



Norrmalm

***Pontus!.** Brunnsgatan, 1. Tel. +46 8 54527300. www.pontusfrithiof.com/. Ambiente moderno que combina cocina francesa y sueca. En el bar se sirven excelentes cócteles y un delicioso sushi, mientras que en el restaurante, un piso más abajo, disfrutarás de platos como la Langosta cocida con pato ahumado en sus reservados circulares entre librerías. Los fines de semana se transforma en un moderno centro de diversión al pinchar un DJ musica soul, disco y electrónica. Más de 100 euros.

***Grill.** Drottninggatan, 89. Tel. +46 8 31 4530. <http://grill.se/>. Restaurante moderno y muy animado situado en la céntrica y comercial Drottninggatan, creado en 2003 con diferentes espacios (vintage, un jardín postmoderno...) por las estrellas gastronómicas Melker Andersson y Danyel Couet con una amplia y deliciosa carta de cocina internacional de calidad (cordero, hamburguesas...) e incluye un menú vegetariano. Precio medio: 50-100 euros. El domingo ofrece un bufé-parrillada por 33 euros.

***Mathias Dahlgren.** Sodra Blasieholmshamnen, 6. Tel.+46 8 6793584 <http://www.mathiasdahlgren.com/>. Situado en el Grand Hotel Stockholm es el punto de reunión de los gourmets al estar dirigido por el gran chef sueco Matthias Dahlgren. Se divide en 3 espacios de espectaculares un bar de lujo; el **Matbaren**, que ofrece comidas para picar; y el

Matsalen

, restaurante donde Dahlgren sorprende a sus comensales con platos como la Terrina de foie-gras ecológico con mango o la Manzana frita con helado de leche de cabra. Reservar con

antelación. Más de 100 euros almuerzo o cena.

***Operakällaren.** Karl XII's Torg. Tel. +46 8 676 5800. <http://www.operakallaren.se/>. Situado en el Teatro de la Opera es uno de los clásicos de la ciudad por su decoración clásica con espejos dorados, lámparas de araña y elevados techos de artesanado. Cocina francesa de fusión relizada por el chef Stefano Catenacci en la que destacan platos como las Vieras con caramelo, Terrina de foie gras de canard... Precio medio: 80-200 euros. Menú Degustación:158 euros.

***Tranan.** Karlbergsvagen,14. Tel.+46 8 52728100,527281100.<http://tranan.se/>. Bistró que combina en su carta la cocina popular sueca husmanskost con la francesa. Prueba su filete de ternera con patatas fritas, rábanos y yema de huevo. Precio medio: 60 euros aprox.

Österlalm

***Wedholms Fisk.** Nybrokajen, 17.Tel: +46 8 611 7874. [https:// wedholmsfisk.se/](https://wedholmsfisk.se/). Muchos consideran a este restaurante como el mejor de pescado de la ciudad. Pescado fresco con cremosas salsas le ha valido una *estrella Michelin*. La cocina combina la cocina sueca y francesa. Precio: 75-100 euros aprox.

***Sturehof.** Stureplan, 2. Tel.+ 46 8 4405730. <http://www.sturehof.com/>. Animado local en una de las zonas más de moda y glamurosas de la ciudad, ideal para picar a última hora platos de pescado y marisco. Cocina tradicional sueca con toques innovadores. Precio medio: 40-75 euros aprox.

***Café Saturnus.** Eriksbergsgatan, 6.Tel.+46 08 6117700. <http://www.cafesaturnus.se/>. Café y pastelería muy económica donde encontrarás deliciosos bollos de canela, pastas y un buen café. Precio: 5-10 euros aprox.

Gamla Stan

***Chokladkopen.** Stortoget,18. Tel. +46 8 203170. <http://www.chokladkoppen.se/>. La cafetería más popular de la ciudad en plena plaza principal de la Ciudad Vieja. Aparte de sus deliciosos pasteles y chocolate la clientela es atraída por sus guapos camareros. Económico. Precio: 5-15 euros.

***Café Art.** Vasterlangattan, 60. Tel.+46 8 411 76 61. Sótano abovedado con paredes con obras de arte. Ideal para tomar un café con pastel, bocadillos y ensaladas de gambas. Económico. Precio: 5-15 euros aprox.

***Hermitage.** Stora Nygatan,11. Tel. +46 8 4119500. Elegante restaurante para vegetarianos. Precio medio: 10-20 euros aprox.

***Leijontorget.** Lilla Nygatan,5. Tel +46 08 506 400 80. /www.leijontorget.se/. Restaurante situado en las ruinas de una torre del siglo XIV. Cocina moderna con platos de temporada. Precio: más de 100 euros. Puedes comer a un precio más asequible en el bar.

***Ristorante Paganini.** Vasterlanggatan, 75. Tel: +46 0 406 0607. <http://www.paganini.nu/>. Popular restaurante italiano situado en una de las calles más animadas de Gamla Stan. El interior es acogedor y elegante, con grandes espejos. El menú combina platos italianos y suecos. Excelentes y amplias pizzas. Precio medio: 25-40 euros aprox.

Södermalm

***Gondolen.** Stadsgarden,6. Tel. +46 08 6417090. <http://www.eriks.se/>. Está situado en un enclave privilegiado de Estocolmo, en lo alto del elevador de Katarnahissen (antiguo elevador de Slussen) y posee unas vistas sobre Gamla Stan y la ciudad. Posee una decoración sencilla y una excelente carta que combina la cocina francesa y sueca de la mano del chef Erik Lallersted con platos como el Salmón marinado con espárragos o el filete de reno asado con salsa de arándanos. Precio medio: 50 euros

***Nystekt Stromming.** Sodermalmstorg. Puesto ambulante frente a la estación de Metro de Slussen que es considerado uno de los mejores lugares para tomar arenque frito. Muy económico. Precio: 5-10 euros el plato combinado.

***Pelikan.** Blekingegatan,40. Tel.+46 08 55609090. <http://www.pelikan.se/>. Tradicional cervecería con platos típicos de la cocina sueca, husmanskost, como el arenque. Precio medio: 35-70 euros aprox.

El IVA es del 12% y está incluido en la cuenta, aunque algunos restaurantes añaden también un 10-15% por el servicio. En el caso contrario, lo normal es dejar un 10% de propina.