

**Candidatos seleccionados como finalistas
del II Campeonato Mundial**

	Empresa	País	Población	Participante CMT 18	Nombre Receta CMT 18
1	Vinum Restaurant & Wine Bar	Portugal	Vilanova de Gaia Oporto	Hugo do Santos Oliveira Rocha	Tras-Os-Montes
2	BRETXA	España	Palma de Mallorca	Igor Rodríguez Sanz	La Dehesa
3	JAPAN AJILLO ASSOCIATION	Japón	Tokyo	Yasutake Kurihara	Ramen Sushi
4	VENTO ROOFTOP	Ecuador	Guayaquil	José Ricardo Arellano Flor	Hispanoamérica
5	WYNDHAM RIO MAR BEACH RESORT	Puerto Rico		Ramón Carrillo	Bolitas de Motongo autóctonas
6	MIXTLI	USA	San Antonio TX	Rico Torres	Rebanad de Vida
7	PELICON LANDING@PIER 66 HOTEL MARINA	USA	Fort Landerdale	Gregory McGowan	Pickied Spanish Pulpo a la gallega on crostini
8	KRANCH - TAKE&EAT-BRAMSONCATERING-BRAMSON CATERING CHEF TABLE	Argentina	Tigre	Daniel Bramson	Ganache de molleja de cordero
9	GION245	Japón	Kyoto	Yoshioka Masakazu	Sakura
10	TRUCK PARK	Perú	Lima	Alejandro Acuña Orihuela	Gamba en salsa de chupe
11	BELLOTA BY PETER GORDON	Nueva Zelanda	Auckland	Shuyun (Dani) Chen	Crujiente de arroz con rollitos de atún y verduras en escabeche
12	LA COCINOTECA	Mexico	León (Guanajuato)	Juan Emilio Villaseñor	Tostada de cecina con lengua ahumada en escabeche
13	Slemish Market Supper Club	Dublin	Dublín	Rob Curley	Eire (Basque Fusion)
14	CRITERION	Colombia		Jacobo bonilla Paedo	Tostadas de los montes de María
15	BRYGGERI KAIA	Noruega	BODO	Rasmus Johnsen Skoglund	Skrei cod roe "Lofoten"
16	GASTROJOY	Taiwan	Taipei	Wei-Cheng (Luis) Chiang	Anchovies with almonds