

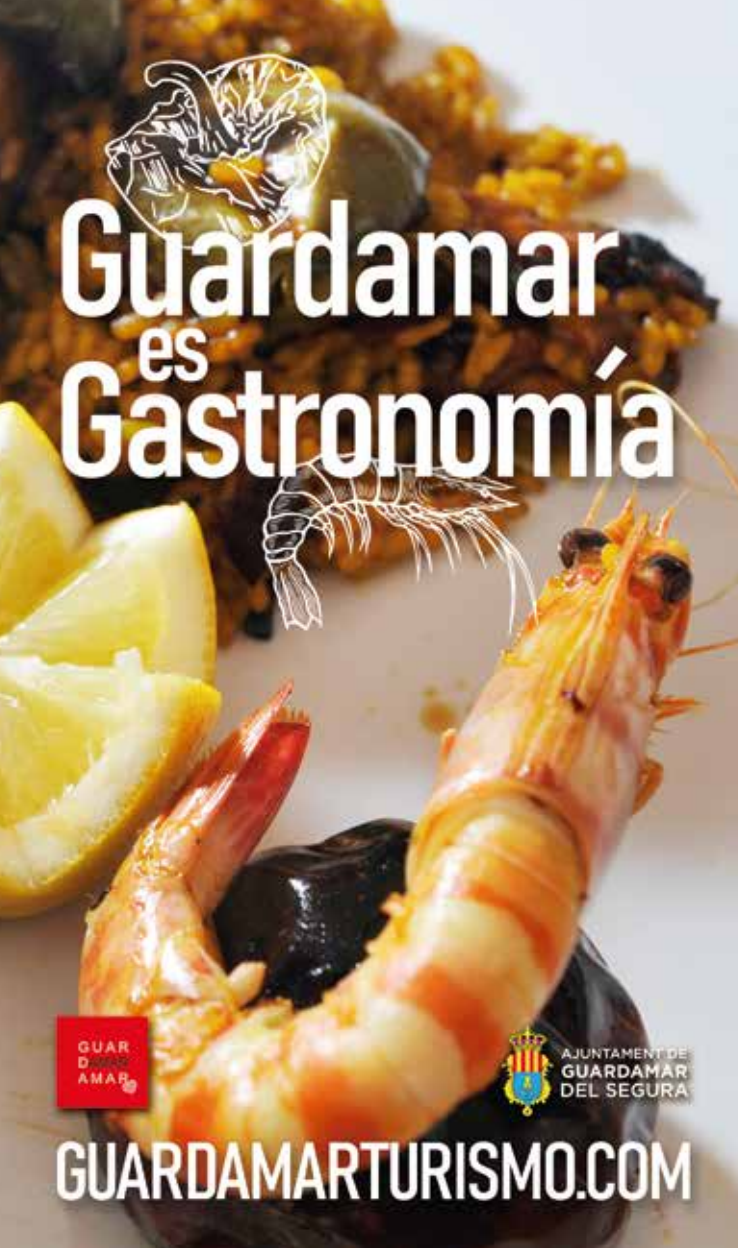
22^a
Setmana
Gastronòmica

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 y su restauración vuelven con la 22ª 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 1 al 7 de junio del 2026 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, El Jardín, Hotel Eden Mar,
Jaime Legend 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 - 21:00h

MENÚ

Aperitivo

- Tostas con paté de langostinos

Entrantes

- Barquillos de boquerón con crema de piquillo
- Daditos de pollo y langostinos al curry
- Crema de marisco con ñora tostada

Plato principal

- Salmón con patatas al horno
y langostinos al eneldo

Postre

- Helado de ñora y langostinos

BODEGA

Vinos D.O. Alicante

Cerveza, refrescos, agua mineral

Café o infusiones



PRECIO: 42 €

por persona

[IVA incluido]

RESTAURANTE EL JARDÍN

Avda. de la Llibertat, 64

Tel. 96 572 83 40

Horario servicio menú:

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

MENÚ

Aperitivo

- Bikini de langostinos, queso servilleta y trufa

Entrantes

- Tartar de langostinos, parmesano y calabacín
 - Royal de langostinos, *foie* y fondillón
 - Arroz de langostinos y *alloli* de ñora

Plato principal

- Presa ibérica y mojo de ñora

Postre

- Ñora, haba tonka y mantecado

BODEGA

Vino blanco La Dona de la Motet
(Guardamar del Segura)

Vino tinto El Caire (D.O. Alicante)

Cerveza, agua, refrescos

Café



PRECIO: 50 €

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

- Langostino de Guardamar relleno en tempura

Entrantes

- Alcachofa con langostino
y *coulis* de patata y trufa
- *Brioche* de langostino de Guardamar
con mayonesa de ñora
- Ensalada de gulas y sal de ñora

Plato principal

- Rape en salsa de marisco
con langostinos de Guardamar

Postre

- *Brownie* de chocolate blanco con salsa de ñora

BODEGA

Vinos D.O. Alicante

Cervezas, agua

Café



PRECIO: 49 €

por persona

[IVA incluido]

RESTAURANTE JAIME LEGEND

Avda. Cervantes esq. Azorín, 22

Tel. 638 294 197

Horario servicio menú:

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

MENÚ

- Cubalibre de *foie* y ñora
- Croqueta de langostino al ajillo
y crema de sobrasada de ñora
- Ostra, granizado de ñorito y perlas cítricas
- *Carpaccio* de salmón marinado con ñora y café,
verduritas encurtidas y piparra
- *Gyozas* de langostino, crema de sus cabezas
y espuma
- Merluza, falso *risotto* de mar
y emulsión de caldero
- Lingote de costillar ibérico y barbacoa de ñora

Postre

- *Cheesecake* de pistacho y helado de ñora

BODEGA

Vinos D.O. Alicante

Cerveza, refrescos, agua y café



PRECIO: 55 €

por persona

[IVA incluido]

RESTAURANTE ORIGEN

Avda. Cervantes s/n esq. Paraguay, 8

Tel. 681 980 838

Horario servicio menú:

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

MENÚ

Aperitivo

- Chupito de salmorejo de ñora

Entrantes

- *Arancini* de langostino al ajillo
y mayonesa de ñora
- Hallaca de guiso de langostino, berberechos,
ñaora y aceitunas
- Aguachile de langostino

Platos principales

- Salmón, salsa de ñora y mostaza encurtida
- *Rossejat* de fideos y langostinos
- *Tataki* de presa ibérica, puré de palomitas
y ñora con salsa de carne

Postre

- Flan parisién de vainilla y pistacho

BODEGA

Vinos D.O. Alicante

Cerveza, refrescos, agua, café



PRECIO: 48 €

por persona

[IVA incluido]



Guardamar del Segura

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





Plaça de Sabidoria

