

KUCHNIA ▾

OKAZJA ▾

DZIELNICA ▾

NOWE MIEJSCA ▾

POLECAM

PODRÓŻE ▾

wyszukiwarka zaawansowana



# Gdzie znaleźć Hiszpanię w Warszawie? 8 restauracji i sklepów polecanych przez Hiszpanów

22 października 2025

Hiszpania to od lat najczęstszy cel moich kulinarnych podróży, uwielbiam ten kraj i kuchnię za słońce, pogodę ducha i różnorodność smaków. W każdym regionie oprócz dań znanych w całej Hiszpanii znajdziemy potrawy oryginalne, unikalne dla danego regionu. Po powrocie do Polski chętnie wracam do dań zapamiętanych z hiszpańskich podróży, szukam wtedy autentycznych smaków dań stworzonych z hiszpańskich produktów najlepszej jakości. W wyborze miejsc pomaga mi lista restauracji ze znakiem RESTAURANTS FROM SPAIN i lista sklepów COLMADOS FROM SPAIN. Niedawno odwiedziłam wszystkie miejsca z tym certyfikatem w Warszawie i sprawdziłam czy warto się tam wybrać.

RESTAURANTS FROM SPAIN (RFS) to międzynarodowy certyfikat jakości świadczący o utrzymywaniu wysokich standardów i oryginalności serwowanych dań. Certyfikat przyznawany jest przez niezależny komitet certyfikacyjny w Hiszpanii złożony z hiszpańskich instytucji i stowarzyszeń, takich jak Królewska

## MÓJ FACEBOOK



Restaurantica.pl  
33 655 obserwujących



## MÓJ INSTAGRAM

## POPULARNE

Gdzie znaleźć Hiszpanię w Warszawie? 8 restauracji i sklepów polecanych przez Hiszpanów

## WARTO ZAJRZEĆ

Warsaw Foodie

Froblog

**KUCHNIA** ▾ **OKAZJA** ▾ **DZIELNICA** ▾ **NOWE MIEJSCA** ▾ **POLECAM** **PODRÓŻE** ▾

Rada Apetyczna Wina i Sól, Hiszpańska Federacja Wina, Przewodnik kulinarny REPSOL, Interporc i Rada Turystyki Kastylii-La Manchy. Przyznający certyfikat zwracają uwagę na jakość jedzenia, smak, kwalifikacje szefów kuchni w przygotowywaniu hiszpańskich potraw i stosowaniu hiszpańskich przepisów, wykorzystywanie w kuchni oryginalnych produktów czy przeszkolenie personelu. Więcej informacji o programie znajdziecie w moim artykule na [Warsaw Foodie](#), a także na stronie programu [Restaurants from Spain](#).

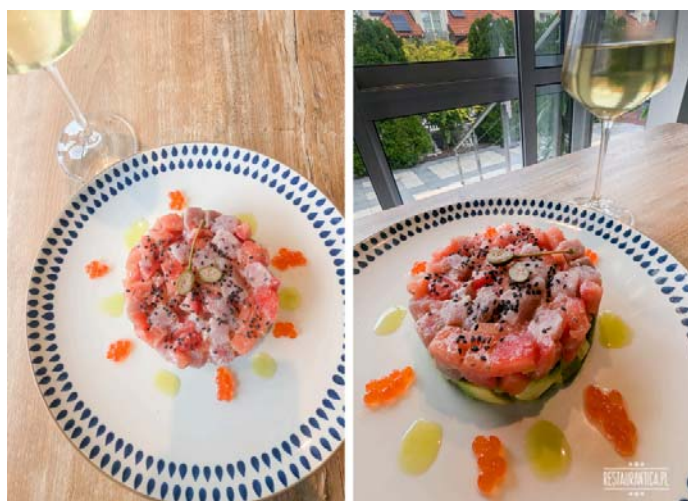
W roku 2025 certyfikatem RESTAURANTS FROM SPAINS może się pochwalić aż 508 restauracji w 50 krajach. W Polsce to wyróżnienie posiada 15 restauracji. W Warszawie działa obecnie 7 wyróżnionych restauracji: Tres Toros, Sol y Sombra, Sobremesa Browary, Sobremesa Koszyki, WineTu, La Pepica i El Patio. Poza 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. W ostatnich tygodniach odwiedziliśmy wszystkie warszawskie restauracje ze znakiem RESTAURANTS FROM SPAIN, żeby sprawdzić czy warto się tam wybrać i odpowiedzieć Wam co warto w nich zamówić.

### **EL PATIO, ul. Kremowa 63, Wilanów**

Restauracja El Patio powstała rok temu w Wilanowie. To autorskie miejsce hiszpańskiego szefa kuchni z Aragonii. Angel Abadia ma międzynarodowe doświadczenie, pracował m.in. w restauracjach w Barcelonie, na Wyspach Brytyjskich, w Pradze i Szanghaju. To nasza pierwsza wizyta w tym miejscu. Przeszkłone wnętrze robi wrażenie, trochę żałuję, że lato już za nami, a w ogródku trochę za zimno, bo El Patio ma przyjemny, klimatyczny ogródek. Lokal jest elegancki, nadaje się zarówno na rodzinny obiad,

**KUCHNIA** ▾ **OKAZJA** ▾ **DZIELNICA** ▾ **NOWE MIEJSCA** ▾ **POLECAM** **PODRÓŻE** ▾

Smak im uderzające. Na przystawkę warto spróbować tradycyjnych croquetas z szynką serrano (26 zł) z sosem aioli czy popularnej przekąski pimientos de padron (42 zł) z ziemniakami i aioli. W El Patio zjemy dania z produktami pochodzącymi zarówno z morza jak i z lądu. Pięknie prezentuje się tatar z tuńczyka (98 zł) z pomidorem, awokado, kawioem z łososia, nasionami sezamu, a jego smak idzie krok w krok za formą podania. Na uwagę zasługuje także letnia sałatka z tuńczyka (54 zł). To esencja hiszpańskich smaków – jest bardzo prosto, bo tylko 4 składniki – tuńczyk, pomidor, oliwa, sałata, ale jakie to jest doskonałe! Świetna jest także ośmiornica (94 zł) podana z ziemniakami, czosnkiem, słodką i pieczoną papryką. Dania mięsne nie pozostają w tyle za rybami i owocami morza. Stek wieprzowy secreto iberico (78 zł) z ratatouille a la Manchego może z pozoru nie zachwyca prezentacją, ale smakowo to bardzo udany mariaż warzyw z mięsem. Idealnie przygotowany jest także antrykot (132 zł) zaserwowany z czerwoną papryką, młodymi ziemniakami, papryczkami padron i aioli. Wizytę w El Patio warto zakończyć churrosami z czekoladą, które w niczym nie odbiegają od tych, które można zjeść w hiszpańskiej churrerii.



KUCHNIA ▾

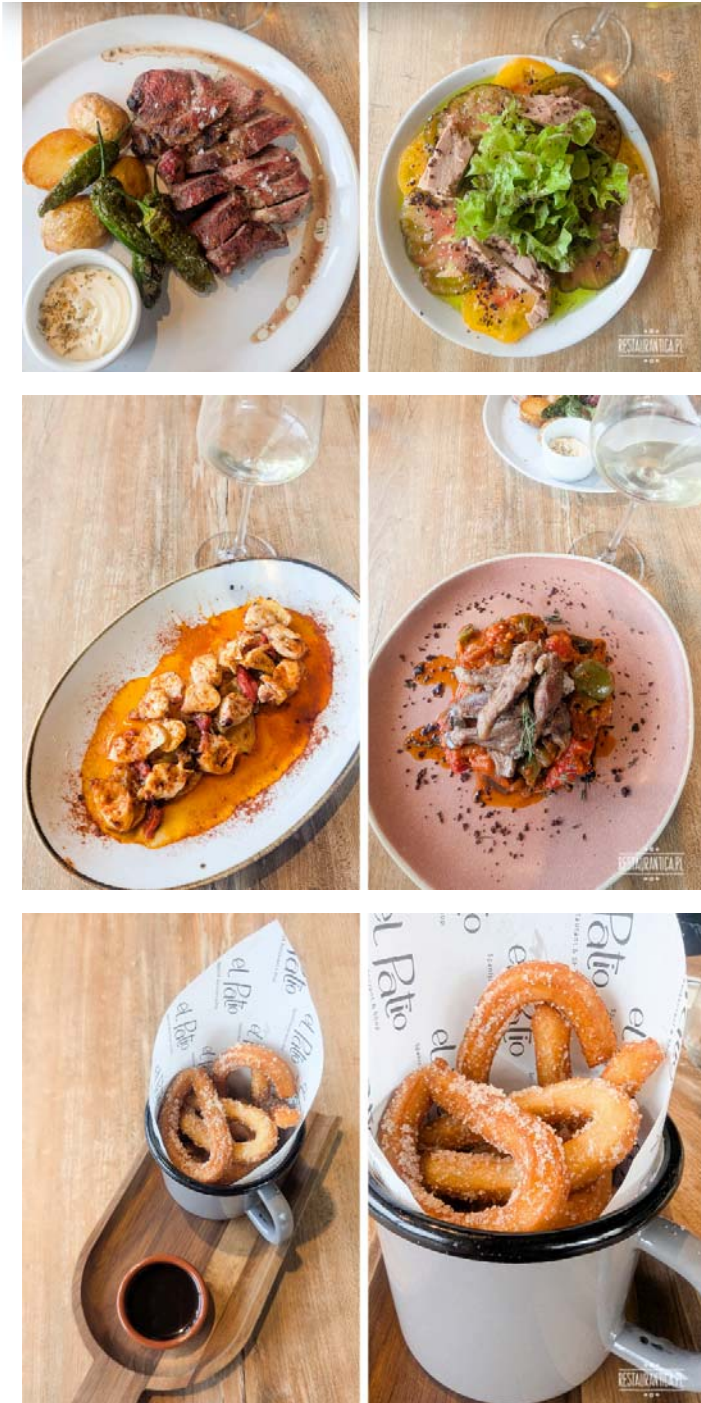
OKAZJA ▾

DZIELNICA ▾

NOWE MIEJSCA ▾

POLECAM

PODRÓŻE ▾



**SOBREMESA TAPAS BAR**, ul. Grzybowska 60, ul. Koszykowa 63

Sobremesa to dwa siostrzane tapas bary zlokalizowane w Hali Koszyki i w Browarach Warszawskich. Oba miejsca wyróżnia szeroka oferta tapasów do dzielenia się z przyjaciółmi. W karcie znajdziemy tapasy w wielu różnych odsłonach – z mięsem, owocami morza czy wege. Jest też spory wybór dań głównych np. grillowany stek z tuńczyka, paella z owocami morza,

**KUCHNIA ▾ OKAZJA ▾ DZIELNICA ▾ NOWE MIEJSCA ▾ POLECAM ▾ PODRÓŻE ▾**

tapas w różnych postaciach. Niezwykle dobre jest ośmiornica po galicyjsku (54 zł), bardzo dobre chorizo w cydrze z karmelizowanym jabłkiem, konfiturą cebulową i czosnkiem (32 zł) i niezłe smażone panierowane kalmary z czarnym aioli (36 zł). Dobrym wyborem jest także tatar z tuńczyka Yellowfin (52 zł) z guacamole i ogórkiem. Nie możecie wyjść stąd bez spróbowania bocznika mikołajkowego (29 zł) smażonego w oliwie z oliwek, z czosnkiem, chilli i natką pietruszki. To przyjemne miejsce na wieczorne spotkania w gronie znajomych.

**SOL Y SOMBRA TAPAS BAR, ul. Grzybowska 2**

Tapas Bar przy ulicy Grzybowskiej może pochwalić się długą jak na warszawskie warunki, bo 13 letnią historią. W wystroju uwagę przyciągają flagi hiszpańskich regionów, klubów

**KUCHNIA ▾ OKAZJA ▾ DZIELNICA ▾ NOWE MIEJSCA ▾ POLECAM ▾ PODRÓŻE ▾**

Ze czasu się tu zatrzymał. Podobny jest zarówno wystrój jak i długa lista hiszpańskich tapasów. Niewielkim zmianom uległy również ceny, więc w porównaniu do innych miejsc w Warszawie, nie tylko hiszpańskich, stosunek jakości do ceny jest rewelacyjny. Lokal cieszy się dużą popularnością. Stolik udaje nam się zarezerwować dopiero za drugim podejściem. Na początek idą boquerones en vinagre (20 zł) czyli sardele marynowane ułożone na pomidorach. Smakują bez zarzutu, choć moim zdaniem połączenie ich z pomidorami, może poza stroną wizualną, nie jest najszcześniejszym wyborem. Za to ośmiornica po galicyjsku w niczym nie odbiega, od tych które jadłam w Galicji. Mięciutka ośmiornica posypana jest solą i wędzoną papryką i smakuje bosko. Świetne są także croquetas z szynką serrano (21 zł). Spośród dań głównych szczególnie przypadły mi do gustu Kotleciki jagnięce (74) podane z pieczonymi ziemniakami i grillowanymi warzywami. Kotleciki były soczyste, wyśmienite, a porcja większa niż się spodziewałam. Inne dania główne takie jak fileć z tuńczyka z patelni (54 zł) czy polędwica wołowa z kozim serem też były podobnej wielkości i były bardzo udane. Zanim się tam wybieriecie, pamiętajcie o rezerwacji stolika! Spontaniczne pójście bez rezerwacji jest bardzo ryzykowne!



[KUCHNIA](#) ▾[OKAZJA](#) ▾[DZIELNICA](#) ▾[NOWE MIEJSCA](#) ▾[POLECAM](#)[PODRÓŻE](#) ▾

### **LA PEPICA, ul. Ząbkowska 7, Praga Północ**

La Pepica to niewielki bar z winem, muzyką i hiszpańskimi tapasami otwarty od ponad roku przy Ząbkowskiej. Na 50 metrach kwadratowych właściciele Sergi i Jakub stworzyli miejsce z luźną atmosferą i krótką kartą tapas. W menu lokalu znajdziemy pintxos (kawałki bagietki z dodatkami podawane na ciepło), tortillę de patatas, talerz serów i wędlin, empanadę, gildas i oliwki. Bar otwiera się tylko w weekendy, które trwają tu od czwartku do soboty. Zarówno tapasy jak i trunki serwowane w La Pepica oferowane są w bardzo przystępnych cenach. Podczas naszej wizyty próbujemy prawie wszystkich dań z krótkiej karty. Zamawiamy kilka różnych rodzajów pintxos, które nie tylko pięknie się prezentują, ale smakują znakomicie. Moje ulubione to te z pulpetami z cynamonem, ale pozostałe np. z aioli, tortillą i jamon serrano, z chorizo, czosnkiem i krewetką czy z dorszem i camembertem nie pozostają w

[KUCHNIA](#) ▾[OKAZJA](#) ▾[DZIELNICA](#) ▾[NOWE MIEJSCA](#) ▾[POLECAM](#)[PODRÓŻE](#) ▾

marinowane oliwki i empanada z tuńczykiem. To świetne miejsce na wypad ze znajomymi na drinka lub wino i coś do przekąszenia, w którym poczujecie atmosferę Hiszpanii.



**TRES TOROS**, ul. Dobra 40, Śródmieście

**KUCHNIA ▾ OKAZJA ▾ DZIELNICA ▾ NOWE MIEJSCA ▾ POLECAM ▾ PODRÓŻE ▾**

Kuchni – Łukasz Kaniński, ma bogate doświadczenie w hiszpańskiej kuchni, miałam już okazję jeść jego dania w innych restauracjach hiszpańskich w Warszawie. W Tres Toros przygotowuje tapasy na zimno i ciepło, a także dania główne. Wracam tu po dłuższej przerwie w niedzielny słoneczny dzień. Zamawiam przede wszystkim tapasy na ciepło. Godne polecenia są hiszpańskie klasyki: chorizo w czerwonym winie (39 zł) z grillowaną papryką i czosnkiem, a także i gambas czyli krewetki w oliwie z czosnkiem i papryczką pil pil z białym winem (44 zł). Pod względem smaku dokładnie taka jak Galicji jest ośmiornica po galicyjsku (52 zł), choć wolę bardziej tradycyjny wygląd tego dania – na glinianym naczyniu czy desce. Estetycznie podana i przyciągająca wzrok jest sałatka z tuńczykiem (56zł). Grillowany stek z tuńczyka przygotowany zgodnie z życzeniem rare został podany na pomidorach malinowych i roszponce z dodatkiem kaparów i winegretem paprykowym. To danie nie tylko piękne, ale zachwycające w smaku. Z sezonowej karty grzybowej zamawiam smażone rydze na maśle z czosnkiem białym winem i jamon serrano (44 zł), tyle w nich smaku, że ciężko się od nich oderwać. Spośród dań głównych wybieram idealnie przygotowaną polędwiczkę z czarnego iberyjskiego wieprza karmionego żółędziami (72 zł), do którego domawiam pomidory z cebulą i miks sałat. Tres Toros jest wyjątkowo pysznym hiszpańskim miejscem, które mogę polecić zarówno na rodzinny obiad jak i na wieczorne spotkanie w gronie przyjaciół.

KUCHNIA ▾

OKAZJA ▾

DZIELNICA ▾

NOWE MIEJSCA ▾

POLECAM

PODRÓŻE ▾



**KUCHNIA ▾ OKAZJA ▾ DZIELNICA ▾ NOWE MIEJSCA ▾ POLECAM PODRÓŻE ▾****WINETU, ul. Czarnieckiego 65A, Żoliborz**

WineTu to wine bar z hiszpańskimi tapasami i sklep z winem zlokalizowany na Żoliborzu. W pogodne dni można usiąść w ogrodzie wśród zieleni na trawie, przy stoliku lub na leżaku. Właściciel lokalu, Michał Stykowski, to pasjonat hiszpańskiego wina z tytułami Spanish Wine Educator i Rioja Wine Educator. WineTu oferuje szeroki wybór win dostępnych na kieliszki oraz dopasowane do nich tapasy. Najbardziej lubię WineTu latem, kiedy można usiąść w ogrodzie i odpocząć od miejskiego zgiełku. Ponieważ jestem tu dość regularnym gościem, z przyjemnością obserwuję zmiany w menu, które w ostatnim czasie przeszło metamorfozę. Właśnie tu zamykam tegoroczny sezon ogródkowy. Zielony ogródek wypełnia się szybko gośćmi spragnionymi ostatnich godzin słońca spędzonych w towarzystwie hiszpańskich smaków. Tym razem zamawiamy tapasy na ciepło, których oferta znacznie się rozszerzyła od ostatniej wizyty. Morcilla de burgos (35 zł) czyli hiszpańska kaszanka podana na kromkach bagietki z aioli i membrillo prezentuje się bardzo atrakcyjnie, a i w smaku nie zawodzi oczekiwań. Dobrym wyborem są także inne popularne hiszpańskie tapasy czyli chorizo w winie czy patatas bravas. Obowiązkowo spróbujcie krewetek w sosie chimichurri – smakują bezbłędnie, a zielony sos dodaje im lekkości i świeżości. Grillowany por z sosem romesco (39 zł)

**KUCHNIA** ▾**OKAZJA** ▾**DZIELNICA** ▾**NOWE MIEJSCA** ▾**POLECAM****PODRÓŻE** ▾

tylne regionie - catcots (skrzyżowanie włoskiej cebuli z porem serwowane z sosem romesco), którego jestem fanką. Nie jest to co prawda młody por, ale i tak smakuje wyśmienicie, chętnie będę na to danie i inne dania regularnie wracać do WineTu.



**KUCHNIA** ▾ **OKAZJA** ▾ **DZIELNICA** ▾ **NOWE MIEJSCA** ▾ **POLECAM** **PODRÓŻE** ▾

## **COLMADOS FROM SPAIN CZYLI GDZIE WARTO KUPOWAĆ HISZPAŃSKIE PRODUKTY?**

Równoległe do certyfikatu Restaurants from Spain (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 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 2 sklepy w Warszawie – DeSabor, El Catador, a w kolejce do certyfikacji czeka następnych 5 lokali.

### **DE SABOR, ul. Chmielna 106, Wola**

De Sabor to delikatesy w Warszawie, w których kupicie wysokiej jakości hiszpańskie produkty takie jak sery, oliwki, wędliny czy wina. Zaopatrzyicie się tu też w słodczy, przetwory, migdały na wagę, czy kwiat soli. Możecie tu napić się także win przy stolikach barowych na miejscu. Gotowe do degustacji wina z różnych regionów Hiszpanii czekają na Was w lodówkach, na półkach, a także do zamówienia na kieliszki w urządzeniu Coravin. W De Sabor przy pomocy

**KUCHNIA** ▾**OKAZJA** ▾**DZIELNICA** ▾**NOWE MIEJSCA** ▾**POLECAM****PODRÓŻE** ▾

wina. Będziemy witać.

**EL CATADOR, ul. Koszykowa 58, ul. Rozbrat 34, ul. Zwycięzców 19**

Sklepy z winem zlokalizowane w centrum (Koszykowa) i na Saskiej Kępie i na Powiślu z bardzo szeroką ofertą win hiszpańskich od małych wyszukanych producentów. Współpracują z 85 producentami win, a w swoich sklepach oferują prawie 400 etykiet pochodzących z ok. 180 szczepów winogron. Znajdziemy tu wina z większości regionów Hiszpanii w tym z tych mniej znanych miejsc produkcji wina takich jak Wyspy Kanaryjskie, Aragonia czy Sierra de Gredos. Oprócz wina w ofercie sklepów są cydry, oliwki, oliwa, octy z Jerez, prażone migdały, pasty pistacjowe czy chipsy truflowe. My odwiedzamy sklep przy Koszykowej, po rozmowie z sympatycznym sprzedawcą wychodzimy z winami z mało znanych winnic kupionymi w dobrych cenach i wpisujemy ten adres na stałe do naszej listy miejsc, gdzie warto wpadać po hiszpańskie wina.

[KUCHNIA](#) ▾[OKAZJA](#) ▾[DZIELNICA](#) ▾[NOWE MIEJSCA](#) ▾[POLECAM](#)[PODRÓŻE](#) ▾

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

[Términos](#)[Para más información crea un usuario. Consulta cómo crear uno](#)

Więcej informacji o programie Restaurants from Spain i Colmados from Spain znajdziecie na [oficjalnej stronie programu](#). Poniżej kod QR, który do niej prowadzi.

[KUCHNIA](#) ▾[OKAZJA](#) ▾[DZIELNICA](#) ▾[NOWE MIEJSCA](#) ▾[POLECAM](#)[PODRÓŻE](#) ▾

*Partnerem artykułu jest Ambasada Hiszpanii w Polsce i marka Foods & Wines from Spain.*



## Podsumowanie

Kuchnia: [hiszpańska](#)

Przewodnik: [podsumowanie](#), [rankingi](#)

[f Facebook](#)[Twitter](#)[G+ Google+](#)[in LinkedIn](#)

**DODAJ KOMENTARZ**

KUCHNIA ▾

OKAZJA ▾

DZIELNICA ▾

NOWE MIEJSCA ▾

POLECAM

PODRÓŻE ▾

Restaurantica.pl © 2013 Wszelkie prawa zastrzeżone.

Realizacja: [www.jackvision.pl](http://www.jackvision.pl)

Ta strona używa ciasteczek (plików cookies). Korzystając ze strony wyrażasz zgodę na ich używanie zgodnie z aktualnymi ustawieniami przeglądarki. [Dowiedz się więcej.](#)

Akceptuję