



Semana Gastronómica
ÑORA *langostino*
del 4 al 10 de Junio de 2018

GUARDAMAR

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





GUARDAMAR del *Segura*



AJUNTAMENT
DE GUARDAMAR
DEL SEGURA

GUAR
DAMAR
AMAR

PROGRAMA

PRESENTACIÓN

Viernes, 23 de marzo a las 12:00h
Restaurante El Bocaïto
Avda. Els Pins, 1 - Guardamar
Tel. 965 729 054

CATA DE VINOS

Viernes, 27 de abril a las 19:00h
Restaurante Le Bleu
Avda. Cervantes esquina Azorín, 22 - Guardamar
Tel. 966 725 482
rebecalebleu@gmail.com - www.jaimelebleu.com
Precio: 5 €
Presentación en español e inglés

Cena-Maridaje opcional: 20 € (ver menú en el interior)

4º CONCURSO NACIONAL DE COCINA DE LA ÑORA Y EL LANGOSTINO

Inscripciones: del 1 de febrero al 2 de mayo de 2018. El Comité Organizador seleccionará, entre las candidaturas recibidas, 10 concursantes para participar en la fase final del 21 de mayo.

Final del Concurso de Cocina

Lunes, 21 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

Viernes, 1 de junio a las 21:00h
Restaurante Chema
Avda. Cervantes s/n - Guardamar
Tel. 965 728 512
rtechema@gmail.com - www.restaurantechema.com
Precio: 55 € (IVA incluido)





DEL 4 AL 10 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



ASOCIACIÓN DE
RESTAURADORES
DE GUARDAMAR



GENERALITAT
VALENCIANA



Amb la col·laboració de / Con la colaboración de

CENA INAUGURAL

Viernes, 1 de junio a las 21:00h

Restaurante Chema

Avda. Cervantes s/n – Guardamar – Tel. 965 728 512

rtechema@gmail.com – www.restaurantechema.com



MENÚ

Snack individual

- Zumo de tomate, cítricos con gotas de aceite de ñora
 - Pollo de corral con langostinos, pisto agridulce y corteza de trigo
- Láminas de pescado de bahía, limón de Guardamar y pil pil de ñora y jamón

Bodega Pago de Tharsys D.O. Valencia

Entradas para compartir

- Flores de calabacín rellenas con langostinos y albahaca
 - Ensalada de langostino, gazpacho verde y yogur de coco-cardamomo
 - Langostinos con espárragos blancos, piñones y salsa de café con ñora

Bodega Amané Ecológico (Sauvignon Blanc) D.O. Alicante

Plato principal

- Salmonete, remolacha blanca, vino blanco y polvo de ñora con pimienta negra
 - Cochinillo con mostaza y estragón

Bodega Amané (Monastrell y Syrah) D.O. Alicante

Postre

- Mango curry frío de ñora y heladito de hierbas
- Bizcocho de aceite de ñora, queso fresco, manzanas y aceitunas negras

Bodega Mendoza (Moscatel) D.O. Alicante

Precio: 55 € (IVA incluido)

CATA DE VINOS

BODEGAS FAELO

Viernes, 27 de abril a las 19:00h
Restaurante Le Bleu – Entrada: 5 €

Cata de vinos a cargo de Jaime Faelo, enólogo y propietario de Bodegas Faelo, y de David Fanailou, distribuidor y sumiller, que realizarán la presentación de los siguientes vinos D.O. Alicante:

BLANCO L'ALBA DEL MAR
ROSADO L'ALBA DE FAELO
TINTO LA DAMA
DULCE PALMA BLANCA

Las Bodegas Faelo están emplazadas en el corazón del Camp d'Elx, rodeadas de naturaleza, con un ambiente acogedor y familiar. Es una empresa familiar con una tradición viticultora de más de 100 años.



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

VISITAS GUIADAS, INFORMACIÓN Y RESERVAS:

Tel. 655 856 898

info@vinosladama.com

www.vinosladama.com

Camí de les Coves

Partida de Matola, Pol. 3, nº18

03296 Elx/Elche

MG
Magica Gourmet

CENA MARIDAJE

BODEGAS FAELO

Viernes, 27 de abril a las 20:00h

Restaurante Le Bleu

Avda. Cervantes esquina Azorín, 22

Guardamar - Tel. 966 725 482



MENÚ

- Mejillones en salsa meunière
Blanco L'Alba del Mar, Chardonnay
- Taco de salmón con queso Brie
Rosado L'Alba de Faelo, Syrah
- Medallón de solomillo ibérico con tocino
y salsa de frutos rojos
Tinto La Dama, Cabernet Sauvignon y Monastrell
- Chocolate en varias texturas
Dulce Palma Blanca, Moscatel de Alejandría

Precio: 20 € (IVA incluido)



RESTAURANTE CHEMA

Avda. Cervantes s/n

Tel.: 965 728 512 - Guardamar

rtechema@gmail.com

www.restaurantechema.com



MENÚ

Entradas para compartir

- Ensalada de langostino, fruta de primavera y quinoa frita
 - Patata brava/ñora 2018
- Bocadillo de langostino con siciliana de ñora y un “toque” de mayonesa limón

Plato individual

- Velouté de langostino, sus mollitas y crujiente de habitas

Plato principal

- Bonito glaseado con jugo de cebollas y langostinos
 - Taco de carrillera con su chipotle de ñora

Postre

- Horchata de cacahuete, mousse de chocolate y helado de aceite de oliva

BODEGA

Tarima sparkling (Moscatel) D.O. Alicante
Viognier, tostado barrica (Viognier) D.O. Alicante
Amané (Monastrell y Syrah) D.O. Alicante
Cristal·lí (Moscatel) 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 para compartir

- Huevo poché con langostino de Guardamar y huevos de salmón
- Canutillo crujiente de langostino de Guardamar con salsa de pimientos de piquillo
- Milhoja de langostino de Guardamar con queso fresco y manzana caramelizada con espuma de ñora
 - Timbal de langostino de Guardamar y boniato de la Vega Baja del Segura
- Ensalada pericana de ñora y langostinos de Guardamar

Plato principal

- Caldereta de gallo pedro con langostino de Guardamar y almejas de Carril

Postre

- Mousse de Baileys con teja de almendra

BODEGA

Vino D.O. Rueda

Vino D.O. Rioja

Sidra o cava

Cerveza, refrescos, agua mineral

Precio: 37€ IVA incluido



RESTAURANTE EL BOCAITO

Avda. Els Pins, 1

Tel.: 965 729 054 - Guardamar



MENÚ

Snacks de bienvenida

- Buñuelo de langostino y allioli de ñora
- Piruleta de langostino y crujiente de su piel
- Coca alicantina con langostino kabayaki y crema de ñora
 - Sorbito de mar y montaña

Entrada

- Gelée de langostinos, aire de apionabo, huevas de salmón iruka y gel de su coral
- Lingote de cabeza de cerdo glaseado y ñora, langostino confitado, crujiente de algas y su jugo
 - Pasión ceviche de corvina y ortigas de mar
- Degustación de arroz de sepia y cangrejo azul y allioli de ñora

Plato principal a elegir

- Ventresca de atún rojo Balfegó a la brasa, suquet de pescado y algas crujientes
- Tataki de secreto ibérico a la brasa de Jospet, parmentier de boniato y ñora

Postre

- Sorpresa de chocolate y ñora

BODEGA

Blanco Marqués de Riscal Limousin (100% verdejo)
Tinto Portia Prima Autor (tinta del país)
Cava MM Reserva de la Familia Brut
(macabeo, xarelo, chardonnay)
Degustación de cervezas artesanales

Precio: 37€ IVA incluido



RESTAURANTE EL BOCAITO PLAYA

Avda. Europa, 11 - Guardamar

Tel. 966 725 524

bocaitolebeche@gmail.com

www.elbocaitorestaurante.com



MENÚ

Entradas

- Coca alicantina, mojama, tomate confitado y langostinos curados
- Canelones de rabo de toro con salsa de boletus y ñora
- Carpaccio de ventresca de atún rojo y vinagreta de ñora
- Ensalada templada, vieiras, jamón y toques de mango

Plato principal a elegir

- Arroz meloso de presa y langostino de Guardamar
 - Bacalao confitado con aceite de ñora y su pilpil
- Rulo de cabrito a baja temperatura con verduritas de la huerta

Postre

- Ñora 2018 romance entre el mar y la tierra

BODEGA

Blanco Cyatto (verdejo)

Rosado Tarima (monastrell)

Tinto Lambuena (Ribera del Duero)

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

- Crujiente de ñora con mayonesa de langostinos
- Ajo ñoras de piñones con piruleta de langostinos
 - Falsa morcilla de langostinos

Entradas individuales

- Ceviche de langostinos con gazpacho de cerezas
 - Huevo de corral a baja temperatura sobre bisqué de marisco y aceite de ñoras

Plato principal a elegir

- Arroz meloso de salmonetes y alcachofas
- Corvina a la brasa con paté de langostinos y caldo de ñoras
 - Civet de conejo con duxelle de alcachofas y jamón de bellota sobre parmentier de chirivía

Postre

- Trampantojo de ñora

BODEGA

Vino blanco Iselen El Jardín 2016 (Viura)
Vino rosado Iselen El Jardín 2016 (Garnacha)
Vino tinto Iselen El Jardín 2015 (Tempranillo)
Rioja

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

- Sangre cítrica con falsa morcilla de arroz

Entradas

- Sardina marinada en remolacha, varitas de manzana ácida y crujiente de langostinos
 - Tartar de langostinos con ortiguillas de mar
 - Navaja gratinada con crema de coliflor
- Ravioli de langostino envuelto en tocineta ibérica con caldo de jamón
- Croquetón de mejillón con bisqué de langostinos

Plato principal

- Rape confitado en aceitunas negras con pericana de ñoras
- Magret de pato con salsa de fresas ácidas y dulce de ñora

Postres

- Helado de ñora efímero
- Crumble de ñoras, brevas y mascarpone

BODEGA

Bodega seleccionada

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