

18^a setmana gastronòmica

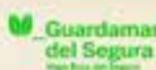


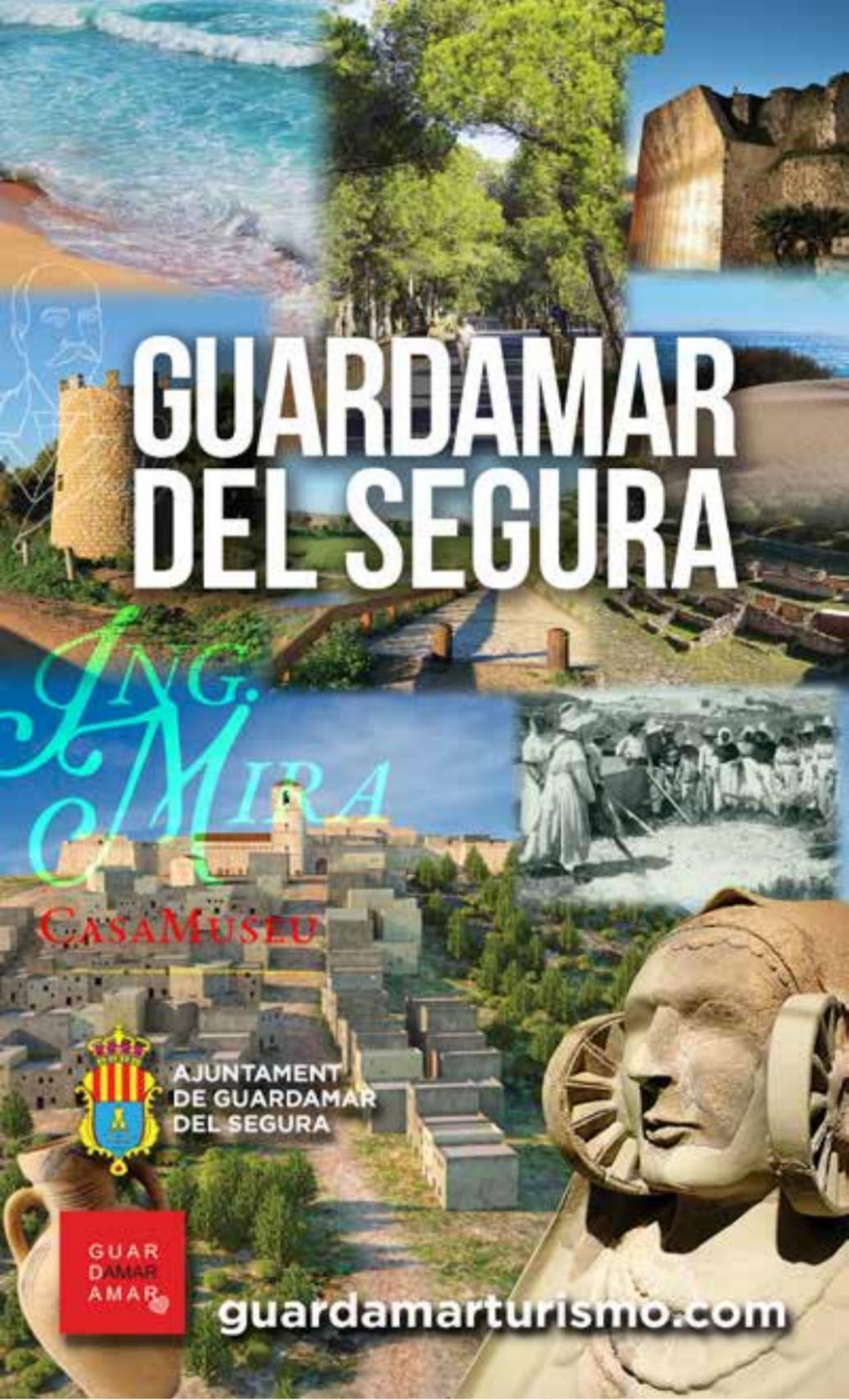
de la Nyora i el Llagostí

CLUB NÁUTICO - HOTEL EDEN MAR
EL JARDÍN - GORKA BERRI
HOTEL GUARDAMAR - LE BLEU

del 6 al 12 de juny 2022

GUARDAMAR DEL SEGURA





GUARDAMAR DEL SEGURA

ANG.
MIRA

CASAMUSEU



AJUNTAMENT
DE GUARDAMAR
DEL SEGURA

GUAR
DAMAR
AMAR

guardamarturismo.com



Guardamar del Segura y su restauración vuelve con la 18a 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 6 al 12 de junio del 2022 en seis 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, Gorka Berri, Hotel Guardamar y Le Bleu

José Luis Sáez Pastor
Alcalde de Guardamar del Segura



RESTAURANTE CLUB NÁUTICO GUARDAMAR

Avda. del Port s/n [junto a la lonja pesquera]

Tel. 96 672 82 94

Horario servicio menú: 12:00 - 22:00 h



MENÚ

Aperitivo

- Tostas con paté de langostino de Guardamar

Entrantes al centro

- *Carpaccio* de langostino de Guardamar con *coulis* de piquillo y ñora
- Bombón crujiente de langostino de Guardamar
- Ensalada de endivias con espuma de ñora

Plato principal

- Medallones de rape con langostino de Guardamar al azafrán

Postre

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

BODEGA

Vinos D.O. Alicante

Cerveza, refrescos, agua mineral

Café o infusiones



PRECIO: 35 €

[IVA incluido]

HOTEL EDEN MAR

C/ Mediterráneo, 19

Tel. 96 572 92 13

Horario servicio menú: 13:30 - 15:30 h [sólo mediodía]



MENÚ

Aperitivo

- Langostino de Guardamar en tempura con *coulis* de tomate y patata al aceite de ñora

Entrantes

- Nuestra ensaladilla de merluza
 - Taco de pulpo frito
- Ensalada templada con *carpaccio* de salmón marinado y carne de vieira

Plato principal

- Arroz meloso de rape y langostinos de Guardamar con *allioli* de ñora

Postre

- Tarta de queso fluida

BODEGA

Vinos D.O. Alicante

Cerveza, agua

Café



PRECIO: 40 €

[IVA incluido]

RESTAURANTE EL JARDÍN

Avda. de la Llibertat, 64

Tel. 96 572 83 40

Horario servicio menú:

13:00 - 16:00 h / 19:00 - 22:00 h



MENÚ

Aperitivo

- *Petit suisse* de langostino de Guardamar, mollitas y confitura de ñora

Entrantes

- Ceviche de langostinos de Guardamar y ñora
 - Gazpacho de cereza, berberecho y galleta de ñora
- Caldereta de langostinos de Guardamar al azafrán, coco y champiñón

Plato principal a elegir

- Salmón *meunière*, migas de ñora y encurtidos
-
- *Tataki* de vaca madurada, huancaína y mayonesa de algarroba

Postre

- Ñora, fondillón y chocolate blanco

BODEGA

Vinos D.O. Alicante:

Blanco La Dona de la Motet, tinto El Caire

Cerveza, refrescos, zumos, agua

Café



PRECIO: 37 €

[IVA incluido]

RESTAURANTE GORKA BERRI

C/ Gabriel Miró s/n

Tel. 96 672 51 72

Horario servicio menú: 13:00 - 16:00 h / 19:00 - 22:00 h



MENÚ

Aperitivo

- Croqueta de langostinos de Guardamar al ajillo con mayonesa de ñora

Entrantes

- *Carpaccio* de langostinos de Guardamar con *allioli* y ajo negro de Las Pedroñeras y brotes frescos
- Coca de verduras asadas, alcachofas y langostinos de Guardamar con polvo de ñora ahumada
- Ensalada templada, alcachofas, langostinos de Guardamar y vinagreta de ñora y brotes de ajos tiernos

Plato principal

- Arroz meloso marinero, rape, atún y langostinos de Guardamar con ajonesa suave de ñoras

Postre

- Milhojas de crema con helado de ñora

BODEGA

Vinos D.O. Alicante

Cerveza, agua

Café



PRECIO: 35 €

[IVA incluido]

HOTEL GUARDAMAR

C/ Puerto Rico, 11

Tel. 96 572 96 50

Horario servicio menú:

14:00 - 15:30 h / 20:00 - 22:00 h



MENÚ

Aperitivo

- Croquetas caseras con langostinos de Guardamar aliñados con salsa de ñora

Entrantes

- Tosta de pan casero con tomate confitado, huevos y langostino de Guardamar
- Pastel de puerros y langostinos de Guardamar
- Ensalada de *cous-cous* y gambitas

Plato principal a elegir

- Brocheta de lenguado relleno de langostino de Guardamar y tomate cassé
-
- Chuleta de cordero con crema de espinacas y aceite de ñora

Postre

- Cremoso de frutos rojos y chocolate

BODEGA

Vino tinto, rosado y blanco D.O. Alicante

Cerveza, refrescos, agua mineral

Café



PRECIO: 38 €

[IVA incluido]

RESTAURANTE LE BLEU

Avda. Cervantes esq. Azorín, 22

Tel. 638 294 197

Horario servicio menú:

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



MENÚ

Aperitivo

- Cóctel de bienvenida molecular
- Murciano de foie

Entrantes

- Mollete de pericana de langostinos de Guardamar
 - Cucurucho crujiente de tartar de langostino de Guardamar
 - Bonito en escabeche de cantueso y ñora
- Langostino de Guardamar al ajillo, crema de ñora y aire de sus cabezas

Platos principales

- Canelón de calabaza y bogavante con bechamel de ñora
- Carrillera ibérica, curry rojo de ñora y bechamel de coco

Postre

- Churro crujiente con *toffee* de ñora
- Servicio de té

BODEGA

Bodega seleccionada D.O. Alicante
Cerveza, agua y café



PRECIO: 40 €

[IVA incluido]



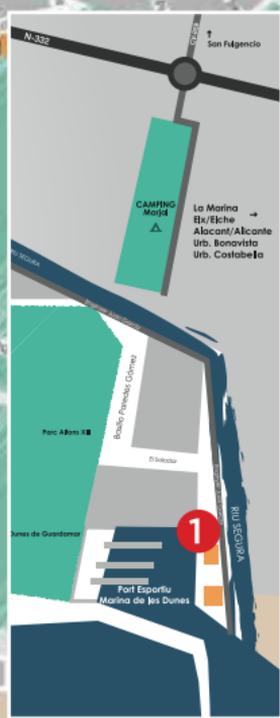
Guardamar del Segura

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



Plaça de la Roqueta

Plaça Centre



Plaça de Sabiñán