

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 Francés

Guía de Restaurantes

Enviar esta página a un amigo Vista Previa

El Restaurante del día



6 El Candealeo

La casa lo tiene bien claro y eso se trasluce en su slogan y práctica: "Cocina con corazón, tapas con alma". Cada propuesta tiene enjundia, para nada monotonía gastronómica. Alta cocina en miniatura aderezada con intención. Valga como testimonio el...

7 Nou Manolín



Silvia Castelló

País: España
Localidad: 03001 Alicante
Dirección: Villegas, 3



(+34) 965 200368
administracion@noumanolin.com

Cierra: Siempre abierto
Precio: 45/70 €

Patrocinadores



Probablemente 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 que ahora dirigen Silvia y José Juan, ha hecho historia; no sólo en lo que corresponde a esta barra y la del Piripi, sino también a ambos restaurantes, que han batido todos los récords de concurrencia en Alicante y han llegado a convertirse en una referencia nacional e internacional.

Estamos ante un templo de producto. Por tanto hay que fijarse en géneros excelsos, como el jamón Joselito, que esta casa junto a Piripi, son los mejores clientes de tan afamada firma, que corresponde en la selección, sabiendo que el corte a mano y al instante es perfecto. La caña de lomo, el salchichón de Vic de Casa Sendra, la selección de salazones alicantinos... refrendan la máxima calidad. Las quisquillas, monumentales por tamaño, frescor y cocción. Lo mismo o más, mucho más, podemos aseverar de las gambas rojas, llegadas cada día de Santa Pola o de Denia, que se ofrecen tanto hervidas como a la plancha; una buena excusa para intentar solventar una duda irresoluble. En idéntica línea de máxima sencillez y exultancia se encuentran los calamarcitos encebollados y las sepionet salteadas, propuestas en las que sobresa la magnitud de la materia prima.

En el apartado de culinaria popular merecen todos los honores el jamón ibérico sobre fondo de patatas y pimientos del Padrón, las verduras a la plancha, la ensalada de alcachofas y los arroces, entre los que se llevan la palma el de pieles de bacalao, el a banda con gambas y calamares y el de magro y verduras. Siempre hay un plato de cuchara, resultando irresistible la oferta del jueves: "olletera de musit" y una suntuosa y abundante fideuà con langosta.

Últimamente se han incorporado una decena de fórmulas de alta cocina moderna de corte evolutivo admirablemente resueltas. Especialmente recomendables hemos de considerar dos pescados: los lomos de salmonete crujientes con cuscús de verduras y puré de vainas y el atún rojo con hinojo braseado y vinagreta de lentejas, así como una entrada con mucho carácter: el foie gras en aceite de caballa con migas de uvas y crema de níspero. Tampoco conviene olvidar un refinado y colorista ajo blanco ilustrado con gambas y muchos atrezos, incluidas flores y pincelada balsámica. Bodega millonaria y trato afectivo y eficiente.

Tags: España Nou Manolín Silvia Castelló



Quisquillas



Gamba a la plancha



Atún con tirabeques y vinagreta de lentejas



Salmonete con cuscús de verduras



Arroz con magro y verduras