

19^a Setmana Gastronòmica

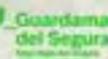
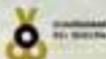
de la Nyora i el Llagostí



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

SOMOS
Gastronomía



AJUNTAMENT DE
GUARDAMAR
DEL SEGURA



GUARDAMAR
DEL SEGURA
capital cultural
valenciana 2023

GUAR
D
AMAR

guardamarturismo.com



G

uardamar del Segura y su restauración vuelven con la 19a Setmana Gastronòmica de la Nyora i el Llagostí, con sus dos productos locales emblemáticos como son la ñora y el langostino de Guardamar.

Esta semana gastronómica se ha convertido en un referente de gran prestigio de la cocina valenciana, española y europea. Son muchos los fieles que no se pierden esta cita anual que se desarrolla en la primera quincena de junio.

Les esperamos en Guardamar del 5 al 11 de junio del 2023 en cinco de nuestros restaurantes más prestigiosos, con sus menús de almuerzo y cena que deben incluir la ñora y el langostino dentro de una cocina tradicional, mediterránea y de innovación:

Club Náutico, Hotel Eden Mar, El Jardín, Hotel Guardamar y 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 DUES I ACIJA
GUARDAMAR

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

- Paté de langostino con mermelada de pimientos

Entrantes al centro

- Croquetas de rape y langostino de Guardamar
 - Timbal de langostinos de Guardamar y mango sobre Bloody Mary
 - Vasitos de *mezclum* con nueces, crema de queso y aceite de ñora

Plato principal

- Rollitos de lenguado y langostinos de Guardamar con crujientes de ibéricos en esencia de ñora

Postre

- Helado de ñora y langostinos de Guardamar con teja de almendra

BODEGA

Vinos D.O. Alicante

Cerveza, refrescos, agua mineral

Café o infusiones



PRECIO: 39 €
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

- Ravioli de patata rellena de langostinos de Guardamar sobre crema ligera de cebolla caramelizada y bacon

Entrantes

- Ensaladilla de pulpo con mayonesa de ñora y pimentón de la Vera
- Pan *bao* relleno de verduritas japonesas con langostinos de Guardamar al *teriyaki*
- Ensalada de tomate y bonito marinado por el chef con sal de ñora

Plato principal

- Caldereta de rape y langostinos de Guardamar

Postre

- Tarta de manzana confitada con mantequilla

BODEGA

Vinos D.O. Alicante

Cerveza, agua

Café



PRECIO: 42 €

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 / 20:30 h - 23:00 h



MENÚ

Aperitivo

- Salmorejo de ñoras, capellán y arrope

Entrantes

- Causa de langostinos, anguila ahumada y mayonesa de ñora
 - *Carpaccio* de langostino, crema de *suquet* y picada de almendras
- *Rossejat* de langostinos, piel de bacalao y calabaza asada

Plato principal a elegir

- Lecha, *beurre blanc* de cantueso y chalotas encurtidas
- o
- Panceta laqueada, tirabeques a la brasa y mollitas de ñora

Postre

- Ñora, fondillón y chocolate blanco

BODEGA

- Blanco La Dona de la Motet (malvasía, merseguera y moscatel).
Bodega propia, Guardamar del Segura.
 - Tinto El Caire (monastrell) D.O. Alicante. Bodegas Monóvar.
 - Dulce Madreselva (moscatel naturalmente dulce).
Bodega propia, Guardamar del Segura
- Cerveza, refrescos, agua, café



PRECIO: 40 €

por persona

[IVA incluido]



HOTEL GUARDAMAR

C/ Puerto Rico, 11

Tel. 96 572 96 50

Horario servicio menú:

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



MENÚ

Aperitivo

- *Panna cotta* de ñora y langostino

Entrantes

- Ensalada *mezclum* con langostino al whisky
 - Brocheta de langostino y pulpo
- *Galette* de queso y langostino al aroma de ñora

Plato principal a elegir

- Merluza rellena (langostino, cebolla caramelizada y pimiento) sobre crema de ñora
 -
- Secreto ibérico con puré de patata ahumada y aceite de ñora

Postre

- Tarta de almendra con merengue y helado de limón

BODEGA

Vino tinto, rosado y blanco D.O. Alicante

Cerveza, refrescos, agua mineral

Café



PRECIO: 45 €

por persona

[IVA incluido]



RESTAURANTE LE BLEU

Avda. Cervantes esq. Azorín, 22

Tel. 638 294 197

Horario servicio menú:

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



MENÚ

Aperitivo

- Oreo de crema de langostino y blanco (blanco y negro)

Entrantes

- Ajoblanco de pistacho, anguila ahumada y perlas de ñora
 - Burrata casera, brotes, langostino crujiente y *chutney* de mango y ñora
 - Mini *brioche* de carrillera y *toffee* de ñora
- Zamburiña, espuma de coco y lima y langostino

Platos principales

- Langosta a la bellavista de ñora
- Canelón de rabo de toro, bechamel de tartufo y *brunoise* de calabaza confitada

Postre

- Torrija de calabaza, helado de ñora, crema de choco blanco y *crumble*

BODEGA

Selección de vinos D.O. Alicante

Cerveza, agua y café



PRECIO: 45 €

por persona

[IVA incluido]





Guardamar del Segura

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



