



12^a SEMANA
Gastronómica
de la **ÑORA** y el **LANGOSTINO** de
GUARDAMAR
Del 6 al 12 de junio de 2016

**ALVARADO'S - CASA PACO - CHEMA - CLUB NÁUTICO
EL BOCAITO - EL JARDÍN - LE BLEU - RINCÓN DE PEDRO**



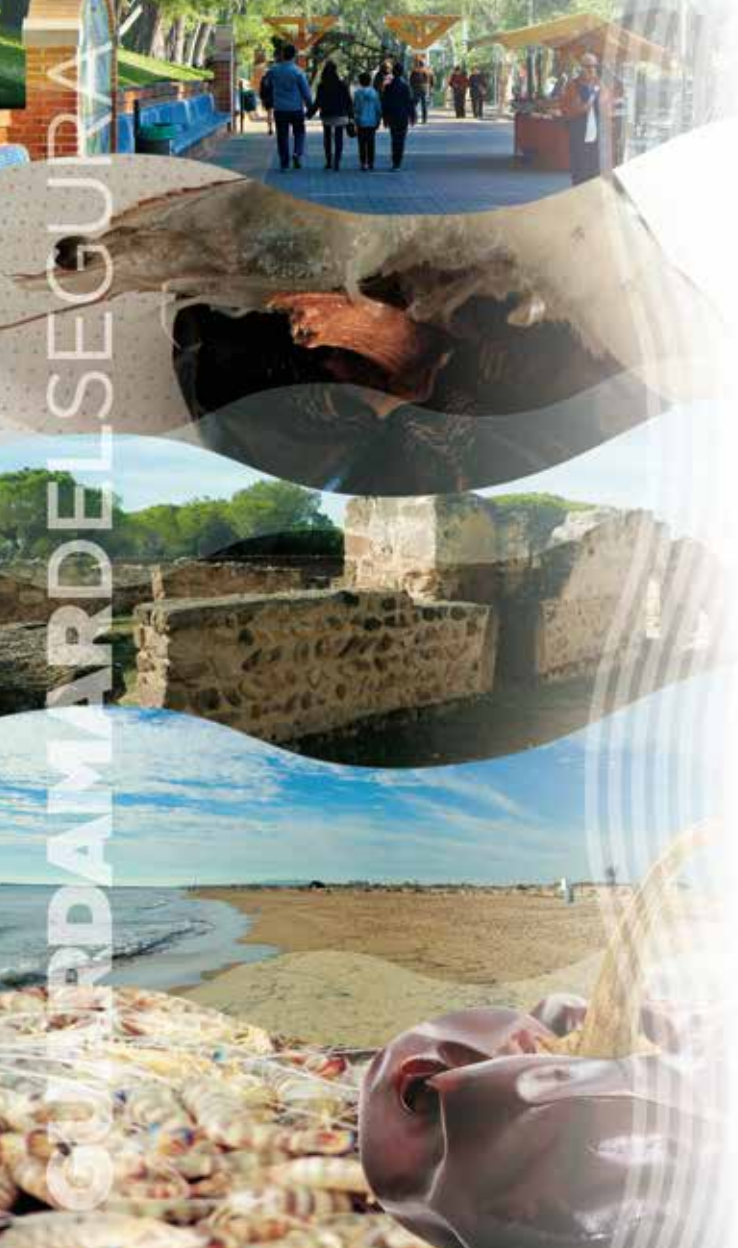
GENERALITAT
VALENCIANA



Costa
Blanca

Vinaròs
de Cultura

COORDINADOR DE LA SEGURIDAD



PROGRAMA

PRESENTACIÓN

Viernes, 18 de marzo a las 12:30h

Restaurante Le Bleu

Avda. Cervantes esquina Azorín, 22

Tel.: 966 725 482 - Guardamar

rebecalebleu@gmail.com - www.jaimelebleu.com

II CONCURSO NACIONAL DE COCINA DE LA ÑORA Y EL LANGOSTINO

Inscripciones: del 1 de febrero al 6 de mayo de 2016

El Comité Organizador seleccionará, entre las candidaturas recibidas, 10 concursantes para participar en la fase final del 23 de mayo.

Final del Concurso de Cocina

Lunes, 23 de mayo a las 16:00h

Restaurante El Jardín

Avda. de la Llibertat, 64, Tel.: 965 728 340 - Guardamar

info@hotelmeridional.es - www.hotelmeridional.es

Si desean asistir a este acto serán bienvenidos. Los platos serán presentados en castellano, inglés y francés.

CENA INAUGURAL

Domingo, 5 de junio a las 21:00h

Restaurante El Jardín

Avda. de la Llibertat, 64, Tel.: 965 728 340 - Guardamar

info@hotelmeridional.es - www.hotelmeridional.es

Precio: 55 € (IVA incluido)

CATA DE VINOS

Miércoles, 8 de junio a las 20:00h

Restaurante Chema

Avda. Cervantes s/n, Tel.: 965 728 512 - Guardamar

restaurantechema@hotmail.com

www.restaurantechema.com

Precio: 5 €

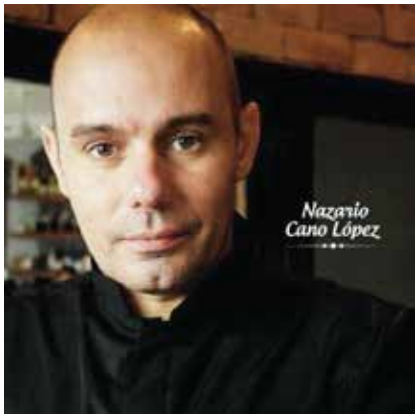
Los fondos recaudados con esta cata se destinarán a fines benéficos.

NAZARIO CANO

El prestigioso chef Nazario Cano será el autor de dos de los platos de la Cena Inaugural de la 12a Setmana Gastronòmica de la Nyora i el Llagostí de Guardamar, ofrecida por el restaurante El Jardín. Suyo será el Bombón de ostra y el postre Agua de Valencia y lichis con jengibre.

Nazario Cano (Alicante, 1973) ha trabajado con los mejores cocineros: Arzak, Berasategui, Alain Ducasse, Adrià o Manuel de la Osa, entre otros. Es un gran conocedor de la gastronomía mundial, desde Nueva York, el Amazonas o Perú. Tras su larga experiencia profesional, está al frente del gran equipo de los dos restaurantes del Hotel El Rodat de Xàbia: La Arrocería y La Galería del Rodat.

Le acompaña una aureola de genio errante, controvertido y de irreductibles convicciones. Apasionado de la cocina autóctona, sus creaciones son originales en la presentación, pero muy conocidas en el paladar. Lo que Nazario Cano consigue es poner al día la cocina de siempre. Su cocina es personal y creativa y no le dejará indiferente.



CENA INAUGURAL

Domingo 5 de junio a las 21:00h

Restaurante El Jardín

Avda. de la Llibertat, 64 - Tel.: 965 728 340 - Guardamar

info@hotelmeridional.es - www.hotelmeridional.es

CÓCTEL

- Brandada de capellanes bañada en ñoras, pulpa de tomate
- Tartar de langostinos, tierra de ñoras y alga codium

Albariño Pazo das Bruxas D.O. Rías Baixas

MENÚ

- Bombón de ostra (realizado por el chef Nazario Cano)
Brut nature Pere Ventura Tresor, D.O. Cava
- Carpaccio de lecha de nuestra bahía, ajo plancton y salicornia
Naranjas Azules, garnacha, D.O. Castilla y León
- Huevo coque, con vieiras, langostinos de Guardamar y pan de ñoras
Santa Digna Estelado Rosé, D.O. Chile Secano Interior
- Lomo de San Pedro sobre pil pil de alcachofas, su crujiente y buñuelos de langostinos
Torres Waltraud D.O. Penedés
- Carrillera de ternera rubia al tamarindo con mini-verduritas de temporada
Sentada sobre la bestia, D.O. Valencia

Postre by Nazario: Agua de Valencia y lichis con jengibre

Vino dulce Floralis moscatel oro, D.O. Penedés

Precio: 55 € IVA incluido

CATA DE VINOS

BODEGAS Y VIÑEDOS XENYSEL

Miércoles 8 de junio a las 20.00h

Restaurante Chema - Entrada: 5 €

Cata de vinos a cargo del enólogo y propietario de la bodega, José María Martínez Verdú, que realizará la presentación de los siguientes vinos, D.O. Jumilla:

XENYS BLANCO

XENYSEL ORGÁNICO

XENYSEL JOVEN PIE FRANCO

XENYS MONASTRELL

Las Bodegas y Viñedos Xenysel se sitúan al nordeste de Jumilla, entre las sierras naturales Cingla y Gavilanes, a 800 m de altitud sobre el nivel del mar, en el Valle Hoya de Torres. El microclima característico del valle, típico de montaña, lo hacen idóneo para el cultivo de la vid.

Esta bodega familiar fundada en 2006 combina la última tecnología en elaboración con la tradicional crianza en barricas nuevas de roble francés y americano. Su filosofía es elaborar vinos de alta calidad, aprovechando la riqueza y las cualidades que brinda el cultivo natural del Valle Hoya de Torres.

Los fondos recaudados con esta cata se destinarán a fines benéficos



Viñedos y Bodegas

XENYSEL



Viñedos y Bodegas Xenysel - Paraje Valle Hoya Torres

Tel.: 911 92 40 02 - M: 637 243 939 - 617 290 171

www.xenysel.com - info@xenysel.com

RESTAURANTE ALVARADO'S

Carrer Brasil, 68

Tel.: 690 011 865 - Guardamar

alvaradosarrozeriarestaurante@gmail.com

MENÚ

Entradas a compartir

- Langostinos en costra de sal de ñora y algas
- Ensalada de chips mezclum con langostinos
- Pipirrana de ñora con tomates secos y capellán
 - Sepieta de Guardamar rellena de salmorreta de ñora y allioli

Plato principal a elegir

- Arroz de sepia y alcachofas con neblina de fondillón de Monóvar
 - Bacalao confitado con ajos tiernos e hilos de pimentón de ñora
- Lomo de ciervo remendado con taranto de puturrú de foie y parmentier de ñora y chirivía

Postre

- Mentolado de calabaza y chutney de ñora

BODEGA

Cava-Brut Torre Tallada

Vino tinto Juan de Juanes Plata

Vino blanco Icono Chardonnay

Cooperativa la viña Fuente la Higuera

D.O. Valencia

Precio: 37€ IVA incluido



RESTAURANTE CASA PACO

Avda. del Mediterrani, 44
esquina La Pau
Tel.: 966 725 556 - Guardamar
casapaco2015@gmail.com

MENÚ

- Ensalada de tomate de temporada
con anchoa y salsa de ñora
- Patatas voladoras con boquerones macerados
hechos en casa
- Langostinos de Guardamar fritos con tomate
caramelizado y huevos de corral

Plato principal a elegir

- Caldero de pescado de la bahía con sus patatas
y picaeta de ajo y ñora
- Arroz negro meloso con fumet de ñora
y calamar en su tinta
- Secreto ibérico con salsa de ajetes

Postre a elegir

- Sorbete de limón casero
- Coulant de chocolate con nata montada

BODEGA

Blanco de Rueda o Albariño
Rosado de Navarra
Tinto de Rioja

Precio: 37€ IVA incluido



RESTAURANTE CHEMA

Avda. Cervantes s/n

Tel.: 965 728 512 - Guardamar

restaurantechema@hotmail.com

www.restaurantechema.com

MENÚ

Entradas a compartir

- Ensaladilla de alga wakame con mayonesa de langostinos
- Tabulé con couscous de ñora y langostinos
 - California roll
- Berenjena con miso y polvo de ñora
 - Huevo a 65°, velo de langostinos y jugo de guisantes

Plato principal a elegir

- Rodaballo cidra con espinacas y anguila ahumada
- Carré de cordero con salvia y aceite de ñora
- Arroz de "mis recuerdos" (miga de bacalao con verduras de temporada)

Postre

- Mousse de frutos rojos con chocolate especiado

BODEGA

Molteni Rosato Moscato

Vinos D.O. Alicante (Bodegas Enrique Mendoza)

Blanco Chardonnay

Tinto Cabernet, Sauvignon y Monastrell

De postre Moscatel de la Marina

Precio: 37€ IVA incluido



RESTAURANTE CLUB NÁUTICO GUARDAMAR

Avda. del Port s/n

Tel.: 966 728 294 - Guardamar

restaurantclubnauticoguardamar@hotmail.com

www.restaurantclubnauticoguardamar.com

MENÚ

Entrantes

- Langostinos de Guardamar al vapor con tres salsas
 - Albóndigas de bacalao y langostinos de Guardamar sobre crema de ñoras
 - Ensalada templada de canónigos con nueces y langostinos

Plato principal

- Pollo campero con langostinos - mar y tierra (guiso ancestral)

Postre

- Tulipa de helado de ñora y langostino con miel de romero

BODEGA

Tinto de Alicante D.O.

Blanco verdejo

Rosado de Navarra

Precio: 37€ IVA incluido



RESTAURANTE EL BOCAITO

Avda. Els Pins, 1

Tel.: 965 729 054 - Guardamar

bocaitolebeche@gmail.com

www.elbocaitorestaurante.com

MENÚ

- Navajas al carbón con aceite de lima y ñora
 - Mollete de papada y langostino con un toque oriental
 - Corte de foie confituras del chef y tierra de langostino
 - Carré a la brasa de encina sobre cama de crumble salado de langostino, salsa teriyaki, ñora y esferificación de hoisin
 - Merluza confitada en aceite de ñora, langostino en texturas, gel de ajo negro y siracha
- Arroz meloso de callos de bacalao, espardeñas y langostino de Guardamar
- Trampantojo de ñora y sopa de chocolate blanco

BODEGA

Degustación Vermouth Arlini

Cervezas artesanales

Espumoso Queen of Kings Blanc de Noir (monastrell)

Bodegas Francisco Gómez

Blanco Gustav Lorentz reserve (Gewurztraminer)

A.O.C. Alsace

Tinto Finca 10 crianza (tempranillo) D.O.C. Rioja

Dulce Serrata dulce (moscatel) D.O. Alicante

Para terminar... Gintonic con hielo seco de ñora

Precio: 37€ IVA incluido



RESTAURANTE EL JARDÍN

Avda. de la Llibertat, 64

Tel.: 965 728 340 - Guardamar

info@hotelmeridional.es

www.hotelmeridional.es

MENÚ

Snacks

- Mini airbags rellenos de queso artesano y langostinos
- Blinis con langostinos en salazón y pil pil de ñoras
- Coca de migas con caballa curada y romesco
-
- Langostinos por la huerta de la Vega Baja
-

Marmita de callos de bacalao con habitas tiernas y lechuga de mar

Plato principal a elegir

- Arroz meloso de corvina y galeras
- Cabrito del Campo de Guardamar

Postre

- Bavaroise de ñoras

BODEGA

Blanco Albir, bodega Celler La Muntanya

Tinto Celler La Muntanya

Dulce Serrata, bodega Francisco Gómez

Precio: 37€ IVA incluido



RESTAURANTE RINCÓN DE PEDRO

Carrer Nicaragua, 2.

Urb. Dunes de Guardamar

Tel.: 965 727 669 - Guardamar

rincondapedro@live.com

www.rincondapedro.com

MENÚ

- Ensalada tibia con gulas, varitas de salmón y pulpo en tempura
- Langostinos de Guardamar cocidos al natural con allioli de ñora
- Calamar a la plancha con aceite de ñora
- Lomitos de lenguado rellenos con crema de langostinos acompañados de verduritas en tempura
- Postre especial de la casa

BODEGA

Vinos de la coop. Nuestra Señora de las Virtudes

Precio: 37€ IVA incluido



RESTAURANTE LE BLEU

Avda. Cervantes esquina Azorín, 22

Tel.: 966 725 482 - Guardamar

rebecalebleu@gmail.com

www.jaimelebleu.com

MENÚ DEGUSTACIÓN EN CUATRO ACTOS

Acto Nº 1 (al centro de mesa)

- Snack, hummus de chirivía y ñora
- Caramelo de aceite de ñora y cecina del Valle de Esla
- Coca de migas marinas con pericana de ñoras
- Taco de langostino

Acto Nº 2 (al centro de mesa)

- Ensalada de brumas marinas
- Tartar de anguila ahumada, tomate seco y escamas de aceite de ñora
- Ceviche de langostinos versión Le Bleu 2016

Acto Nº 3 (individual)

- Langostino en un mar de coco y curry
- Lubina tradición
- Terrina de cochinillo con mostaza de ñora y encurtido

Acto Nº 4 (individual) - Ñora en texturas

BODEGA

Bodegas La Purísima (Yecla)

Precio: 37€ IVA incluido



DEL 6 AL 12 DE JUNIO

Los ocho restaurantes de la Asociación de Restauradores de Guardamar ofrecerán un menú especial en sus establecimientos en horario de almuerzo y cena.

ALVARADO'S
CASA PACO
CHEMA
CLUB NÁUTICO
EL BOCAITO
EL JARDÍN
LE BLEU
RINCÓN DE PEDRO

Para información adicional y reservas, les rogamos se pongan en contacto directamente con los restaurantes participantes (ver teléfono en sus páginas correspondientes) o en la Oficina de Turismo de Guardamar.

Tourist Info Guardamar
Plaça de la Constitució, 7
Tel. 96 572 44 88
guardamar@touristinfo.net
www.guardamarturisme.es

Guardamar del Segura y Vinaròs están hermanados por la gastronomía y por ser los dos municipios valencianos, al extremo sur y al extremo norte, donde la pesca del langostino es una tradición compartida.



AJUNTAMENT
DE GUARDAMAR DEL SEGURA



ASOCIACIÓN DE
RESTAURADORES
DE GUARDAMAR

Amb la col·laboració de / Con la colaboración de



Guardamar del Segura



- 1 ALVARADO'S
- 2 CASA PACO
- 3 CHEMA
- 4 CLUB NAÚTICO
- 5 EL BOCAITO
- 6 EL JARDÍN
- 7 LE BLEU
- 8 RINCÓN DE PEDRO



Platja de la Roqueta

Platja Centre

Platja de Babilònia