośmiornicę po galicyjsku. Zjemy tu także zupy, kanapki i dania główne np. stek z tuńczyka, kalmara z grilla, polędwiczkę wieprzową marynowaną w chorizo, kotleciki jagnięce czy paellę. W wystroju uwagę przyciągają flagi hiszpańskich regionów autonomicznych, klubów piłkarskich i koszykarskich. To pamiątki po kibicach, którzy w Sol y Sombra lubią wspólnie oglądać mecze hiszpańskiej ligi.

Tres Toros (<https://trestoros.pl/>), ul. Dobra 40, Śródmieście

Hiszpańska restauracja zlokalizowana w Elektrowni Powiśle, otwarta od 5 lat. Szef kuchni lokalu Łukasz Kaniecki, ma bogate doświadczenie w hiszpańskiej kuchni. Jest finalistą konkursu World Paella Day Cup, w którym niedługo stanie do rywalizacji z najlepszymi szefami kuchni z całego świata. W Tres Toros przygotowuje tapasy na zimno i ciepło, a także dania główne. Zjemy tu np. tatar z tuńczyka lub polędwicy, krokiety z szynką, ośmiornicę po galicyjsku,

patatas bravas czy krewetki z czosnkiem. Możemy zamówić także takie dania jak: grillowane ramię ośmiornicy, polędwiczkę z czarnego iberyjskiego wieprza karmionego żółędziami, grillowany stek z kalmara czy steki wołowe. Będąc w Tres Toros, warto zwrócić uwagę na dekoracje nawiązujące do motywu byków rodem z Picassa, czy Panien Dworu ze słynnego obrazu Velazqueza.

WineTu (<https://www.facebook.com/WineTuZoliborz>), ul. Czarnieckiego 65A, Żoliborz

Wine bar z hiszpańskimi tapasami i sklep z winem na Żoliborzu, który wyróżnia się domową, luźną atmosferą. W pogodne dni można usiąść w ogrodzie wśród zieleni na trawie, przy stoliku lub na leżaku. Właściciel, Michał Stykowski, to utytułowany pasjonat hiszpańskiego wina: Spanish Wine Educator i Rioja Wine Educator. WineTu oferuje szeroki wybór win dostępnych na kieliszki oraz dopasowane do nich tapasy np. hiszpańską kaszanę morcilla de Burgos, kalmary, ośmiorniczki w oliwie, tosty z sobrasadą, chorizo w winie, patatas bravas, tortillę de patatas czy klopsiki w sosie pomidorowym. Hitem tego lata jest chori-pan – sycąca, rzemieślnicza bułka z kiełbaską chorizo inspirowana kuchnią baskijską.

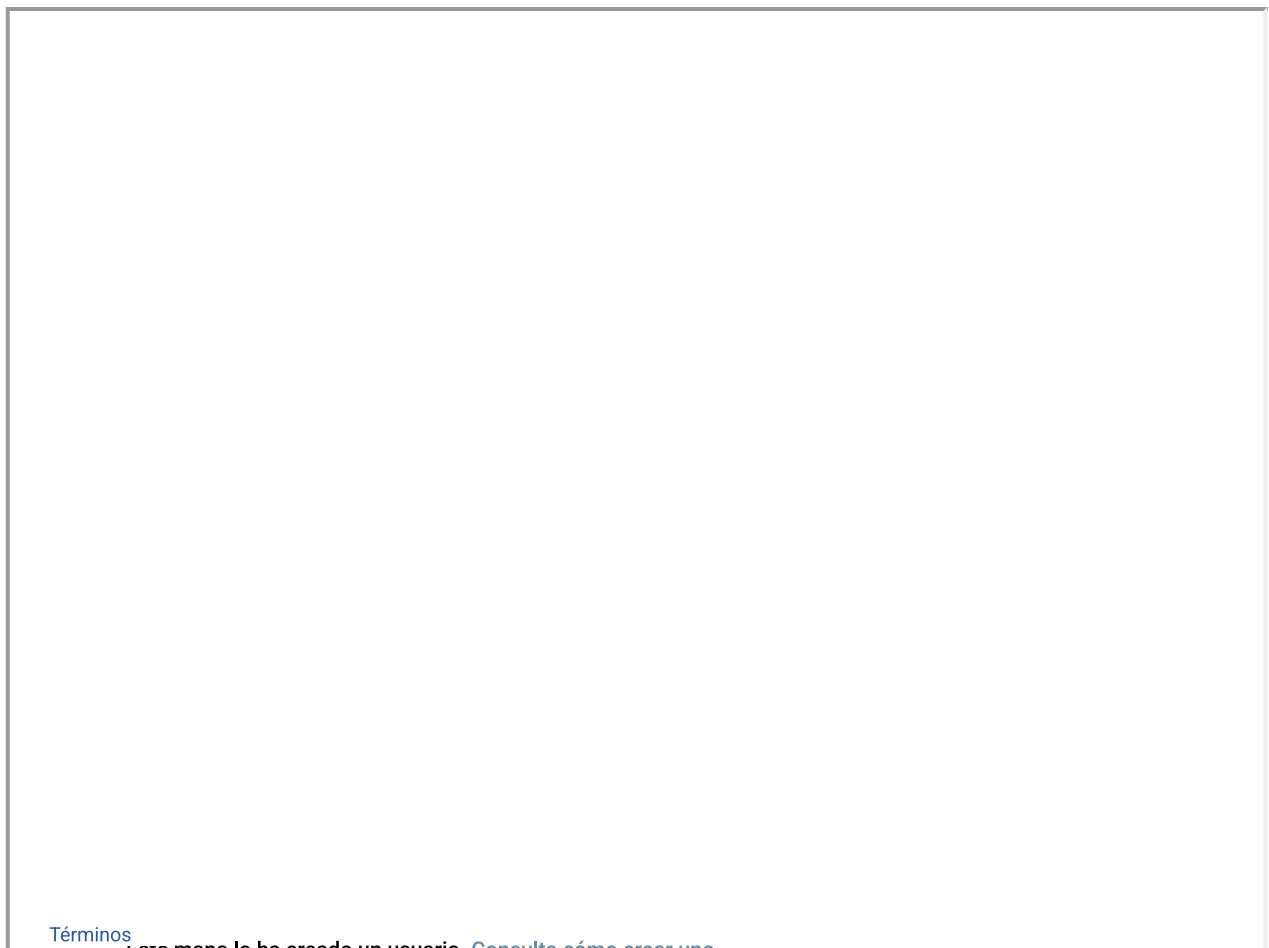
Równolegle do certyfikatu RFS istnieje program przeznaczony dla sklepów **Colmados from Spain (CFS)**. Colmados from Spain to znak jakości dedykowany sklepom i delikatesom, które oferują oryginalne hiszpańskie produkty. Wyróżnia miejsca, które dbają o autentyczność, jakość i promują wśród swoich klientów hiszpańską kulturę kulinarną. Tytuł Colmado (z hiszp.: delikatesy) nawiązuje do tradycyjnych, pełnych smaku i aromatu sklepów w Hiszpanii, których półki są pełne wyselekcjonowanych win, oliw, serów, wędlin i innych specjałów. Podobnie jak RFS certyfikat Colmados from Spain jest przyznawany przez niezależny komitet certyfikacyjny w Madrycie. Obecnie taki certyfikat mają 3 sklepy w Warszawie – **DeSabor**, **El Catador** i **La Tienda Española**, a w kolejce do certyfikacji czeka następnych 5 lokali.

DeSabor (<https://desabor.pl/pl/>) to wykwintne delikatesy w Warszawie, w których kupicie wysokiej jakości hiszpańskie produkty takie jak sery, oliwki czy jedne z najdroższych hiszpańskich win.

El Catador (<https://elcatador.pl/>) to trzy sklepy w centrum (Koszykowa) i na Saskiej Kępie i na Powiślu z największą ofertą win hiszpańskich od małych wyszukanych producentów.

Za każdym razem, gdy znów zatęsknicie za autentyczną kuchnią hiszpańską, zajrzyjcie do naszej listy restauracji i sklepów polecanych przez Hiszpanów. W każdym z nich odnajdziecie przynajmniej skrawek słonecznej atmosfery i smaku Hiszpanii.

MAPA RESTAURACJI Z CERTYFIKATEM „RESTAURANTS FROM SPAIN” I SKLEPÓW „COLMADOS FROM SPAIN”



[Términos](#)

[Este menú lo ha creado un usuario. Consulta cómo crear uno](#)

Więcej informacji o programie Restaurants from Spain i Colmados from Spain znajdziecie na **oficjalnej stronie programu.** (<https://www.foodswinesfromspain.com/en/certified-restaurants-from-spain>)
Poniżej kod QR, który do niej prowadzi.



(<https://warsawfoodie.pl/wp-content/uploads/2025/09/qr.jpg>)

Partnerem artykułu jest Ambasada Hiszpanii w Polsce i marka Foods & Wines from Spain. Źródło zdjęć: materiały prasowe Ambasady.



 **alimentosdespaña**



(<https://warsawfoodie.pl/wp-content/uploads/2025/09/loga.jpg>)



Dodaj komentarz

Twój adres email nie zostanie opublikowany. Pola, których wypełnienie jest wymagane, są oznaczone symbolem *

Komentarz

Podpis *

Email *

Witryna internetowa



(<https://www.facebook.com/WarsawFoodie>)



(<https://twitter.com/warsawfoodie>)



(<https://www.instagram.com/warsawfoodie>)

O nas (<https://warsawfoodie.pl/o-nas/>)

- Kontakt (<https://warsawfoodie.pl/kontakt/>)
- Współpraca (<https://warsawfoodie.pl/wspolpraca/>)



©Copyright 2018

Polityka prywatności (<https://warsawfoodie.pl/cookie-policy/>)

Poprzez dalsze korzystanie z naszego Serwisu, bez zmiany ustawień Twojej przeglądarki, wyrażasz zgodę na zapisywanie plików cookies w Twoim urządzeniu końcowym. Ustawienia w zakresie cookie możesz zawsze zmienić w Twojej przeglądarce. Z naszą polityką prywatności możesz zapoznać się TUTAJ (<https://warsawfoodie.pl/cookie-policy/>)

OK.