

19^a Setmana Gastronòmica

de la Nyora i el Llagostí



GUARDAMAR DEL SEGURA

CLUB NÀUTICO - HOTEL EDEN MAR
EL JARDÍN - HOTEL GUARDAMAR
LE BLEU

Del 5 a l'11 de juny de 2023



Guardamar del Segura

Som
Gastronomia



AJUNTAMENT DE
GUARDAMAR
DEL SEGURA



GUARDAMAR
DEL SEGURA
capital cultural
valenciana 2023

GUAR
D
AMAR

guardamarturismo.com



Guardamar del Segura i la seua restauració tornen amb la 19a Setmana Gastronòmica de la Nyora i el Llagostí, amb els seus dos productes locals emblemàtics com són ara la nyora i el llagostí de Guardamar.

Aquesta setmana gastronòmica ha esdevingut referent de gran prestigi de la cuina valenciana, espanyola i europea. Són molts els fidels que no es perden aquesta cita anual que es desenvolupa en la primera quinzena de juny.

Els esperem a Guardamar —del 5 a l'11 de juny del 2023— en cinc dels nostres restaurants més prestigiosos, amb els seus menús de dinar i sopar que han d'incloure la nyora i el llagostí dintre d'una cuina tradicional, mediterrània i d'innovació:

Club Náutico, Hotel Eden Mar, El Jardín, Hotel Guardamar i Le Bleu

José Luis Sáez Pastor

Alcalde de Guardamar del Segura



**GUARDAMAR
DEL SEGURA**
Capital Cultural
Valenciana 2023



AJUNTAMENT DE
GUARDAMAR
DEL SEGURA



CULTURA DE DUNES I AIGUA
GUARDAMAR

RESTAURANT CLUB NÀUTIC GUARDAMAR

Avinguda del Port s/n

[al costat de la Llotja pesquera]

Tel. 96 672 82 94 - 618 380 791

Horari servei menú: 13:00 h - 22:30 h



MENÚ

Aperitiu

- Paté de llagostí amb melmelada de pebrots

Entrants al centre

- Croquetes de rap i llagostí de Guardamar
- Timbal de llagostins de Guardamar i mango sobre Bloody Mary
- Gotets de mesclum amb anous, crema de formatge i oli de nyora

Plat principal

- Rotllets de llenguado i llagostins de Guardamar amb cruixents d'ibèrics en essència de nyora

Postres

- Gelat de nyora i llagostins de Guardamar amb teula d'ametla

CELLER

Vins D.O. Alacant

Cervesa, refrescos, aigua mineral

Café o infusions



PREU: 39 €

per persona

[IVA inclòs]



HOTEL EDEN MAR

Carrer Mediterrani, 19

Tel. 96 572 92 13

Horari servei menú: 13:30 - 15:30 h



MENÚ

Aperitiu

- Ravioli de creïlla farcida de llagostins de Guardamar sobre crema lleugera de ceba caramel·litzada i bacó

Entrants

- Ensaladilla de polp amb maionesa de nyora i pebre vermell de La Vera
- Pa bao farcit de verdures japoneses amb llagostins de Guardamar al teriyaki
- Ensalada de tomata i bonítol marinat pel xef amb sal de nyora

Plat principal

- Caldereta de rap i llagostins de Guardamar

Postres

- Pastís de poma confitada amb mantega

CELLER

Vins D.O. Alacant

Cervesa, aigua

Café



PREU: 42 €
per persona
[IVA inclòs]



RESTAURANT EL JARDÍN

Avinguda de la Llibertat, 64

Tel. 96 572 83 40

Horari servei menú:

13:30 h - 16:00 h / 20:30 h - 23:00 h



MENÚ

Aperitiu

- *Salmorejo* de nyores, capellà i arrop

Entrants

- Causa de llagostins, anguila fumada i maionesa de nyora
- Carpaccio de llagostí, crema de suquet i picada d'ametles
- Rossejat de llagostins, pell de bacallà i carabassa rostida

Plat principal a triar

- Cerviola, *beurre blanc* de cantueso i escalunyes confitades

o

- Cansalada lacada, tirabecs a la brasa i molletes de nyora

Postres

- Nyora, fondellol i xocolata blanca

CELLER

- Blanc La Dona de la Motet (malvasia, merseguera i moscatell).

Celler propi, Guardamar del Segura.

- Negre El Caire (monastrell). D.O. Alacant. Bodegas Monóvar.

- Dolç Madreselva (moscatell naturalment dolç). Celler propi, Guardamar del Segura.

- Cervesa, refrescs, aigua, café



PREU: 40 €
per persona
[IVA inclòs]



HOTEL GUARDAMAR

Carrer Puerto Rico, 11

Tel. 96 572 96 50

Horari servei menú:

14:00 h - 16:00 h / 20:00 h - 22:30 h



MENÚ

Aperitiu

- *Panna cotta* de nyora i llagostí

Entrants

- Ensalada mesclum amb llagostí al whisky
 - Broqueta de llagostí i polp
- *Galette* de formatge i llagostí a l'aroma de nyora

Plat principal a triar

- Lluç farcit (llagostí, ceba caramel·litzada i pebrera) sobre crema de nyora
 - o
- Secret ibèric amb puré de creïlla fumada i oli de nyora

Postres

- Pastís d'ametla amb merengue i gelat de llimó

CELLER

Vi negre, rosat i blanc D.O. Alacant

Cervesa, refrescs i aigua mineral



PREU: 45 €
per persona
[IVA inclòs]



RESTAURANT LE BLEU

Avinguda Cervantes cantonada Azorín, 22

Tel. 638 294 197

Horari servei menú:

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



MENÚ

Aperitiu

- Oreó de crema de llagostí i blanc (blanc i negre)

Entrants

- All blanc de pistatxo, anguila fumada i perles de nyora
- Burrata casolana, brots, llagostí cruixent i chutney de mango i nyora
 - Mini brioix de galta de porc i tofi de nyora
- Petxina variada (*zamburiña*), escuma de coco i llima i llagostí

Plats principals

- Llagosta a la bellavista de nyora
- Caneló de cua de bou, beixamel de tartufo i brunoise de carabassa confitada

Postres

- Torradeta de carabassa, gelat de nyora, crema de xocolata blanca i crumble

CELLER

Selecció de vins D.O. Alacant

Cervesa, aigua i café



PREU: 45 €
per persona
[IVA inclòs]





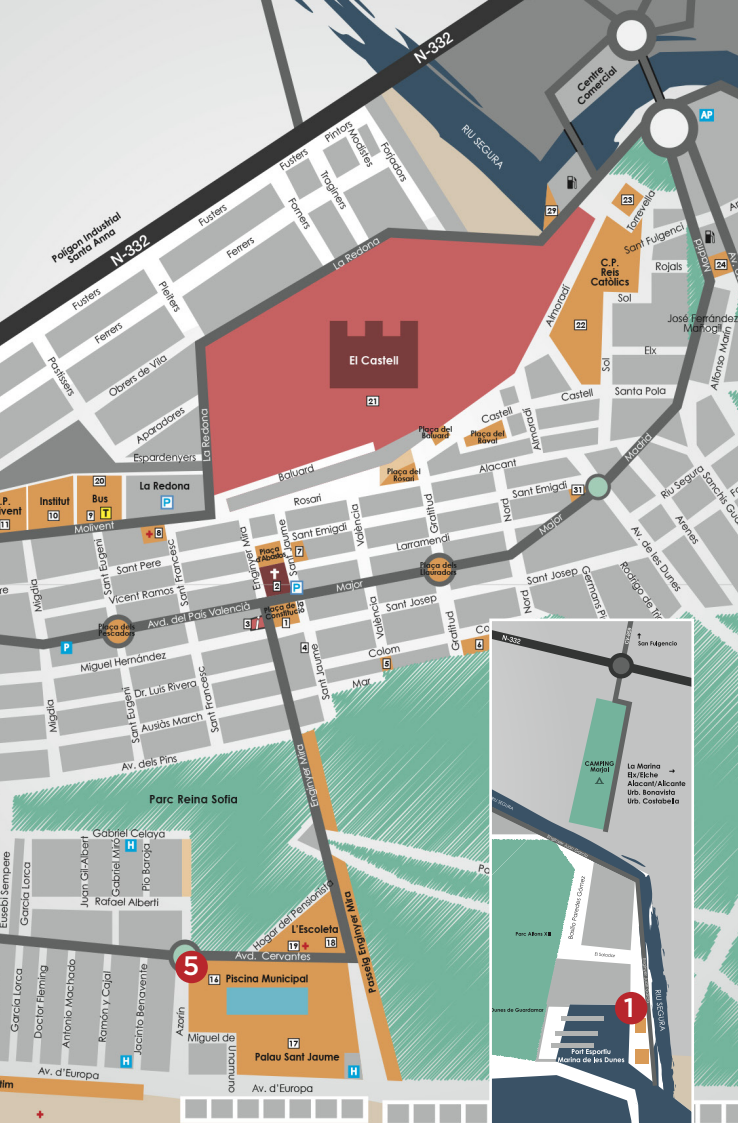
Guardamar del Segura

- 1 CLUB NÁUTICO
- 2 HOTEL EDEN MAR
- 3 EL JARDÍN
- 4 HOTEL GUARDAMAR
- 5 LE BLEU



Platja de la Roqueta

Platja Cent



Platja de Babilònia