

18^{ème} semaine gastronomique



de la
Nyora

(PETIT POIVRON ROND ROUGE ET DOUX)

et du

Llagostí

(GROSSE CREVETTE)

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

du 6 au 12 juin 2022

GUARDAMAR DEL SEGURA



Guardamar del Segura et ses restaurants sont de retour avec la 18ème Semaine Gastronomique de la « Nyora » [petit poivron rond rouge et doux] et du « Llagostí » [grosse crevette].

Cette semaine gastronomique est devenue une référence très prestigieuse pour la cuisine valencienne, espagnole et européenne. Nombreux sont les fidèles qui ne manquent pas au rendez-vous avec cet événement annuel qui a lieu la première quinzaine de juin.

Nous vous attendons à Guardamar du 6 au 12 juin 2022 dans six de nos restaurants les plus prestigieux, avec des menus pour le déjeuner et le dîner qui doivent inclure notre « nyora » et grosse crevette dans une cuisine traditionnelle, méditerranéenne et innovante :

Club Náutico, Hotel Eden Mar, El Jardín, Gorka Berri, Hotel Guardamar et Le Bleu.

José Luis Sáez Pastor
Maire de Guardamar del Segura



RESTAURANT CLUB NÁUTICO GUARDAMAR

Avda. del Port s/n [à côté du marché aux poissons]

Tél. 966 728 294

Heures de service des menus : 12h00-22h00



MENÚ

Apéritif

- Toast au pâté de grosse crevette de Guardamar

Entrées au centre

- Carpaccio de grosse crevette de Guardamar au coulis de poivrons « piquillo » et « nyora » [petit poivron rouge doux]
 - Bonbon croustillant grosse crevette de Guardamar
- Salade d'endives à la mousse de « nyora »

Plat principal

- Médaillons de lotte à la grosse crevette de Guardamar au safran

Dessert

- Glace de « nyora » et grosse crevette de Guardamar avec biscuit croustillant aux amandes

CELLIER

Vins d'Alicante [AOC]

Bière, boissons gazeuses, eau minérale

Café ou infusions



PRIX : 35 €

[TVA incluse]

HOTEL EDEN MAR

Carrer Mediterrani, 19

Tél. 965 729 213

Heures de service des menus : 13h30-15h30



MENÚ

Apéritif

- Grosse crevette de Guardamar en tempura avec coulis [sauce fine] de tomates et pommes de terre à l'huile de « nyora » [petit poivron rouge doux]

Entrées

- Notre salade de merlu
- Pièce de poulpe frit
- Salade tiède avec carpaccio de saumon mariné coquille « vieira » de la Galice espagnole

Plat principal

- Riz moelleux de lotte et grosses crevettes de Guardamar avec aïoli à la « nyora »

Dessert

- Gâteau au fromage onctueux

CELLIER

Vins Alicante [AOC]

Bière, eau

Café



PRIX : 40 €

[TVA incluse]

RESTAURANT EL JARDÍN

Avda. de la Llibertat, 64

Tél. 965 728 340

Horaires de service des menus :

13h00-16h00 / 19h00-22h00



MENÚ

Apéritif

- Crevette de Guardamar petit suisse, miettes de pain et confiture de « nyora » [petit poivron rouge doux]

Entrées

- Ceviche de crevettes de Guardamar et « nyora »
- Gaspacho aux cerises, coques et biscuit « nyora »
 - « Caldereta » ragoût de grosses crevettes de Guardamar au safran, noix de coco et champignons

Plat principal au choix

- Saumon meunière, miettes de « nyora » et cornichons
ou
- Tataki de vache maturée, « huancaína » [sauce péruvienne] et mayonnaise à la caroube

Dessert

- Biscuit « nyora », crémeux de biscuits salés, glace à la vanille et vin

CELLIER

Vins Alicante [AOC] : blanc « La Dona de la Motet », rouge « El Caire »

Bière, boissons gazeuses, jus de fruits, eau
Café



PRIX : 37 €

[TVA incluse]

RESTAURANT GORKA BERRI

Carrer Gabriel Miró s/n

Tél. 966 725 172

Horaires service des menus : 13h00-16h00 / 19h00-22h00



MENÚ

Apéritif

- Croquette de grosse crevette de Guardamar à la sauce d'ail avec une mayonnaise « nyora » [petit poivron rouge doux]

Entrées

- Carpaccio de crevettes de Guardamar avec aïoli et ail noir de Las Pedroñeras [Castille] et pousses fraîches
 - « Coca » [petits ´cakes´] aux légumes rôtis, artichauts et grosses crevettes de Guardamar à la poudre de mayonnaise « nyora » fumée
- Salade tiède, artichauts, crevettes de Guardamar et vinaigrette « nyora » et jeunes pousses d'ail

Plat principal

- Riz moelleux aux fruits de mer, lotte, thon et crevettes de Guardamar avec « nyora » une légère sauce mayonnaise à l'ail

Dessert

- Mille-feuille de crème avec glace de « nyora »

CELLIER

Vins Alicante [AOC]

Bière, eau

Café



PRIX : 35 €

[TVA incluse]

HOTEL GUARDAMAR

Carrer Puerto Rico, 11

Tél. 965 729 650

Horaires de service des menus :

14h00-15h30 / 20h00-22h00



MENÚ

Apéritif

- Croquettes maison aux grosse crevettes de Guardamar assaisonnées de sauce « nyora » [petit poivron rouge doux]

Entrées

- Toast de pain maison avec tomates confites, oeufs et crevette de Guardamar
- Tarte aux poireaux et grosse crevette de Guardamar
 - Salade de couscous et petite crevette

Plat principal au choix

- Brochette de sole farcie de grosse crevette de Guardamar et tomate cassée
ou
- Côtelette d'agneau avec crème d'épinards et huile de « nyora »

Dessert

- Crèmeux de fruits rouges et chocolat

CELLIER

Vins rouge, rosé et blanc Alicante [AOC]

Bière, boissons gazeuses, eau minérale

Café



PRIX : 38 €

[TVA incluse]

RESTAURANT LE BLEU

Avda. Cervantes coin d'Azorin, 22

Tél. 638 294 197

Horaires de service des menus :

13h30-15h30 / 19h00-22h30



MENÚ

Apéritifs

- Cocktail de bienvenue moléculaire
- Foie de la région espagnole de Murcie

Entrées

- Miette « pericana » à la grosse crevette de Guardamar
 - Cône croustillant de tartare à la grosse crevette de Guardamar
- Thon blanc « bonito du nord espagnol » en escabèche « cantueso » [lavande méditerranéenne] plantes et « nyora » [petit poivron rouge doux]
- Grosses crevettes de Guardamar à la sauce l'ail, crème « nyora »

Plats principaux

- Cannellonis de citrouille et homard à la béchamel « nyora »
- Joue de porc ibérique, curry rouge « nyora » et béchamel coco

Dessert

- « Churro » croustillant [beignet espagnol] au caramel « nyora »
- Service à thé

CELLIER

Cellier Alicante [AOC]

Bière, eau, café



PRIX : 40 €

[TVA incluse]



Guardamar del Segura

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



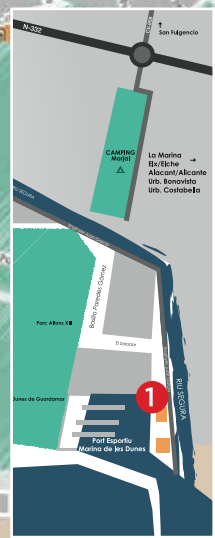
Plaça de la Raqueta

Plaça Cent



4

6



Plaça de Sobirania