

22^a
Setmana
Gastronòmica

de la
Nyora
i el
Llagostí

Guardamar
del Segura

de l'1 al 7 juny 2026

CLUB NÁUTICO
EL JARDÍN
HOTEL EDEN MAR
JAIME LEGEND
ORIGEN





Guardamar es Gastronomía

GUAR
D
AMAR



AJUNTAMENT DE
GUARDAMAR
DEL SEGURA

GUARDAMARTURISMO.COM



Guardamar del Segura i la seua restauració tornen amb la 22a Setmana Gastronòmica de la Nyora i el Llagostí, amb els seus dos productes més emblemàtics com són ara la nyora i el llagostí.

Aquesta setmana gastronòmica ha esdevingut un referent de la cuina valenciana, espanyola i europea. Són molts els amants de la gastronomia que no es perden aquesta cita anual que té lloc en la primera quinzena de juny.

Els esperem a Guardamar —de l'1 al 7 de juny del 2026— en cinc dels nostres restaurants més prestigiosos. Els seus menús de dinar i sopar han d'incloure la nyora i el llagostí dintre d'una cuina tradicional, mediterrània i d'innovació. Aquests restaurants són:

**Club Náutico, El Jardín, Hotel Eden Mar,
Jaime Legend i Origen**

*Benvinguts a la Setmana Gastronòmica
i bon profit.*

José Luis Sáez Pastor
Alcalde de Guardamar del Segura

NYORA DE GUARDAMAR

La nyora és una pebrera vermella de la varietat "bola" essencial en la tradició gastronòmica de Guardamar. És carnosa i d'intens sabor. S'usa, generalment, com a espècia. Aporta color, sabor i aroma.

Les dunes de Guardamar, amb la seua fina arena i el clima mediterrani, reuneixen les condicions idònies per al cultiu i tractament de la nyora, que necessita un assecat especial mitjançant túnels solars, tenint com a substrat les arenes de les dunes.



LLAGOSTÍ DE GUARDAMAR

El llagostí de Guardamar és un producte autòcton, de temporada, que es pesca des de mitjan maig fins a la darreria d'agost en la zona de confluència entre l'aigua dolça de la gola del riu Segura i l'aigua salada de la mar. És un llagostí bonic, compacte, de carn atapeïda i amb unes tonalitats blavoses en la cua que el fan fàcilment identificable.

És el producte estrella de la Confraria de Pescadors i, en la subhasta que té lloc en la Llotja, té venda directa al consumidor.



RESTAURANT CLUB NÀUTICO GUARDAMAR

Avda. del Port s/n [al costat de la llotja pesquera]

Tel. 96 672 82 94 - 618 380 791

Horari servei menú: 13:00 h - 21:00h

MENÚ

Aperitiu

- Torrades amb paté de llagostins

Entrants

- Barquetes d'aladroc amb crema de piquillo
- Dauets de pollastre i llagostins al curry
- Crema de marisc amb nyora torrada

Plat principal

- Salmó amb creïlles al forn i llagostins a l'anet

Postres

- Gelat de nyora i llagostins

CELLER

Vins DO Alacant

Cervesa, refrescs, aigua mineral

Café o infusions



PREU: 42 €

per persona

[IVA inclòs]

RESTAURANT EL JARDÍN

Avda. de la Llibertat, 64

Tel. 96 572 83 40

Horari servei menú:

13:00 h - 16:00 h / 20:00 h - 22:30 h

MENÚ

Aperitiu

- Biquini de llagostins, formatge de tovalló i tòfona

Entrants

- Tàrtar de llagostins, parmesà i carabasseta
 - *Royal* de llagostins, *foie* i fondellol
 - Arròs de llagostins i allioli de nyora

Plat principal

- Presa ibèrica i *mojo* de nyora

Postres

- Nyora, fava tonca i mantegada

CELLER

Vi blanc La Dona de la Motet

[Guardamar del Segura]

Vi negre El Caire [DO Alacant]

Cervesa, refrescs, aigua

Café



PREU: 50 €

per persona

[IVA inclòs]

HOTEL EDEN MAR

Avda. del Mediterrani, 19

Tel. 96 572 92 13

Horari servei menú: 13:30 h - 15:30 h

MENÚ

Aperitiu

- Llagostí de Guardamar farcit en tempura

Entrants

- Carxofa amb llagostí i *coulis* de creïlla i tòfona
- Brioix de llagostí de Guardamar amb maionesa de nyora
- Ensalada de gules i sal de nyora

Plat principal

- Rap en salsa de marisc amb llagostins de Guardamar

Postres

- *Brownie* de xocolata blanca amb salsa de nyora

CELLER

Vins de DO Alacant

Cerveses, aigua

Café



PREU: 49 €

per persona

[IVA inclòs]

RESTAURANT JAIME LEGEND

Avda. Cervantes cantonada Azorín, 22

Tel. 638 294 197

Horari servei menú:

13:00 h - 15:30 h / 19:00 h - 22:30 h

MENÚ

- Cubalibre de *foie* i nyora
- Croqueta de llagostí amb allada i crema de sobrassada de nyora
- Ostra, granissat de nyoret i perles cítriques
- Carpaccio de salmó marinat amb nyora i café, verduretes adobades i piparra
- Gyozes de llagostí, crema dels seus caps i escuma
- Lluç, fals risotto de mar i emulsió de calder
- Lingot de costellam ibèric i barbacoa de nyora

Postres

- *Cheesecake* de pistatxo i gelat de nyora

CELLER

Vins DO Alacant

Cervesa, refrescs, aigua

Café



PREU: 55 €

per persona

[IVA inclòs]

RESTAURANT ORIGEN

Avda. Cervantes s/n – cantonada Paraguai 8

Tel. 681 980 838

Horari servei menú:

13:00 h - 15:30 h / 20:00 h - 22:00 h

MENÚ

Aperitiu

- Xarrup de *salmorejo* de nyora

Entrades individuals

- *Arancini* de llagostí amb allada i maionesa de nyora
- Hallaca de guisat de llagostí, escopinyes, nyora i olives
- *Aguachile* de llagostí

Plat principal (a triar)

- Salmó, salsa de nyora i mostassa adobada
 - Rossejat de fideus i llagostins
- Tataki de presa ibèrica, puré de crispetes i nyora amb salsa de carn

Postres

- Flam *parisién* de vainilla i pistatxo

CELLER

Vins DO Alacant

Cervesa, refrescs, aigua

Café



PREU: 48 €

per persona

[IVA inclòs]



Guardamar del Segura

- 1 CLUB NÁUTICO
- 2 EL JARDÍN
- 3 HOTEL EDEN MAR
- 4 JAIME LEGEND
- 5 ORIGEN



