



Estocolmo es una de las ciudades líder en el mundo en lo que respecta a la cocina nórdica. Una cocina limpia, simple y creativa que, además, ofrece un novedoso enfoque en lo que a servicios se refiere. Estocolmo cuenta con diferentes restaurantes galardonados con estrellas por la Guía Michelin, 7 con la distinción Bib Gourmands (platos excelentes y asequibles), así como una variedad de restaurantes clásicos suecos locales que atraen a los apasionados del buen comer y que ocupan los titulares de las revistas culinarias más prestigiosas de todo el mundo.

Asimismo, es uno de los lugares más hermosos, ya que se levanta sobre cientos de islas y en el punto exacto donde el lago Mälaren se funde en un abrazo con el mar báltico. Hay agua por todas partes. De hecho, podrás pescar tu propio lucio de tamaño generoso en el tramo entre el Palacio Real y el Edificio del Parlamento y, tal vez, traerlo al magnífico restaurante **Operakällar** en para solicitarle al personal que te prepare unas deliciosas croquetas con él.

La ciudad siente una fuerte inclinación por el pescado y el marisco, hasta tal punto que los encargados de compra de puestos de comida y restaurantes de Estocolmo suelen llevarse los mejores especímenes. No te vayas sin probar los strömming locales. Se trata de una versión de arenque más pequeña y absolutamente deliciosa típica del Báltico que suele prepararse de numerosas maneras, incluyendo en escabeche. Además, podrás adquirirlos y disfrutarlos como comida de venta en la calle.