

[PORTADA](#) | [RESTAURANTES](#) | [MAPA](#) | [GRANDES PLATOS](#) | [EDITORIAL](#) | [BOB NOTO](#) | [PRODUCTOS](#) | [VINOS](#) | [AULAS](#) | [ENTREVISTAS](#) | [TANTO GUSTO](#) | [ESPECIALIDADES](#) |

[XII CONGRESO LMG](#) | [VÍDEOS](#) | [CONTACTO](#) | [CAMPEONATOS](#) | [PREMIOS MARTIKO](#) | [MEDIA](#) | [NOTICIAS](#) | [FIRMAS](#) |

[Inicio](#)

[PINCHOS & TAPAS](#) | [COCTELERÍAS](#) | [VINOTECAS](#) | [CERVECERÍAS](#) | [DELICATESSEN](#)

Buscar

[Español](#) | [English](#) | [Italiano](#) | [Français](#)

Guía de Pinchos & Tapas

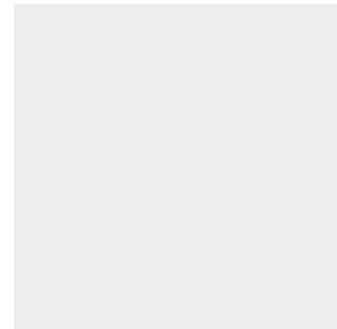
[Enviar esta página a un amigo](#) | [Vista Previa](#)

Alicante: Piripi



La otra triunfal barra de la familia Castelló, situado en el mismo corazón comercial de la ciudad, que viene a ser una versión más amplia de la casa madre: Nou Manolin, con una oferta muy similar. Con este son los establecimientos que más jamón Joselito venden de España; y eso lo dice todo. La exposición de mariscos, especialmente de gambas rojas, no tiene parangón. Las salazones, como todos los productos, estelares. La parrillada de verduras es otro valor seguro. Pese a su humildad la fuente de patatas con pimientos del Padrón y jamón merece otra medalla de oro. Colosales las sepionet salteadas y los salmonetitos fritos. Y para terminar como manda la santa tradición, dos arroces incitan a la gula: el de magro con verduras y de pieles de bacalao con patatas, garbanzos y hortalizas. Un gran ambientazo. Un 10 en su género.

Localidad: 03003 Alicante
Dirección: Avda. Oscar Esplá, 30
 (+34) 965227940
banquetes@noumanolin.com
Cierra:



□ □ □ □ □ □ □ □

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