



21^a SETMANA GASTRONÒMICA



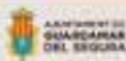
de la NYORA i el LLAGOSTI



GUARDAMAR del
SEGURA

del 2 al 8 de JUNY 2025

CLUB NÀUTICO · EL JARDÍN
HOTEL EDEN MAR · LE BLEU · ORIGEN



GUARDAMAR DEL SEGURA ES GASTRONOMÍA



AJUNTAMENT DE
GUARDAMAR
DEL SEGURA



GUARDAMARTURISMO.COM



Guardamar del Segura y su restauración vuelven con la 21ª 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 2 al 8 de junio del 2025 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,
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 - 21:00h

MENÚ

Aperitivo

- Chupitos de langostinos con crema a la mostaza

Entrantes

- Saquitos de bacalao y langostinos con miel
- Ensaladilla de merluza con mayonesa de ñora
- Ceviche de langostinos y mango con lima y limón

Plato principal

- Lubina rellena con salsa de ñora y langostinos

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

MENÚ

- Taco de langostino y ñora
- Bonito curado, melocotón y ñora
- *Bruschetta* de burrata y tartar de langostino
- Royal de foie, langostinos y ñora
- Borreta alicantina de bacalao, langostinos y ñora

Postre

- Chocolate, ñora 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

- Crema *parmentier* a la ñora con *carpaccio* de langostinos de Guardamar

Entrantes

- Ensaladilla de bonito y anguila ahumada
- Canelón de berenjena relleno de langostinos y puerro con miel
- Pan bao relleno de pulpo a la cerveza con muselina de *sriracha* y ñora

Plato principal

- Merluza rellena de langostinos de Guardamar y trompeta de la muerte con sal de ñora

Postre

- *Mousse* de chocolate blanco con mermelada de ñora

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

Picnic de bienvenida

- Mini ñora de paté de langostino
 - Gilda 3.0
- Vermut de ñora Le Bleu

Entrantes individuales

- Tartaleta de langostino y melón
- Albóndiga de bacalao y vizcaína de ñora
- Pastel de patata, tartar de ternera y aliño de ñora
 - Sopa acevichada de langostino, coco e hinojo

Platos principales

- Canelones de langostino y rape con crema de su jugo y bechamel de ñora
- Magret de pato, dulce de ñora y *parmetier* de chirivía

Postre

- *Pudding* de ñora, *crumble* y espuma

BODEGA

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

Café y servicio de pan incluido



PRECIO: 50 €

por persona

[IVA incluido]

RESTAURANTE ORIGEN

Avda. Cervantes s/n esq. Paraguay, 8

Tel. 681 980 838

Horario servicio menú:

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

MENÚ

Aperitivo

- Bloody Mary de ñora

Entrantes

- *Carpaccio* de langostino, brotes y encurtidos
 - Langostino *kataifi* sobre crema de ñora y botarga de yema curada
- Causa limeña de aguacate, cebolla encurtida y langostinos

Platos principales

- Salmonete crujiente de arroz con salsa marinera y ñora
 - Carré de cordero a baja temperatura con *parmentier* de trufa

Postre

- Canelón de tiramisú, *crumble* de cacao y ñora salsa amaretto

BODEGA

Vinos D.O. Alicante

Cerveza, refrescos, agua, café



PRECIO: 45 €

por persona

[IVA incluido]



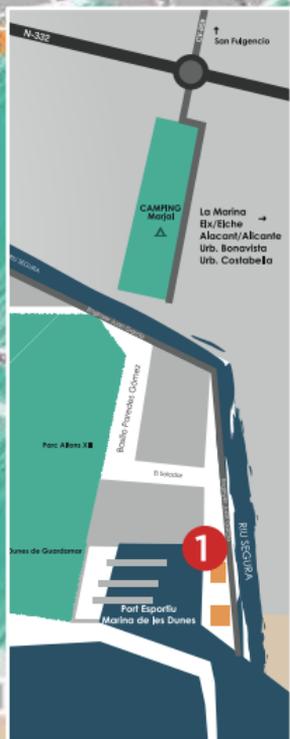
Guardamar del Segura

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



Plaça de la Roqueta

Plaça Cent



Platja de Sabidrós