NORWEGIAN
SEAFOOD COUNCIL

Restaurantes participantes y tapas de la Salmon Week

1. **La Florería, calle de Ponzano, 42.** *"Tosta de Salmón ahumado noruego, marinado con eneldo, sal, pimienta y miel. Acompañado de Queso crema y Huevas de lumpo"*

2. **Vagalume, calle de Ponzano, 27.** *"Base de manzana caramelizada con salmón ahumado noruego"*

3. **Taberna de Alipio Ramos, calle de Ponzano, 30.** *"Piña asada con salmón ahumado noruego y vinagreta de limón"*

4. **Riverita, calle de Ponzano, 31.** *"Salmon Ahumado Noruego con lascas de melón y alcaparra"*

5. **Cándeli, calle de Ponzano**, 47. *"Salmon Ahumado Noruego con vinagreta de alcaparras y mozarella"*

6. **Meigadas, calle de Santa Engracia, 173**. *"Pera al tinto con Salmon ahumado Noruego en su salsa"*

7. **Le Qualité Tasca, calle de Ponzano, 48.** *"Tartaleta hojaldrada de Salmón Ahumado Noruego y queso de cabra gratinado"*

8. **Lembranzas, calle Jose Abascal, 21.** *"Salmón Ahumado Noruego con recula y cebolla dulce"*

El Consejo de Productos del Mar de Noruega (NSC, en sus siglas en inglés) depende del Ministerio de Comercio, Industria y Pesca de Noruega y es responsable de dar a conocer los valores diferenciales de las referencias nacionales. El NSC tiene su sede en Tromsø y posee oficinas locales en 12 de los mercados de pescado y marisco noruegos más importantes del mundo: Suecia, Alemania, Reino Unido, Francia, Portugal, Italia, Brasil, Japón, China, Singapur y EE. UU, además de España.