

**20<sup>a</sup> SETMANA  
GASTRONÒMICA**

**DE LA NYORA  
I EL LLAGOSTÍ**



**GUARDAMAR  
DEL SEGURA**

**DEL 3 AL 9 JUNY 2024**

**CLUB NÀUTICO • EL JARDÍN  
HOTEL EDEN MAR • LE BLEU • ORIGEN**



# GUARDAMAR DEL SEGURA



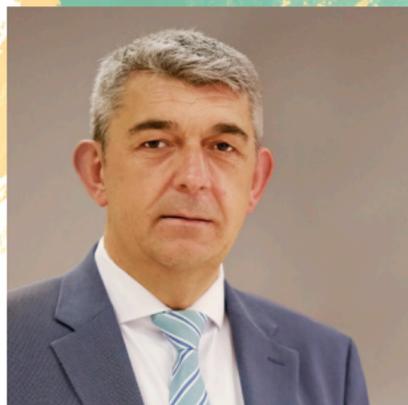
ES  
GASTRONOMÍA

GUARDAMARTURISMO.COM



AJUNTAMENT DE  
GUARDAMAR  
DEL SEGURA

GUAR  
DAMAR  
AMAR



# G

uardamar del Segura y su restauración vuelven con la 20ª Semana Gastronómica de la Ñora y el Langostino, con sus dos productos más emblemáticos como son la ñora y el langostino.

Esta semana gastronómica se ha convertido en un referente de la cocina valenciana, española y europea. Son muchos los amantes de la gastronomía que no se pierden esta cita anual que tiene lugar en la primera quincena de junio.

Les esperamos en Guardamar del 3 al 9 de junio del 2024 en cinco de nuestros restaurantes más prestigiosos. Sus menús de almuerzo y cena deben incluir la ñora y el langostino dentro de una cocina tradicional, mediterránea y de innovación. Estos restaurantes son:

**Club Náutico, Hotel Eden Mar,  
El Jardín, Le Bleu y Origen**

Bienvenidos a la Semana Gastronómica  
y buen provecho.

**José Luis Sáez Pastor**  
Alcalde de Guardamar del Segura

# Ñora de Guardamar

Es un pimiento rojo de la variedad "bola" esencial en la tradición gastronómica de Guardamar. Es carnoso y de intenso sabor. Se utiliza, generalmente, como especia. Aporta color, sabor y aroma.



Las dunas de Guardamar, con su fina arena y el clima mediterráneo, reúnen las condiciones idóneas para el cultivo y tratamiento de la ñora, que necesita un secado especial mediante túneles solares, teniendo como sustrato las arenas de las dunas.

# Langostino de Guardamar

El langostino de Guardamar es un producto autóctono, de temporada, que se pesca entre mediados de mayo y finales de agosto en la zona de confluencia entre el agua dulce del río y la salada del mar. Es un langostino bonito, compacto, de carne prieta y con unos tonos azulados en la cola que lo hacen fácilmente identificable.



Es el producto estrella de la Cofradía de Pescadores y, en la subasta que tiene lugar en la Lonja, tiene venta directa al consumidor.

# RESTAURANTE CLUB NÁUTICO GUARDAMAR

Avda. del Port s/n [junto a la lonja pesquera]

Tel. 96 672 82 94 - 618 380 791

Horario servicio menú: 13:00 h - 22:30 h

## MENÚ

### Aperitivo

- Tostas con paté de langostinos (al centro)

### Entrantes

- Brocheta de langostino crujiente con *dip* de mango
- Creps rellenos de marisco con mayonesa de ñora
- Croquetas de langostino con mousse de ñora
- Ensalada templada de langostinos con manzana, nueces y salsa de yogur de ñora (al centro)

### Plato principal

- Lomo de lubina con salsa de langostinos y mostaza

### Postre

- Helado de ñora y langostinos

### BODEGA

Vinos D.O. Alicante

Cerveza, refrescos, agua mineral

Café o infusiones



**PRECIO: 39 €**

*por persona*

[IVA incluido]

# RESTAURANTE EL JARDÍN

Avda. de la Llibertat, 64

Tel. 96 572 83 40

Horario servicio menú:

13:30 h - 16:00 h / 19:30 h - 22:30 h

## MENÚ

- Tomate, salazones y confitura de ñora
  - *Fartó* de ñora y langostinos
- Tartar de langostino, parmesano y calabacín
- *Suquet* de langostinos, *blanquet* y calabaza
- Cucurrones de langostino, remolacha y ñora

### Postre

- *Souflé* de ñora, especias  
y helado de leche quemada de oveja

### BODEGA

Vinos D.O. Alicante

Cervezas, agua

Café



**PRECIO: 45 €**

*por persona*

[IVA incluido]

# HOTEL EDEN MAR

Avda. del Mediterrani, 19

Tel. 96 572 92 13

Horario servicio menú: 13:30 h - 15:30 h

## MENÚ

### Aperitivo

- Tortitas de langostinos de Guardamar

### Entrantes

- Ensaladilla de langostinos de Guardamar y rape con mayonesa de ñora
- Hojaldrito de langostinos de Guardamar con bacon y salsa de dátiles
- Ensalada de cogollos con salazones de la Vega Baja

### Plato principal

- Rodaballo al horno con salsa de langostinos de Guardamar

### Postre

- Tarta de queso y chocolate

### BODEGA

Vinos D.O. Alicante

Cervezas, agua

Café



**PRECIO: 46 €**

*por persona*

[IVA incluido]

# RESTAURANTE LE BLEU

Avda. Cervantes esq. Azorín, 22

Tel. 638 294 197

Horario servicio menú:

13:00 h - 16:00 h / 19:00 h - 22:30 h

## MENÚ

### Aperitivo

- Vermut de ñora, chips y pica pica de langostino

### Entrantes

- *Éclair* de paté de langostino y *toffee* de ñora
  - *Carpaccio* de pulpo, ensalada templada de langostinos y aceite de ñora
- Calamar relleno de su guiso, cabeza crujiente y espuma de ñora
  - Habichuelas de Carmen "La Madrileña" con langostino

### Platos principales

- Langosta a la bellavista de ñora
- Solomillo de rabo de toro y mostaza de ñora

### Postre

- Esfera de queso, corazón de ñora y crujiente de chocolate blanco con helado de cantueso

### BODEGA

Vinos D.O. Alicante, cerveza, agua y refrescos



**PRECIO: 45 €**

*por persona*

[IVA incluido]

# RESTAURANTE ORIGEN

Avda. Cervantes 35 esq. Paraguai

Tel. 681 980 838

Horario servicio menú:

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

## MENÚ

### Cóctel de bienvenida

- Ceviche de langostino
- Sándwich de *foie* con gelatina de ñora y galleta dulce
- Crujiente de langostino
- Pipeta de langostino ahumado

### Entrantes individuales

- Patata brava-ñora
- Salmorejo de ñora y láminas de langostino

### Platos principales

- Lomo de pez escorpión con salsa *thai*
- Jarrete de cerdo ibérico con salsa de higos al vino tinto

### Postre

- Tocinillo de ñora con horchata de cacahuete

### BODEGA

- Bilaire (merseguera) D.O. Alicante
- Bilaire (monastrell) D.O. Alicante
- Enrique Mendoza (moscatel de Alejandría) D.O. Alicante

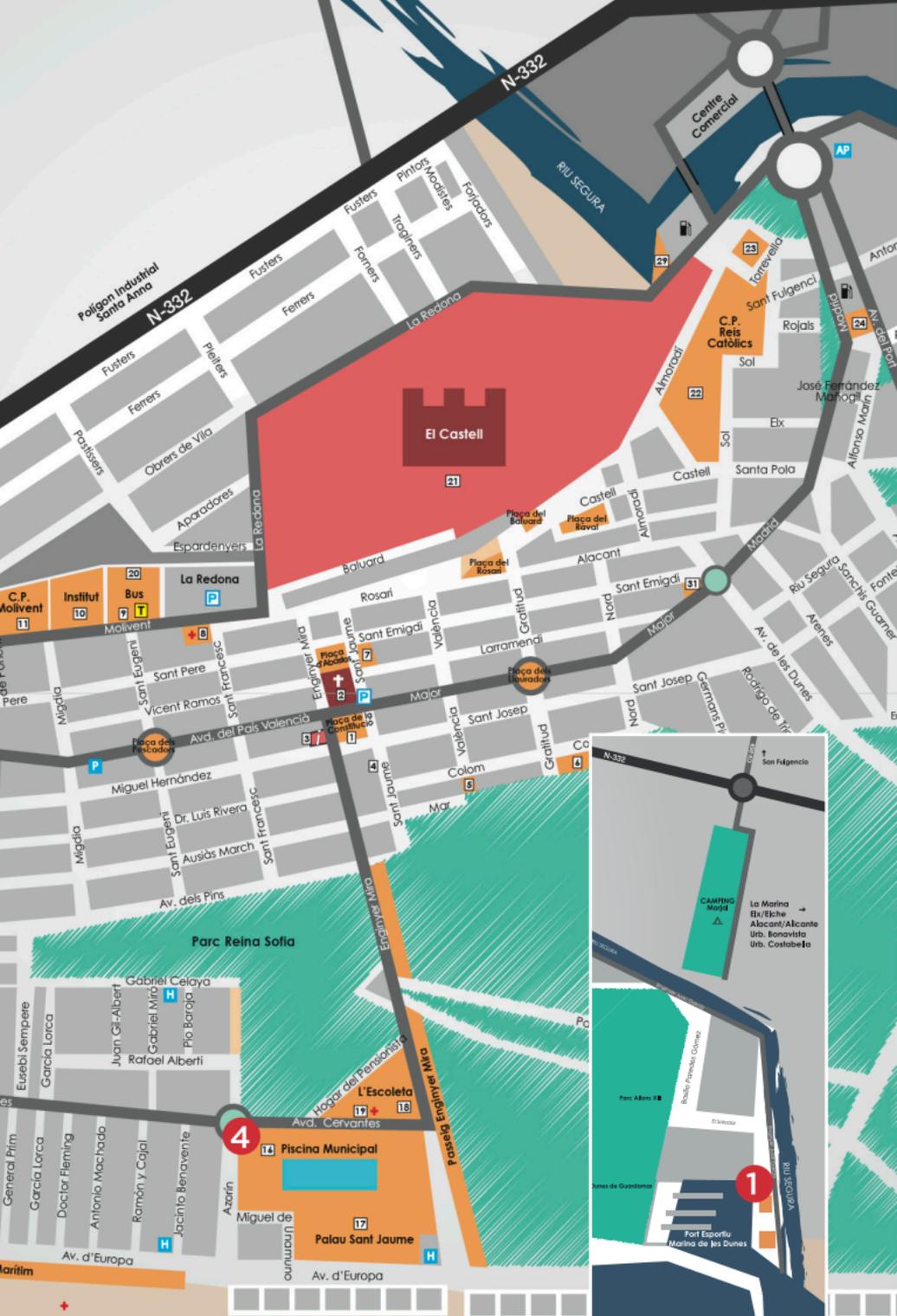


**PRECIO: 40 €**

*por persona*

[IVA incluido]





Platja de Babilònia