

20^e SEMAINE GASTRONOMIQUE

NYORA et du (PETIT POIVRON ROND ROUGE ET DOUX) LLAGOSTÍ (GROSSE CREVETTE)



GUARDAMAR DEL SEGURA du 3 au 9 juin 2024

CLUB NÁUTICO • EL JARDÍN
HOTEL EDEN MAR • LE BLEU • ORIGEN



GUARDAMAR DEL SEGURA



LA MEILLEURE
GASTRONOMIE

GUARDAMARTURISMO.COM



AJUNTAMENT DE
GUARDAMAR
DEL SEGURA

GUAR
DAMAR
AMAR

G

uardamar del Segura et ses restaurants sont de retour avec la 20ème Semaine Gastronomique de la « Nyora » [petit poivron rond rouge et doux] et du « Llagostí » [grosse crevette].



Cette semaine gastronomique est devenue une référence pour la cuisine valencienne, espagnole et européenne. Nombreux sont les amateurs de cuisine 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 3 au 9 juin 2024 dans cinq de nos restaurants les plus prestigieux. Leurs menus pour le déjeuner et le dîner doivent inclure notre « nyora » [petit poivron rond rouge et doux] et grosse crevette dans une cuisine traditionnelle, méditerranéenne et innovante. Les restaurants sont :

**Club Náutico, Hotel Eden Mar,
El Jardín, Le Bleu et Origen**

Bienvenue à la Semaine Gastronomique
et bon appétit.

José Luis Sáez Pastor
Maire de Guardamar del Segura

La « nyora » de Guardamar

La « nyora » est un petit poivron rouge de la variété « bola », essentiel dans la tradition gastronomique de Guardamar. Il est charnu et d'une saveur intense. Il est généralement utilisé comme épice. Il apporte couleur, saveur et arôme.



Les dunes de Guardamar, avec leur sable fin et leur climat méditerranéen, offrent les conditions idéales pour la culture et le traitement de la « nyora », qui a besoin d'un séchage spécial au moyen de tunnels solaires, en utilisant les sables des dunes comme substrat.

Les crevettes de Guardamar

La crevette de Guardamar [llagostí] est un produit local et saisonnier, pêché entre la mi-mai et la fin août dans la zone de rencontre de l'eau douce du fleuve Segura et de l'eau salée de la mer. C'est une belle crevette, compacte, avec une chair serrée et des tons bleus sur la queue qui la rendent facilement identifiable.



C'est le produit phare de la Guilde des Pêcheurs et, lors de la vente aux enchères qui a lieu à la criée, elle est vendue directement au consommateur.

RESTAURANT CLUB NÁUTICO GUARDAMAR

Avda. del Port s/n [à côté de la Halle aux Poissons]

Tél. 966 728 294

Heures de service des menus : 13h00 - 22h00

MENU

Apéritif

- Toasts au pâté de grosses crevettes [au centre]

Entrées

- Brochette de grosse crevette croustillante et « dip » à la mangue
- Crêpes farcies aux fruits de mer avec mayonnaise « nyora » [petit poivron rouge doux]
- Croquettes de grosse crevette à la mousse de « nyora »
- Salade tiède de grosses crevettes aux pommes et noix avec une sauce au yaourt de « nyora » [au centre]

Plat principal

- Poisson longe de bar aux grosses crevettes et moutarde

Dessert

- Glace de « nyora » et grosses crevettes

CELLIER

Vins d'Alicante [AOC]

Bière, boissons gazeuses, eau minérale

Café o infusions



PRIX : 39 €

par personne

[TVA incluse]

RESTAURANT EL JARDÍN

Av. de la Llibertat, 64

Tél. 965 728 340

Heures de services des menus :

13h30 - 16h00 / 19h30 - 22h30



MENU

- Tomate, poissons salés et confiture de « nyora »
[petit poivron rouge doux]
- Fartó « masse longue spongieuse » de « nyora »
et grosses crevettes
 - Tartare de grosses crevettes, parmesan
et courgette
 - « Suquet » [sauce de poisson] de grosses
crevettes, « blanquet » [boudin blanc] et potiron
 - « Cucurrones » [pâtes de la contrée de Vega
Baja] de grosse crevette, betteraves et « nyora »

Dessert

- Soufflé de « nyora », espèces et de glace
au lait brûlée de brebis

CELLIER

Vins d'Alicante [AOC]

Bières, eau minérale

Café



PRIX : 45 €

par personne

[TVA incluse]

HOTEL EDEN MAR

Carrer Mediterrani, 19

Tél. 965 729 213

Heures de service des menus : 13h30 - 15h30

MENU

Apéritif

- Petites tourtes aux grosses crevettes de Guardamar

Entrées

- Salade de grosses crevettes de Guardamar et baudroie avec mayonnaise « nyora » [petit poivron rouge doux]
- Pâte feuilletée aux grosses crevettes de Guardamar avec bacon et sauce aux dattes
- Salade de coeurs avec poissons salés de la contrée Vega Baja

Plat principal

- Turbot au four avec sauce aux grosses crevettes de Guardamar

Dessert

- Gâteau au fromage et chocolat

CELLIER

Vins d'Alicante [AOC]

Bière, eau minérale

Café



PRIX : 46 €

par personne

[TVA incluse]

RESTAURANT LE BLEU

Avda. Cervantes coin d'Azorin, 22

Tél. 638 294 197

Heures de service des menus :

13h00 - 16h00 / 19h00 - 22h30

MENU

Apéritif

- Vermouth de « nyora » [petit poivron rouge doux], chips et pica pica [poudre à gratter] de grosse crevette

Entrées

- Éclaire de pâté de grosse crevette et toffee de « nyora »
- Carpaccio de poulpe, salade tiède de grosses crevettes et huile à la « nyora »
- Calmar farci de son ragoût, tête croustillante et mousse « nyora »
 - Haricots Carmen « La Madrileña » avec grosse crevette

Plat principal

- Homard à la bellavista de « nyora »
 - Surlonge de queue de taureau et moutarde de « nyora »

Dessert

- Sphère de fromage, cœur de « nyora » et chocolat blanc croustillant avec glace cantueso [lavande espagnole des collines]

CELLIER

Vins d'Alicante [AOC]

Bière, eau minérale et boissons gazeuses



PRIX : 45 €

par personne

[TVA incluse]

RESTAURANT ORIGEN

Avda. Cervantes 35 coin de Paraguai

Tél. 681 980 838

Heures de service des menus :

13h00 - 16h00 / 20h00 - 22h00

MENU

Cocktail de bienvenue

- Ceviche de grosse crevette
- Sandwich au foie avec gelée de « nyora » [petit poivron rouge doux] et biscuit sucré
- Grosse crevette croustillante
- Pipette de grosse crevette fumée

Entrées individuelles

- Pomme de terre à la brava nyora
- Salmorejo [crème froide andalouse] de « nyora » et fines tranches de grosse crevette

Plat principal

- Longe de rascasse à la sauce « Thai »
- Jarret de porc ibérique avec sauce aux figues au vin rouge

Dessert

- « Tocinillo » [dessert espagnol traditionnel] de « nyora » avec horchata [boisson traditionnelle Valencienne] au cacahuète

CELLIER

- Bilaire [Merseguera]. Vins d'Alicante [AOC]
- Bilaire [Mourvèdre]. Vins d'Alicante [AOC]
- Enrique Mendoza [Muscat d'Alexandrie]. Vins d'Alicante [AOC]



PRIX : 40 €

par personne

[TVA incluse]



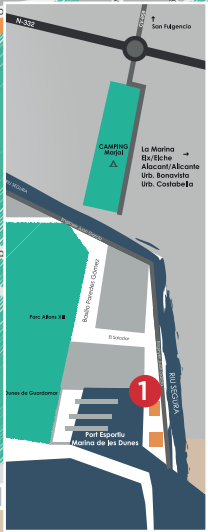
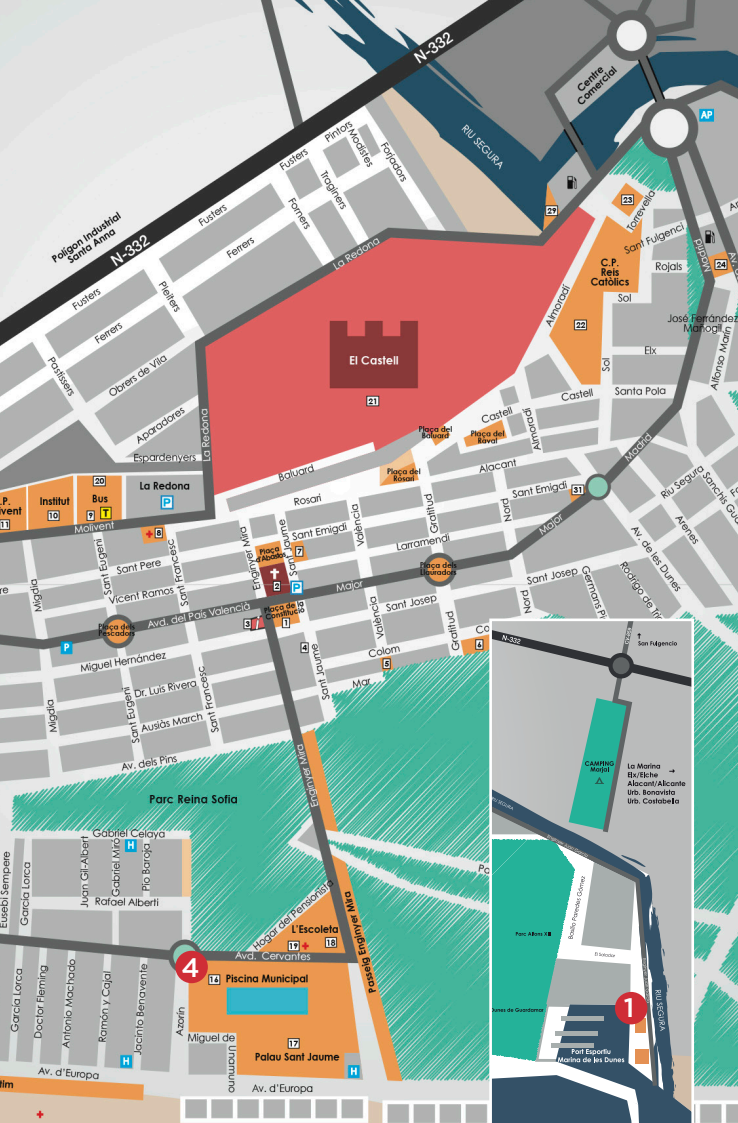
Guardamar del Segura

- 1 CLUB NÁUTICO
- 2 EL JARDÍN
- 3 HOTEL EDEN MAR
- 4 LE BLEU
- 5 ORIGEN



Platja de la Roqueta

Platja Cent



Platja de Babilònia