

**22ème
Semaine
Gastronomique**

Nyora

(PETIT POIVRON ROND ROUGE ET DOUX)

et du

Llagostí

(GROSSE CREVETTE)

Guardamar del Segura
du 1 au 7 juin 2026

**CLUB NÁUTICO
EL JARDÍN
HOTEL EDEN MAR
JAIME LEGEND
ORIGEN**



Guardamar del Segura

La Meilleure GASTRONOMIE



AJUNTAMENT DE
GUARDAMAR
DEL SEGURA

GUARDAMARTURISMO.COM



Guardamar del Segura et ses restaurants sont de retour avec la 22ème Semaine Gastronomique de la « Nyora » [petit poivron rouge et doux] et du « Llagostí » [grosse crevette].

Cette semaine gastronomique est devenue une référence pour la cuisine valencienne, espagnole et européenne. Nombreux sont les amateurs de cuisine qui ne manquent pas au rendez-vous avec cet événement annuel qui a lieu la première quinzaine de juin.

Nous vous attendons à Guardamar du 1 au 7 juin 2026 dans cinq de nos restaurants les plus prestigieux. Leurs menus pour le déjeuner et le dîner doivent inclure notre « nyora » [petit poivron rond rouge et doux] et grosse crevette dans une cuisine traditionnelle, méditerranéenne et innovante. Les restaurants sont :

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

Bienvenue à la Semaine Gastronomique et bon appétit.

José Luis Sáez Pastor
Maire de Guardamar del Segura

LA « NYORA » DE GUARDAMAR

La « nyora » est un petit poivron rouge de la variété « bola », essentiel dans la tradition gastronomique de Guardamar. Il est charnu et d'une saveur intense. Il est généralement utilisé comme épice. Il apporte couleur, saveur et arôme.

Les dunes de Guardamar, avec leur sable fin et leur climat méditerranéen, offrent les conditions idéales pour la culture et le traitement de la « nyora », qui a besoin d'un séchage spécial au moyen de tunnels solaires, en utilisant les sables des dunes comme substrat.



LES CREVETTES DE GUARDAMAR

La crevette de Guardamar [llagostí] est un produit local et saisonnier, pêché entre la mi-mai et la fin août dans la zone de rencontre de l'eau douce du fleuve Segura et de l'eau salée de la mer. C'est une belle crevette, compacte, avec une chair serrée et des tons bleus sur la queue qui la rendent facilement identifiable.

C'est le produit phare de la Guilde des Pêcheurs et, lors de la vente aux enchères qui a lieu à la criée, elle est vendue directement au consommateur.



RESTAURANT CLUB NÁUTICO GUARDAMAR

Av. del Port s/n [à côté du marché aux poissons]

Tél. : (+34) 966 728 294 - (+34) 618 380 791

Horaire du service de menu : de 13h00 à 21h00

MENU

Apéritif

- Tartine au pâté de grosses crevettes de Guardamar

Entrées

- Gaufrettes d'anchois à la crème de poivrons piquillo
- Poulet et grosses crevettes de Guardamar en dés avec curry
- Crème de fruits de mer au « nyora » [petit poivron rouge doux] grillé

Plats principaux

- Saumon, pommes de terre au four et grosses crevettes de Guardamar à l'aneth

Dessert

- Glace aux grosses crevettes de Guardamar et au « nyora »

CELLIER

Vins d'Alicante [AOC]

Bières, boissons gazeuses, eau minérale
Café ou tisan



PRIX : 42 €

par personne

[TVA comprise]

RESTAURANT EL JARDÍN

Av. de la Llibertat, 64

Tél. : (+34) 965 728 340

Horaire du service de menu :

de 13h00 à 16h00 / de 20h00 à 22h30

MENU

Apéritif

- Grosses crevettes de Guardamar sandwich au fromage «servilleta » [valenciane fromage] et à la truffe

Entrées

- Tartare de grosses crevettes de Guardamar au parmesan et courgettes
- Royale du grosses crevettes de Guardamar au foie gras et au vin de fondillón [vin doux]
- Riz aux grosses crevettes de Guardamar et aïoli au « nyora » [petit poivron rouge doux]

Plat principal

- Épaule de porc ibérique et « nyora » sauce « mojo » [sauce typique des îles Canaries]

Dessert

- « Nyora », fève tonka et gâteau au saindoux

CELLIER

Vin blanc La Dona de la Motet
[Guardamar del Segura]

Vin rouge El Caire [Alicante AOC]

Bières, boissons gazeuses, eau, café



PRIX : 50 €

par personne

[TVA comprise]

HOTEL EDEN MAR

Av. del Mediterrani, 19

Tél. : (+34) 965 729 213

Horaire du service de menu : de 13h30 à 15h30

MENU

Apéritif

- Grosse crevette de Guardamar en tempura

Entrées

- Artichaut aux grosse crevette de Guardamar et coulis de pommes de terre et truffe
- Brioche avec grosses crevettes de Guardamar et « nyora » [petit poivron rouge doux] mayonnaise
- Salade de civelles au sel de « nyora »

Plat principal

- Lotte en sauce de fruits de mer aux grosses crevettes de Guardamar

Dessert

- Brownie au chocolat blanc avec sauce au poivre de « nyora »

CELLIER

Vins d'Alicante [AOC]

Bière, eau

Café



PRIX : 49 €

par personne

[TVA comprise]

RESTAURANTE JAIME LEGEND

Av. Cervantes coin d'Azorín 22

Tél. : (+34) 638 294 197

Horaire du service de menu :

de 13h00 à 15h30 / de 19h00 à 22h30

MENU

- Cuba Libre de foie gras et poivre de « nyora »
[petit poivron rouge doux]
- Croquette de grosse crevette à l'ail et crème
de soubressade de « nyora »
 - Huître, granité au « nyora »
et perles d'agrumes
 - Carpaccio de saumon mariné au « nyora »
et au café, légumes marinés et piment d'Ibarra
- Gyozas de grosse crevette de Guardamar à la
crème de leurs têtes
- Merlu, faux risotto aux fruits mer et émulsion
de « caldero » [marmite de poisson]
- Travers de porc ibérique, sauce barbecue
au poivre de « nyora »

Dessert

- Cheesecake à la pistache, glace au poivr
de « nyora »

CELLIER

Vins d'Alicante AOC

Bières, boissons gazeuses, eau, café



PRIX : 55 €

par personne

[TVA comprise]

RESTAURANT ORIGEN

Av. Cervantes s/n – coin de Paraguai 8

Tél. : (+34) 681 980 838

Horaire du service de menu :

de 13h00 à 15h30 / de 20h00 à 22h30

MENU

Apéritif

- Shot de salmorejo de « nyora » [petit poivron rouge doux]

Entrées individuelles

- Arancini aux grosse crevette de Guardamar à l'ail et « nyora » mayonnaise
- Hallaca de ragoût de grosse crevette de Guardamar, coques, « nyora » et olives
- Aguachile aux grosse crevette de Guardamar

Plats principaux (au choix)

- Saumon, sauce au « nyora » et moutarde marinée
- Rossejat de nouilles et grosses crevettes de Guardamar
- Tataki de porc ibérique, popcorn purée et « nyora » avec steak sauce

Dessert

- Flan parisien vanille-pistache

CELLIER

Vins d'Alicante AOC

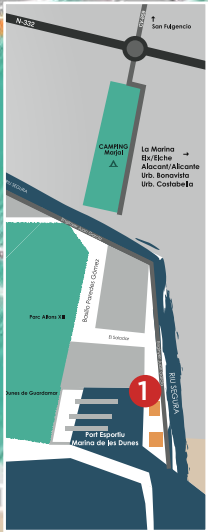
Bière, boissons gazeuses, eau, café



PRIX : 48 €

par personne

[TVA comprise]



Porto de Sabiñena