

1

LA VENTANA GASTRONÓMICA *española*

El sello Restaurants from Spain reconoce la experiencia auténtica de la cocina del país ibérico. En Colombia, hay 23 establecimientos certificados con este sello, además de un colmado.

FOTOS CORTESÍA ICEX

La gastronomía de España propone una ruta infinita que abarca desde sus codiciados jamones, pasando por platos populares como la tortilla de patatas, tesoros que son un crisol de sabores como sus paellas y delicias para compartir en formato de tapas, hasta la variedad de recetas inspiradas en el mar Mediterráneo.

Con el objetivo de incentivar la auténtica cocina española, garantizando a su vez los más altos estándares de calidad, se crearon los sellos Restaurants from Spain y Colmados from Spain. Estos distintivos los otorga ICEX España Exportación e Inversiones, entidad pública empresarial del Gobierno de España, por medio de Foods & Wines from Spain, su plataforma de promoción internacional de alimentos y bebidas.

Los distintivos tienen como meta identificar y reconocer aquellos restaurantes situados fuera de España que ofrecen una experiencia genuina de la gastronomía de ese país, usando ingredientes auténticos en los menús que ofrecen a sus comensales. No se trata de una guía gastronómica ni de una calificación de chefs, sino de una certificación de autenticidad y calidad.

Desde su lanzamiento, en 2021, el programa ha otorgado el distintivo Restaurants from Spain a 600 restaurantes en 57 países. Por su parte, Colmados from Spain ha distinguido a 135 colmados (tiendas de alimentos y vinos) en 40 países. En Colombia, existen 23 restaurantes certificados en varios departamentos, además de un colmado.



2

PAJARES SALINAS / BOGOTÁ

Pajares Salinas, de Bogotá, celebra 70 años de su apertura justamente este 2026. Su fundador, Saturnino Pajares, arribó a Colombia junto con su tío Fernando gracias a un contrato que ellos firmaron con quien fue embajador de Colombia en España, Jaime Jaramillo Arango, para dirigir el restaurante El Mesón de Indias en Bogotá. Dos años después de su llegada, Pajares abrió su propio restaurante, que se convirtió en un referente de la cocina ibérica en la capital del país, un tesoro que hoy cuidan sus hijos, Zuleima y José Augusto.

LA FAVORITA / BOGOTÁ

El reconocido chef vasco Koldo Miranda, que lleva más de una década viviendo en Colombia, es el cerebro detrás de este restaurante, que además es su primera propuesta de cocina tradicional española. La carta incluye clásicos como pinchos, tapas, arroces, carnes y pescados al carbón y a la brasa.

ERRE DE RAMÓN FREIXA / CARTAGENA

El décimo piso de la Torre del Mar del Hotel Las Américas de la capital de Bolívar acoge este restaurante del chef Ramón Freixa, que propone una mezcla de los aromas del Mediterráneo con la magia del Caribe colombiano. La carta tiene platos estrella como la croqueta de jamón ibérico con *roast beef* y perlas de aceite, la piña al carbón con langostinos y velo marino, así como el típico cochinillo asado con papas criolla a la duquesa. Su restaurante Ramón Freixa Atelier, en Madrid (España), ostenta dos estrellas Michelin.

ROJO MADRID / BARRANQUILLA

En 2024, el chef colomboecuatoriano Miguel Ángel Moreno obtuvo el segundo lugar en la competencia World Paella Day, una demostración de su talento a la hora de manejar los secretos de la gastronomía española. Su restaurante, Rojo Madrid, también transmite esa sapiencia mediante su filosofía —"Pasión española que cobra vida"— y una carta que ofrece exquisiteces como el *carpaccio* de res con manchego y alcaparras, y camarones al ajillo con pan rústico.

EL PENINSULAR / CARTAGENA

Las tradiciones de la comunidad autónoma de Asturias y del norte de España son la especialidad de este restaurante del chef español David Balbona. Entre sus platos se destacan las cremosas tartas vascas, que vienen en sabores como pistacho, oreo, lotus, de bocadillo e incluso de mango. Entre los fuertes, Balbona, que justamente nació en la región de Asturias, prepara delicias como el carnero lechal guisado.

AUTÉNTIKO / LA CALERA

El chef bilbaíno Juantxu Alonso llegó a Colombia movido por el amor, pues su esposa, la artista plástica Martha Rivas, nació en nuestro país. Una vez aquí, y para dar continuidad a su oficio, abrió el restaurante Auténtiko en La Calera, con el que rinde homenaje a la herencia de su región y de sus padres. Esa alma española se traduce en platos como arroz negro, chipirones (calamares) en su tinta, croquetas de chipirones y otras opciones de mar, como los mariscos del Cantábrico y del Mediterráneo.

LA PESETA GOURMET / BOGOTÁ

Corazones de alcachofa, jamones, migas de atún, tortilla española y *pepperoncinis* rellenos de queso son algunos de los productos que se pueden encontrar en La Peseta Gourmet, el único colmado español certificado en Colombia. La pasión por la gastronomía y por España fue uno de los motivos por los que nació esta tienda y cocina, que además trabaja con el convencimiento de que los sabores de cada rincón de España configuran una experiencia más allá de lo meramente gastronómico.

#alimentosdeespaña

FWS Foods and Wines from Spain



3

1. Revuelto de espárragos silvestres.

2. Una de las principales tradiciones de la cocina española son sus pinchos.

3. Aunque la paella es un plato típico valenciano, existen muchas variantes a lo largo de la costa mediterránea y en las Islas Baleares.

OTROS RESTAURANTES CERTIFICADOS CON EL SELLO RFS EN COLOMBIA

ALMA GITANA, Villa de Leyva
VITAPAS, Bogotá
5&QUINCE, Bogotá
GAUDÍ, Bogotá
TIERRA ROJA, Chía
LA BARRA DE MANOLO, Vía a Dapa, Yumbo, Valle del Cauca
LA PUERTA DE ALCALÁ, Bogotá
LA TAPERÍA, Cartagena
LA SACRISTÍA DEL VINO, Popayán
EL ASTURIANO, Cundinamarca
EL PAYÉS, Medellín
EDNIA, Manizales
EL HÓRREO CASA PEPE, Bogotá
BULERÍA, Cali
BULERÍA, Bogotá
BARRICA TAPAS Y CAÑAS, Bogotá
CASA IBÉRICA, Santiago de Cali