



15^a SEMANA GASTRONÓMICA

DE LA

Y EL

Nora
Langostino

GUARDAMAR

DEL 3 AL 9 DE JUNIO DE 2019

CHEMA · CLUB NÁUTICO · EL BOCAITO
EL BOCAITO PLAYA · EL JARDÍN · LE BLEU



AJUNTAMENT DE
GUARDAMAR DEL SEGURA



AJUNTAMENT DE
GUARDAMAR DEL SEGURA

Comunitat Valenciana



COMUNITAT
VALENCIANA



Costa
Blanca



Vinorós
de l'Albufera



GUARDAMAR DEL SEGURA



AJUNTAMENT
DE GUARDAMAR
DEL SEGURA

GUAR
DAMAR
AMAR

PROGRAMA



PRESENTACIÓN

Viernes, 12 de abril a las 12:00h
Restaurante El Jardín
Avda. de la Llibertat, 64 - Guardamar
Tel. 965 728 340

CATA DE VINOS

Viernes, 26 de abril a las 19:00h
Restaurante El Bocaïto
Avda. Els Pins, 1 - Guardamar - Tel. 965 729 054
www.elbocaitoguardamar.com
Precio: 5 €
Presentación en español e inglés

5º CONCURSO NACIONAL DE COCINA DE LA ÑORA Y EL LANGOSTINO

Inscripciones: del 1 de febrero al 2 de mayo de 2019.
El Comité Organizador seleccionará, entre las candidaturas recibidas, 10 concursantes para participar en la fase final del 20 de mayo.

Final del Concurso de Cocina

Lunes, 20 de mayo a las 18:00h
Restaurante El Jardín
Avda. de la Llibertat, 64 - Guardamar
Tel. 965 728 340
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, 2 de junio a las 21:00h
Restaurante Le Bleu
Avda. Cervantes esquina Azorín, 22 - Guardamar
Tel. 966 725 482
rebecableu@gmail.com - www.jaimelebleu.com
Precio: 55 € (IVA incluido)

DEL 3 AL 9 DE JUNIO

Los 6 restaurantes de la Asociación de Restauradores de Guardamar ofrecerán un menú especial en sus establecimientos en horario de almuerzo y cena.

**CHEMA
CLUB NÁUTICO
EL BOCAITO
EL BOCAITO PLAYA
EL JARDÍN
LE BLEU**

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

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

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

Amb la col·laboració de / Con la colaboración de



ASOCIACIÓN DE
RESTAURADORES
DE GUARDAMAR



CENA INAUGURAL

Domingo, 2 de junio a las 21:00h

Restaurante Le Bleu

Avda. Cervantes esq. Azorín, 22 - Guardamar

Tel. 966 725 482

rebecalebleu@gmail.com - www.jaimelebleu.com



MENÚ

CÓCTEL

- Salazones artesanos con alma Le Bleu
- Alma de Mar y Le Bleu prepararán una degustación de salazones artesanos maridados con ñora de Guardamar

TAPAS

- Langostinos de Guardamar anchoados
 - Mollete de pericana
- Muslitos de codorniz en tempura picante de ñora

ENTRADAS

- Carpaccio de langostino y pulpo en semi-salazón
 - Ostras!!!
- Langostino templado sobre fondo marino
- Tuétano asado y steak tartar con mostaza de ñora

PLATO PRINCIPAL

- Secreto de atún rojo

POSTRE

- Momento dulce por Fran Segura

Todo el menú será maridado con la mejor selección de bebidas para cada etapa.

Precio: 55 € (IVA incluido)

CATA DE VINOS

BODEGAS FRANCISCO GÓMEZ

Viernes, 26 de abril a las 19:00h
Restaurante El Bocaïto - Entrada: 5 €



Francisco Gómez vio en estas tierras aquello que tanto tiempo había perseguido, el marco perfecto de su sueño: un entorno incomparable donde establecer unas bodegas modernas en las que primara la calidad, la sostenibilidad y el respeto al medio ambiente.

Recogió el testigo de la antigua bodega La Serrata -donde ya se elaboraba vino en el siglo XVIII- y la situó como referente alicantino en la producción e innovación agrícolas.

Los pilares de Bodegas Francisco Gómez son:

- Calidad en la elaboración de sus vinos y aceites de alta gama.
- Respeto al medio ambiente, bajo la certificación de agricultura ecológica.
- Sostenibilidad, recuperación y mantenimiento del territorio.



CATA DE VINOS

BODEGAS FRANCISCO GÓMEZ

Viernes, 26 de abril a las 19:00h
Restaurante El Bocaïto - Entrada: 5 €

Cata de vinos a cargo de Ricardo Cases, sumiller de Bodegas Francisco Gómez, que realizará la presentación de los siguientes vinos D.O. Alicante:

- SERRATA CRIANZA
- TINTO BOCANEGRA (PETIT VERDOT Y SIRAH)
- BLANCO BOCANEGRA (MOSCATEL)
- QUEEN OF KINGS, BRUT NATURE (SAUVIGNON BLANC)



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

BODEGAS FRANCISCO GÓMEZ

Tel. 965 979 195

enoturismo@bodegasfranciscogomez.es

www.bodegasfranciscogomez.es

Ctra. Villena-Pinoso (CV-813) km 8,8

03400 Villena



RESTAURANTE CHEMA

Avda. Cervantes s/n

Tel.: 965 728 512 - Guardamar

rtechema@gmail.com

www.restaurantechema.com



MENÚ

Cóctel de bienvenida

- Ceviche de langostino, pulpo y mango
- Sándwich de foie con gelatina de ñora y galleta dulce
 - Cuscús de langostinos y naranja, cardamomo y aceite de sésamo
 - Pipeta de langostino ahumado y su cabeza caramelizada

Entradas individuales

- Sopita de queso Idiazábal
- Raviolón de tuétano, langostinos y boletus
 - Fideuà negra

Pescado

- Lomo de pez escorpión y salsa thai

Carne

- Jarrete de cerdo con salsa de higos al vino tinto

Postre

- Mochis con helado de ñora

BODEGA

Tarima sparkling (moscatel) D.O. Alicante
Heretat Cesilia (sauvignon blanc y macabeo)
D.O. Alicante
Al-Muvedre (monastrell) D.O. Alicante

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

Entradas al centro

- Triángulo crujiente de langostinos de Guardamar y brandada de ñoras
 - Carpaccio de langostinos de Guardamar
- Chupa-chups de pulpo y langostinos de Guardamar
- Ensalada de endivias con crema de queso, pasas y espuma suave de ñoras

Plato principal

- Lomo de bacalao con pilpil de ñoras y langostinos de Guardamar

Postre

- Crema catalana y mousse de ñora y langostino

BODEGA

Vino D.O. Rueda

Vino D.O. Rioja

Cerveza, refrescos, agua mineral

Café e infusiones

Precio: 37 € (IVA incluido)



RESTAURANTE EL BOCAITO

Avda. Els Pins, 1

Tel.: 965 729 054 - Guardamar

MENÚ

Snack

- Croqueta de langostino con jugo de su cabeza
- Cucurucho de ensaladilla de langostinos con huevas

Entradas

- Sushi de langostino y atún rojo Balfegó con huevas de salmón iruka, gel de yuzu y arroz crujiente de ñora
 - Hueso de caña de vaca rubia gallega, tuétano, vieiras, trufa de verano y ñora
 - Taco de foie a la plancha, bizcocho de ñora y langostino al Pedro Ximénez

Plato principal a elegir

- Rodaballo a la brasa, tartar de sepia y verduras de la tierra
- Taco de cochinitillo a baja temperatura, salsa de ñora y setas confitadas

Postre

- Sorpresa de chocolate blanco y toques de fresas

BODEGA

Louis Perdrier Rosé (pinot noir) AOC Borgoña

Vega de la Reina (verdejo) D.O. Rueda

Serrata (monastrell, cabernet sauvignon, petit verdot y merlot) D.O. Alicante

Precio: 37 € (IVA incluido)



RESTAURANTE EL BOCAITO PLAYA

Avda. Europa, 11 - Guardamar

Tel. 966 725 524

bocaitolebeche@gmail.com

www.elbocaitorestaurante.com

MENÚ

Entradas

- Mini burger de corvina y langostino y pan de té matcha
- Carpaccio de hueva de mújol y turrón, huevas de erizo y su tomate confitado
- Langostinos con tomate y tomate seco
- Ensalada de atún rojo con setas y vinagreta japonesa

Plato principal a elegir

- Arroz de sepia y langostinos de Guardamar
- Tataki de salmón con langostinos confitados y sésamo negro
 - Pluma ibérica con crema de ñora y toques de calabaza

Postre

- Milhojas de crema con frutas de temporada

BODEGA

Blanco Cyatho (verdejo) D.O. Rueda
Tinto Lambuena D.O. Ribera del Duero
Rosado Tarima D.O. Alicante
Moscatel blanco espumoso

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

- Causa de langostinos y chalaquita
- Salmorejo de ñoras con gel de tamarindo
 - Buñuelo de langostinos al parmesano sobre pilpil de ñoras

Entradas individuales

- Coca de aceite de oliva con migas de ñora y langostinos
- Ceviche templado de langostinos

Plato principal a elegir

- Corvina a la brasa sobre jugo de langostinos al ajillo de galanga
 - Tiradito de ternera con pico de gallo sobre tuétano a la brasa
 - *Fideuà* negra de langostinos

Postre

- Canelón de ñora relleno de cremoso de queso

BODEGA

Blanco: Pepe Mendoza Casa Agrícola (macabeo, airén, moscatel)

Tinto: Pepe Mendoza Casa Agrícola (monastrell, garnacha tintorera, syrah)

Precio: 37 € (IVA incluido)



RESTAURANTE LE BLEU

Avda. Cervantes esquina Azorín, 22

Tel.: 966 725 482 - Guardamar

rebecalebleu@gmail.com

www.jaimelebleu.com

MENÚ

Snacks

- Tiradito de dorada
- Harumaki de langostino
- Caramelo de salazón y garrapiñado

Tapas

- Embutido marino
- Fish & Chips 2.0 con tártara de ñora
- Milhoja de foie y langostino ahumado

Entrada

- Ajoblanco suave de chirivía, caballa en salazón de ñora y helado de tomate y su caviar

Plato principal

- Raya, emulsión de coral de langostino y cuscús de mar
- Lingote de cochinillo, toffee de ñora, tupinambos y cortezas

Postre

- Coulant de chocolate negro, helado de ñora y sabayón de Fondillón

Todo el menú será maridado con la mejor selección de bebidas para cada etapa.

Precio: 37 € (IVA incluido)



Guardamar del Segura



- 1 CHEMA
- 2 CLUB NÁUTICO
- 3 EL BOCAITO
- 4 EL BOCAITO PLAYA
- 5 EL JARDÍN
- 6 LE BLEU



Platja de la Roqueta

Platja Centre

Platja de Babilònia