

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 i la seua restauració tornen amb la 18a Setmana Gastronòmica de la Nyora i el Llagostí, amb els seus dos productes locals emblemàtics com són ara la nyora i el llagostí de Guardamar.

Aquesta setmana gastronòmica ha esdevingut referent de gran prestigi de la cuina valenciana, espanyola i europea. Són molts els fidels que no es perden aquesta cita anual que es desenvolupa en la primera quinzena de juny.

Els esperem a Guardamar —del 6 al 12 de juny del 2022— en sis dels nostres restaurants més prestigiosos, amb els seus menús de dinar i sopar que han d'incloure la nyora i el llagostí dintre d'una cuina tradicional, mediterrània i d'innovació:

Club Nàutic, Hotel Eden Mar, El Jardín, Gorka Berri, Hotel Guardamar i Le Bleu.

José Luis Sáez Pastor
Alcalde de Guardamar del Segura



RESTAURANT CLUB NÀUTICO GUARDAMAR

Av. del Port s/n [al costat de la Llotja pesquera]

Tel. 96 672 82 94

Horari servei menú: 12.00-22.00 h



MENÚ

Aperitiu

- Torrades amb paté de llagostí de Guardamar

Entrants al centre

- *Carpaccio* de llagostí de Guardamar amb *coulis* de piquillo i nyora
- Bombó cruixent de llagostí de Guardamar
- Ensalada d'endívies amb escuma de nyora

Plat principal

- Medallons de rap amb llagostí de Guardamar al safrà

Postres

- Gelat de nyora i llagostí de Guardamar amb teula d'ametla

CELLER

Vins D.O. Alacant

Cervesa, refrescos, aigua mineral

Café o infusion



PREU: 35 €

[IVA inclòs]

HOTEL EDEN MAR

Carrer Mediterrani, 19

Tel. 96 572 92 13

Horari servei menú: 13.30-15.30 h



MENÚ

Aperitiu

- Llagostí de Guardamar en tempura amb *coulis* de tomata i creïlla a l'oli de nyora

Entrants

- La nostra amanida russa de lluç
 - Tac de polp fregit
- Ensalada temperada amb *carpaccio* de salmó marinat i carn de petxina de pelegrí

Plat principal

- Arròs melós de rap i llagostins de Guardamar amb all-i-oli de nyora

Postres

- Pastís de formatge fluid

CELLER

Vins D.O. Alacant

Cervesa, aigua

Café



PREU: 40 €

[IVA inclòs]

RESTAURANT EL JARDÍN

Av. de la Llibertat, 64

Tel. 96 572 83 40

Horari servei menú:

13.00-16.00 h / 19.00-22.00 h



MENÚ

Aperitiu

- *Petit suisse* de llagostí de Guardamar, molletes i confitura de nyora

Entrants

- *Ceviche* de llagostins de Guardamar i nyora
- Gaspatxo de cirera, escopinya i galeta de nyora
- Caldereta de llagostins de Guardamar al safrà, coco i xampinyó

Plat principal a triar

- Salmó *meunière*, molles de nyora i adobats

o

- *Tataki* de vaca madurada, *huancaína* i maionesa de garrofa

Postres

- Biscuit de nyora, cremós de galeta, gelat de vainilla i *fino*

CELLER

Vins D.O. Alacant: blanc La Dona de la Motet,
negre El Caire

Cervesa, refrescs, sucs, aigua

Café



PREU: 37 €

[IVA inclòs]

RESTAURANT GORKA BERRI

Carrer Gabriel Miró s/n

Tel. 96 672 51 72

Horari servei menú: 13.00-16.00 h / 19.00-22.00 h



MENÚ

Aperitiu

- Croqueta de llagostins de Guardamar amb allada amb maionesa de nyora

Entrants

- *Carpaccio* de llagostins de Guardamar amb all-i-oli i all negre de Las Pedroñeras i brots frescs
- Coca de verdures rostides, carxofes i llagostins de Guardamar amb pols de nyora fumada
 - Ensalada temperada, carxofes, llagostins de Guardamar i vinagreta de nyora i brots d'alls tendres

Plat principal

- Arròs melós mariner, rap, tonyina i llagostins de Guardamar amb maionesa d'all suau de nyores

Postres

- Milfulls de crema amb gelat de nyora

CELLER

Vins D.O. Alacant

Cervesa, aigua

Café



PREU: 35 €

[IVA inclòs]

HOTEL GUARDAMAR

Carrer Puerto Rico, 11

Tel. 96 572 96 50

Horari servei menú:

14.00-15.30 h / 20.00-22.00 h



MENÚ

Aperitiu

- Croquetes casolanes amb llagostins de Guardamar amanits amb salsa de nyora

Entrants

- Tosta de pa casolà amb tomata confitada, ous i llagostí de Guardamar
- Pastís de porros i llagostins de Guardamar
- Ensalada de *cous-cous* i gambetes

Plat principal a triar

- Broqueta de llenguado farcit de llagostí de Guardamar i tomata cassé
-
- Xulla de corder amb crema d'espínacs i oli de nyora

Postres

- Cremós de fruits vermells i xocolata

CELLER

Vi negre, rosat i blanc D.O. Alacant

Cervesa, refrescs, aigua mineral

Café



PREU: 38 €

[IVA inclòs]

RESTAURANT 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

Aperitiu

- Còctel de benvinguda molecular
- Murcià de foie

Entrants

- Mollet de pericana de llagostins de Guardamar
- Cucurutxo cruixent de tartar de llagostí de Guardamar
 - Bonítol en escabetx de tomaní i nyora
- Llagostí de Guardamar amb allada, crema de nyora i aire dels seus caps

Plats principals

- Caneló de carabassa i gramàntol amb beixamel de nyora
- Galta ibèrica, curri vermell de nyora i beixamel de coco

Postres

- Xurro cruixent amb *toffee* de nyora
- Servei de te

CELLER

Celler D.O. Alacant seleccionat
Cervesa, aigua
Café



PREU: 40 €

[IVA inclòs]



Guardamar del Segura

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



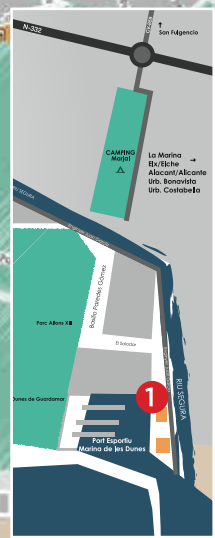
Plaça de la Raqueta

Plaça Cent



4

6



Plaça de Sobirania