

Eat Spain, drink Spain, wherever you are

ICEX (España Exportación e Inversiones), agencia pública encargada de promocionar marcas y empresas españolas alrededor del mundo, creó en 2019 el sello de calidad Restaurants from Spain (RfS). La certificación está diseñada para apoyar, reconocer y diferenciar los establecimientos que llevan la gastronomía española a cada rincón del planeta, buscando establecer estándares de calidad a través de restaurantes que son una referencia internacional. Para finales de 2026, Restaurants from Spain alcanzará los 600 restaurantes certificados en 57 países, creando un mapa global de negocios donde se ofrecen el mejor producto español y una experiencia auténtica.

In 2019, ICEX Spain Trade and Investment, the public agency responsible for promoting Spanish companies and brands worldwide, launched the Restaurants from Spain (RfS) quality label. This has been created to certify, support and recognise restaurants that bring authentic Spanish cuisine to every corner of the globe. By setting high standards of quality, the initiative highlights establishments that have become international ambassadors of Spain's rich culinary heritage. By the end of 2026, Restaurants from Spain will include 600 certified restaurants across 57 countries, creating a global network of venues committed to showcasing the finest Spanish produce and delivering an authentic gastronomic experience.



Arriba: Arros QD. Abajo: Vieras selladas, de Casa Mono, y Pulpo a la brasa, de Secreto Tapas & Vino
Above: Arros QD. Below: Seared scallops from Casa Mono and grilled octopus from Secreto Tapas & Vino

Secreto Tapas & Vino Düsseldorf

El tapeo de Bilbao, la personalidad catalana o el ambiente andaluz se disfrutan en este local que apuesta por la tradición y que la marida con vinos españoles.

The tapas culture of Bilbao, the character of Catalonia and the atmosphere of Andalusia can all be enjoyed in a restaurant that is committed to tradition and pairs dishes with Spanish wines. secreto-tapas.de

Mesa Madrid Zúrich

El producto es el protagonista en este restaurante, premio World Luxury Restaurants Awards 2025, que elabora recetas de siempre con técnicas de vanguardia. Produce takes centre stage at this restaurant, winner of the World Luxury Restaurant Awards 2025, where traditional recipes are prepared using avant-garde techniques. mesa-madrid.ch

Arros QD Londres

Quique Dacosta sirve sus arroces imbatibles en este restaurante de Fitzrovia, el único de Europa premiado con la “Cullera de Fusta” de las autoridades valencianas. Quique Dacosta serves his outstanding rice dishes at this Fitzrovia restaurant, the only establishment in Europe to receive the “Cullera de Fusta” award from the Valencian authorities. arrosqd.com

Masia Tokio

El chef Mateu Villaret lleva su visión de la cocina catalana moderna a Ginza. Su concepto “Mar y Montaña” combina las tradiciones mediterránea y de los Pirineos. Chef Mateu Villaret brings his vision of modern Catalan cuisine to Tokyo's Ginza. His ‘Mar y Montaña’ concept combines the culinary traditions of the Mediterranean and the Pyrenees. masia.jp

La Cocina del Bizco Ciudad de México

Esta taberna castiza de tapas clásicas, cañas bien tiradas y cultura del vermú se inspira en los bares del distrito de Carabanchel, en Madrid, donde creció su chef y propietario, Jesús Pedraza. This Spanish tavern, serving classic tapas and perfectly poured draught beer, has a strong vermouth culture inspired by the bars of Carabanchel, the Madrid neighbourhood where its chef and owner, Jesús Pedraza, grew up. lacocinadelbizco.com

Casa Mono Nueva York

En Casa Mono, con 1 estrella Michelin, Andy Nusser reinterpreta la tradición española y, en particular, de la Costa Brava. Su carta de vinos recorre toda España en más de 600 referencias. At Casa Mono, a one-Michelin-star restaurant, Andy Nusser reinterprets Spanish culinary tradition, particularly that of the Costa Brava. Its wine list showcases the breadth of Spain, with more than 600 labels. casamononyc.com

Xiquet by Danny Lledó Washington, D.C.

La propuesta de alta cocina y los reconocidos arroces al sarmiento de Danny Lledó le valieron a Xiquet su primera estrella Michelin en 2021, solo un año después de inaugurarse. Danny Lledó's fine dining concept and his acclaimed wood-fired rice dishes earned Xiquet its first Michelin star in 2021, just one year after it opened. xiquetdl.com



Xiquet by Danny Lledó



Reconoce los restaurantes certificados por la placa en su puerta. Descubre estos y muchos más en foodswinesfromspain.com
Look for the Restaurants from Spain plaque at the entrance to identify certified restaurants. Discover these and many more at foodswinesfromspain.com