



# 13<sup>a</sup>

SEMANA  
GASTRONÓMICA

*de la*

# ÑORA

*y el*

# LANGOSTINO

*de*

# GUARDAMAR

DEL 5 AL 11 DE  
JUNIO DE 2017

- CASA PACO · CHEMA
- CLUB NÁUTICO · EL BOCAITO
- EL BOCAITO PLAYA
- EL JARDÍN · LE BLEU



AJUNTAMENT  
DE GUARDAMAR DEL SEGURA



CONSELL INSULAR  
DE TURISME DE  
GUARDAMAR DEL SEGURA

AMB LA COL·LABORACIÓ DEL TURISME DE

GENERALITAT  
VALENCIANA



COSTA  
BLANCA



VINORÓS  
DEL SEGURA

# PROGRAMA



## PRESENTACIÓN

Viernes, 31 de marzo a las 12:30h

Restaurante Club Náutico

Avda. del Port s/n - Guardamar

Tel. 966 728 294

restaurantclubnauticoguardamar@hotmail.com

www.restaurantclubnauticoguardamar.com

## CATA DE CHAMPAGNE

Lunes, 22 de mayo a las 16:30h

Restaurante El Jardín

Avda. de la Llibertat, 64 - Guardamar

Tel. 965 728 340

info@hotelmeridional.es - www.hotelmeridional.es

Precio: 15 €

## 3er CONCURSO NACIONAL DE COCINA DE LA ÑORA Y EL LANGOSTINO

Inscripciones: del 1 de febrero al 2 de mayo de 2017. El Comité Organizador seleccionará, entre las candidaturas recibidas, 10 concursantes para participar en la fase final del 22 de mayo.

### *Final del Concurso de Cocina*

Lunes, 22 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, 4 de junio a las 21:00h

Restaurante El Bocaíto Playa

Avda. Europa, 11 - Guardamar - Tel. 966 725 524

bocaitolebeche@gmail.com

www.elbocaitorestaurante.com

Precio: 55 € (IVA incluido)

# COCINEROS COLABORADORES

## Alfonso Mira

Jefe de cocina y propietario, junto a su hermano Teo, del restaurante *Alfonso Mira*, de Aspe, donde nos ofrece su magnífica cocina, mediterránea, de temporada y llena de matices. Ha sido discípulo de Martín Berasategui, quien despertó en él sus cualidades más vanguardistas.

En “Lo mejor de la gastronomía 2010”, obtuvo el premio “A la difusión de los vinos D.O. Alicante”. En 2011, Alfonso quedó finalista para los Premios Plato'10 y obtuvo el premio a la Mejor Tapa Maridada en el “Concurso de Tapas, Salazones y Vinos de Alicante”. Ponente en varios congresos gastronómicos. En 2015 Alfonso Mira recibió el premio a la Mejor Cocina Autóctona de la Provincia de Alicante en los Premios Plato.



## Sergio Sierra

Desde el 2009 es copropietario y jefe de cocina de *El Portal Taberna & Wines* de Alicante, donde ha conseguido ser dos veces finalistas (2009 y 2011) a Mejor Barra de Tapas y Pintxos de España en “Lo mejor de la gastronomía”. Ha sido ponente en diversos congresos gastronómicos y jurado en varios concursos.

En 2012 consiguió un Sol en la Guía Repsol y en 2014 obtuvo el Premio Gastrocope “Mejor Restaurante de la provincia de Alicante” y el Premio de la Academia de Gastronomía de la Comunidad Valenciana a “Otra forma de comer”. En mayo de 2016 inauguró un nuevo establecimiento en Alicante, *Teatro Bistrot-Terrace*, situado en el Teatro Principal.



**Cena Inaugural 13a Setmana Gastronòmica  
de la Nyora i el Llagostí 2017**

Restaurante El Bocaíto Playa - Avda. Europa, 11 - Guardamar  
bocaitolebeche@gmail.com - [www.elbocaitorestaurante.com](http://www.elbocaitorestaurante.com)

# CENA INAUGURAL

Domingo, 4 de junio a las 21:00h

Restaurante El Bocaíto Playa

Avda. Europa, 11 - Guardamar - Tel. 966 725 524

bocaitolebeche@gmail.com - www.elbocaitorestaurante.com

## MENÚ

### Snacks y aperitivos

#### Entradas

- Ñora 2017 (chef Alfonso Mira)
- Coco diamante, curry rojo, lima kaffir, lascas de langostino y caviar cítrico (chef José Fillol)  
Espumoso Gustav Lorenz,  
Cremant D'Alsace, Francia
- Langostino y ñora de Guardamar  
(chef Sergio Sierra)
- Suquet de ñora, verdura y canelón de langostino  
(chef Alfonso Mira)  
Aqvitania D.O. Rias Baixas

#### Plato principal

- Confit de rodaballo, ceviche de langostinos, roca de té negro y codium (chefs Francisco Pamies y Miguel Ángel Montesinos)
- Conejo con tomate (chef Sergio Sierra)  
Serrata tinto D.O. Alicante

#### Postre

- Romance entre el mar y la tierra  
(pastelero Francisco Antonio Villa Gordo)  
Borgo Fulvia Moscato d'Asti

**Precio: 55 € (IVA incluido)**

# CATA DE CHAMPAGNE

David Bernardo López Lluch

Lunes, 22 de mayo a las 16.30h

Restaurante El Jardín

Entrada: 15 €

David Bernardo López Lluch es Profesor Contratado Doctor del Departamento de Economía Agroambiental y Director de la Cátedra CASA CESILIA de Enoturismo en la Universidad Miguel Hernández de Elche. Ha cursado en la *Royal Agricultural University* (Reino Unido) y en la *Wine and Law Summer School* de la Universidad de Reims (Francia).



En 2016 fue nombrado **Embajador de Champagne en España**, en el prestigioso concurso "*Les Ambassadeurs du Champagne*", que reconoce a los profesionales que contribuyen a mejorar y difundir el conocimiento, comprensión y apreciación de la diversidad de los vinos de *Champagne* a través de actividades de formación.

David, gran conocedor de los vinos y viñedos de la región de *Champagne*, nos deleitará con su sabiduría y su característica chispa, de una forma divertida y cercana, haciendo las delicias de los asistentes con los siguientes champagnes:



- HURE FRERES INVITATION
- BARRAT MASSON FLEUR DE CRAIE
- BARBICHON BLANC DE NOIR
- LAHERTE FRERES ROSE DE MEUNIER

# DEL 5 AL 11 DE JUNIO

Los 7 restaurantes de la Asociación de Restauradores de Guardamar ofrecerán un menú especial en sus establecimientos en horario de almuerzo y cena.

CASA PACO  
CHEMA  
CLUB NÁUTICO  
EL BOCAÍTO  
EL BOCAÍTO 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.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



Amb la col·laboració de / Con la colaboración de



# RESTAURANTE CASA PACO

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

## MENÚ

### Entradas a compartir

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

### Plato principal al mediodía

- Caldero de pescado de la bahía con sus patatas y *picaeta* de ajo y ñora
- Arroz de caldero con fumet de ñora y langostinos salteados.

### Plato principal para la cena, a elegir

- Bacalao horneado en salsa de tomate caramelizado y aromatizado con polvo de ñora
- Solomillo de cerdo ibérico envuelto en salsa de champiñones

### Postre

- Sorbete de limón al cava hecho en casa

### BODEGA

Blanco verdejo Martín Verástegui  
Tinto Casa Castilla Roble, Ribera del Duero  
Rosado joven espumoso Moraleda

**Precio: 37€ IVA incluido**



# RESTAURANTE CHEMA

Avda. Cervantes s/n

Tel.: 965 728 512 - Guardamar

rtechema@gmail.com

www.restaurantechema.com

## MENÚ

### Cóctel de bienvenida

#### Entradas para compartir

- Ensalada de langostinos con verduritas de temporada
  - Foie con higo y ñora
  - Canelón de aguacate y langostino
- Langostinos ahumados con curry de ñora
- Degustación de arroz con fitoplancton y *alloli* de langostinos

#### Plato principal a elegir

- Corvina con salsa holandesa de langostinos
- “Cap i pota” de cerdo ibérico con emulsión de albaricoque y ñora

#### Postre

- Tocinillo guardamarenco con helado de ñora

### BODEGA

Molteni Moscato D.O. Italia

Heretat de Cesilia (merlot y monastrell) D.O. Alicante

Vergel (savignon blanc y airén) D.O. Alicante

Sein (monastrell y syrah) D.O. Alicante

*Servicio de coctelería, gin-tonics Premium  
y bebidas espirituosas*

**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

### Cóctel de bienvenida

#### Entradas

- Panecillos caseros al estilo de la abuela
  - Barquito del puerto con langostinos
- Crujiente ibérico con langostino sobre crema de ñoras
  - Ensalada de la tierra con aceite de ñoras

#### Plato principal

- Guisado náutico con albóndigas, calamar nacional y langostinos

#### Postre

- Isla flotante con nubes de aroma a Guardamar

#### BODEGA

Tinto Edulis D.O. Rioja

Blanco Marina Alta D.O. Alicante

Rosado Torrecillas D.O. Navarra

**Precio: 37€ IVA incluido**



# RESTAURANTE EL BOCAITO

Avda. Els Pins, 1

Tel.: 965 729 054 - Guardamar

## MENÚ

### Snacks de cortesía

#### Entradas

- Milhoja de mojama de bonito, yema de huevo, huevas de erizo y lascas de langostino seco  
Cervezas Vol-Damm doble malta
- Langostino curado en sal, aire de ñora y perlas cítricas  
Espumoso Queen of Kings blanc de noir  
(Bodegas Francisco Gómez)
- Ensalada de brotes, mango, curry verde, langostino, aceite de regaliz y crispy de fresa
- Mollete relleno de atún rojo escabechado, tierra de mantequilla de ñora y langostino confitado  
Blanco Cerare pinot grigio D.O.C. Alto Adige (Italia)

#### Plato principal a elegir

- Parpantana de atún rojo, musgo de Irlanda y pesto de algas
- Tatakya de presa ibérica, ceniza de cebolla y glaseado de trompetas de la muerte y anís estrellado
- Arroz meloso de cocochas de bacalao, habitas baby, langostinos y plancton  
Tinto Lambuena crianza D.O. Ribera del Duero

#### Postre

- Lingote semifrío de ñora y textura de la tierra

*Y para terminar... mojito Willy Wonka*

**Precio: 37€ IVA incluido**



# RESTAURANTE EL BOCAITO PLAYA

Avda. Europa, 11 - Guardamar

Tel. 966 725 524

bocaitolebeche@gmail.com

www.elbocaitorestaurante.com

## MENÚ

### Entradas

- Langostinos de Guardamar cocidos en agua de mar con mayonesa de huevas de trucha
  - Milhojas de foie y manzana reineta y reducción de Oporto
  - Croqueta de langostino de Guardamar y ñora sobre salsa romesco
- Ensalada tibia de escalivada aliñada, mejillones, langostinos y picatostes de brioche

### Plato principal a elegir

- Rodaballo sobre crema de arroz a banda y alga wakame
- Taco de cordero con patata confitada y salsa de su jugo
- Arroz meloso de rape, alcachofa, ajo tierno, habitas baby y langostino de Guardamar

### Postre

- Tocino de cielo de ñora con arropo de cerveza negra

### BODEGA

Blanco Mar de Frades D.O. Rias Baixas

Rosado Gran Feudo D.O. Navarra

Tinto Ramón Bilbao crianza D.O. Rioja

Agua y refrescos

**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

- Ceviche de langostinos con gazpacho de rúcula
  - Falso membrillo de tomate con brandada de capellanes y ñoras
- Crujiente de langostino con crema de ñoras

### Entradas

- Langostinos de Guardamar, virutas de mojama, salmorejo y aceite de ñoras
- Salteado de verduras de temporada y langostinos, caldo de ñoras y chíá negra

### Plato principal a elegir

- *Fideuà* negra con langostino de Guardamar
- Tataki de bacoreta con vinagreta de tamarindo y ajos tiernos
- Pluma de cerdo ibérico con salsa de jamón y parmentier de boniato rojo

### Postre

- Canelón de ñora con cremoso de queso

### BODEGA

Blanco: Alma, Bodegas Illana (90% sauvignon, 10% airén) D.O. Ribera del Júcar

Tinto: Expresión, Bodegas Illana (tempranillo) D.O. Ribera del Júcar

Dulce: Serrata, Bodegas Francisco Gómez (moscatel) D.O. Alicante

**Precio: 37€ IVA incluido**



# RESTAURANTE LE BLEU

Avda. Cervantes esquina Azorín, 22

Tel.: 966 725 482 - Guardamar

rebecalebleu@gmail.com

www.jaimelebleu.com



## MENÚ

- Snack: Sorbete verde y crujiente con bearnesa de langostinos
  - Torreznos de bacalao y espuma de allioli
  - Salmorejo con cabeza de langostino crujiente
    - Bombón de foie y langostino ahumado
  - Mochi de carrillera a la parrilla con caramelo de langostino y ensalada wakame
    - Tartar de vieira y crema de guisante
    - Berberechos al aroma de pino
  - Escabeche de ñora y pescado azul y shiso verde
  - Brioche plantado de ñora con aceites y queso
    - Guiso de sepia y langostino en su tinta
    - Carré de cordero, crema de ajos tiernos y confitura de pomelo
  - Poptail de nopal y agave
    - Tiramisú de ñora
- Selecciona tu chocolate favorito*

## BODEGA

Maridaje Bodega Sierra Salinas

**Precio: 37€ IVA incluido**





# Rutes Memòria d'Arena

RUTAS



AUDIOGUIA



+ INFO



Rutes Memòria d'Arena es una red de cartelería con información de los elementos más destacados del patrimonio histórico de Guardamar del Segura, como yacimientos arqueológicos, monumentos y vestigios de la historia más reciente del municipio. Cada uno de estos elementos están situados en distintas rutas. Siguiéndolas, podrá conocer la variada historia de Guardamar.

Ruta **1** 6,5 km

Arqueologia bajo las Arenas

Ruta **2** 20 km

Arqueologia del Territorio

Ruta **3** 6,5 km

La Cultura del Agua

Ruta **4** 3 km

Re población Forestal

Ruta **5** 1 km

Paseo Larramendi

