

[PORTADA](#) | [RESTAURANTES](#) | [MAPA](#) | [GRANDES PLATOS](#) | [EDITORIAL](#) | [BOB NOTO](#) | [PRODUCTOS](#) | [VINOS](#) | [AUL](#)[XII CONGRESO LMG](#) | [VÍDEOS](#) | [CONTACTO](#) | [CAMPEONATOS](#) | [PREMIOS MARTIKO](#) | [MEDIA](#) | [NOTICIAS](#) | [FIR](#)  
[Inicio](#) | [PINCHOS & TAPAS](#) | [CO](#)[Español](#)[English](#)

## Guía de Pinchos & Tapas

### Alicante: Nou Manolín



Seguramente la barra más famosa del país, que sirvió, junto a otras japonesas, de inspiración a Joël Robuchon para idear L'Atelier, un proyecto que ha triunfado a nivel mundial. Por tanto, la familia Castelló, presidida por Vicente y en la actualidad con la ayuda de sus hijos, Silvia y José Juan, ha hecho historia en el ámbito local, nacional e internacional. Estamos ante un templo de producto. Por tanto, hay que fijarse en géneros excelsos, como el jamón de Joselito, la selección de salazones alicantinos, la exposición de gambas, única en el mundo, tan solo comparable a la del Piripi, de idéntica propiedad. A su vez han contribuido a su gran prestigio la parrillada de verduras, las patatas fritas con pimientos del Padrón y lascas de jamón, los calamarcitos encebollados, las sepionet salteadas y la fritura de pescados. Y si apetece un arroz, el de almejas con ajetes se lleva la palma. Magnífico surtido de vinos. Y un trato impecable y muy cercano. Ambiente muy típico y a la vez personal.

---

[Aviso Legal](#) [Contacto](#)