

20^a SETMANA GASTRONÒMICA

DE LA NYORA I EL LLAGOSTÍ



GUARDAMAR DEL SEGURA

DEL 3 AL 9 JUNY 2024

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



GUARDAMAR DEL SEGURA



ÉS
GASTRONOMIA

GUARDAMARTURISMO.COM



AJUNTAMENT DE
GUARDAMAR
DEL SEGURA

GUAR
DAMAR
AMAR



G

uardamar del Segura i la seua restauració tornen amb la 20a Setmana Gastronòmica de la Nyora i el Llagostí, amb els seus dos productes més emblemàtics com són ara la nyora i el llagostí.

Aquesta setmana gastronòmica ha esdevingut un referent de la cuina valenciana, espanyola i europea. Són molts els amants de la gastronomia que no es perden aquesta cita anual que té lloc en la primera quinzena de juny.

Els esperem a Guardamar —del 3 al 9 de juny del 2024— en cinc dels nostres restaurants més prestigiosos. Els seus menús de dinar i sopar han d'incloure la nyora i el llagostí dintre d'una cuina tradicional, mediterrània i d'innovació. Aquests restaurants són:

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

Benvinguts a la Setmana Gastronòmica
i bon profit.

José Luis Sáez Pastor
Alcalde de Guardamar del Segura

Nyora de Guardamar

La nyora és una pebrera vermella de la varietat "bola" essencial en la tradició gastronòmica de Guardamar. És carnosa i d'intens sabor. S'usa, generalment, com a espècia. Aporta color, sabor i aroma.



Les dunes de Guardamar, amb la seua fina arena i el clima mediterrani, reuneixen les condicions idònies per al cultiu i tractament de la nyora, que necessita un assecat especial mitjançant túnels solars, tenint com a substrat les arenes de les dunes.

Llagostí de Guardamar

El llagostí de Guardamar és un producte autòcton, de temporada, que es pesca des de mitjan maig fins a la darreria d'agost en la zona de confluència entre l'aigua dolça de la gola del riu Segura i l'aigua salada de la mar. És un llagostí bonic, compacte, de carn atapeïda i amb unes tonalitats blavoses en la cua que el fan fàcilment identificable.



És el producte estrella de la Confraria de Pescadors i, en la subhasta que té lloc en la Llotja, té venda directa al consumidor.

RESTAURANT CLUB NÁUTICO GUARDAMAR

Avinguda del Port s/n

[al costat de la Llotja pesquera]

Tel. 96 672 82 94

Horari servei menú: 13.00 h - 22.00 h

MENÚ

Entrants

- Torrades amb paté de llagostins (al centre)
- Broqueta de llagostí cruixent amb *dip* de mango
- Creps farcits de marisc amb maionesa de nyora
 - Croquetes de llagostí amb *mousse* de nyora
- Amanida temperada de llagostins amb poma, nous i salsa de iogurt de nyora (al centre)

Plat principal

- Llom de llobarro amb salsa de llagostins i mostassa

Postres

- Gelat de nyora i llagostins

CELLER

Vins D.O. Alacant

Cervesa, refrescs, aigua mineral

Café o infusions



PREU: 39 €

per persona

[IVA inclòs]

RESTAURANT EL JARDÍN

Avinguda de la Llibertat, 64

Tel. 96 572 83 40

Horari servei menú:

13.30 h - 16.00 h / 19.30 h - 22.30 h



MENÚ

- Tomata, salades i confitura de nyora
- Fartó de nyora i llagostins
- Tàrtar de llagostí, parmesà i carabasseta
- Suquet de llagostins, blanquet i carabassa
- Cucurrons de llagostí, remolatxa i nyora

Postres

- Souflé de nyora, espècies i gelat de llet cremada d'ovella

CELLER

Vins D.O. Alacant

Cerveses, aigua

Café



PREU: 45 €

per persona

[IVA inclòs]

HOTEL EDEN MAR

Avinguda del Mediterrani, 19

Tel. 96 572 92 13

Horari servei menú: 13.30 h - 15.30 h

MENÚ

Aperitiu

- Coquetes de llagostins de Guardamar

Entrants

- Ensaladilla de llagostins de Guardamar i rap amb maionesa de nyora
- Pasta fullada de llagostins de Guardamar amb bacó i salsa de dàtils
- Amanida de cabdells amb salades del Baix Segura

Plat principal

- Rèmol al forn amb salsa de llagostins de Guardamar

Postres

- Pastís de formatge i xocolata

CELLER

Vins D.O. Alacant

Cerveses, aigua

Café



PREU: 46 €

per persona

[IVA inclòs]

RESTAURANT LE BLEU

Avinguda Cervantes 22, cantonada Azorín

Tel. 638 294 197

Horari servei menú:

13.00 h - 16.00 h / 19.00 h - 22.30h

MENÚ

Aperitiu

- Vermut de nyora, xips i pica pica de llagostí

Entrants

- Éclair de paté de llagostí i *toffee* de nyora
- Carpaccio de polp, amanida temperada de llagostins i oli de nyora
- Calamar farcit del seu guisat, cap cruixent i escuma de nyora
- Fesols de Carmen "La Madrilenya" amb llagostí

Plats principals

- Llagosta a la bellavista de nyora
- Rellomello de cua de bou i mostassa de nyora

Postres

- Esfera de formatge, cor de nyora i cruixent de xocolata blanca amb gelat de cantueso

CELLER

Vins D.O. Alacant

Cervesa, aigua i refrescs



PREU: 45 €

per persona

[IVA inclòs]

RESTAURANT ORIGEN

Avinguda Cervantes 35, cantonada Paraguai

Tel. 681 980 838

Horari servei menú:

13.00 h - 16.00 h / 20.00 h - 22.00 h

MENÚ

Còctel de benvinguda

- Cevitxe de llagostí
- Sandvitx de foie amb gelatina de nyora i galeta dolça
- Cruixent de llagostí
- Pipeta de llagostí fumat

Entrades individuals

- Creïlla brava/nyora
- *Salmorejo* de nyora i llesquetes de llagostí

Plat principal

- Llom de peix escorpí amb salsa thai
- Garreta de porc ibèric amb salsa de figues al vi negre

Postres

- *Tocinillo* de nyora amb orxata de cacauet

CELLER

- Bilaire (Messeguera) D.O. Alacant
- Bilaire (Monastrell) D.O. Alacant
- Enrique Mendoza (Moscatell d'Alexandria) D.O. Alacant



PREU: 40 €

per persona

[IVA inclòs]



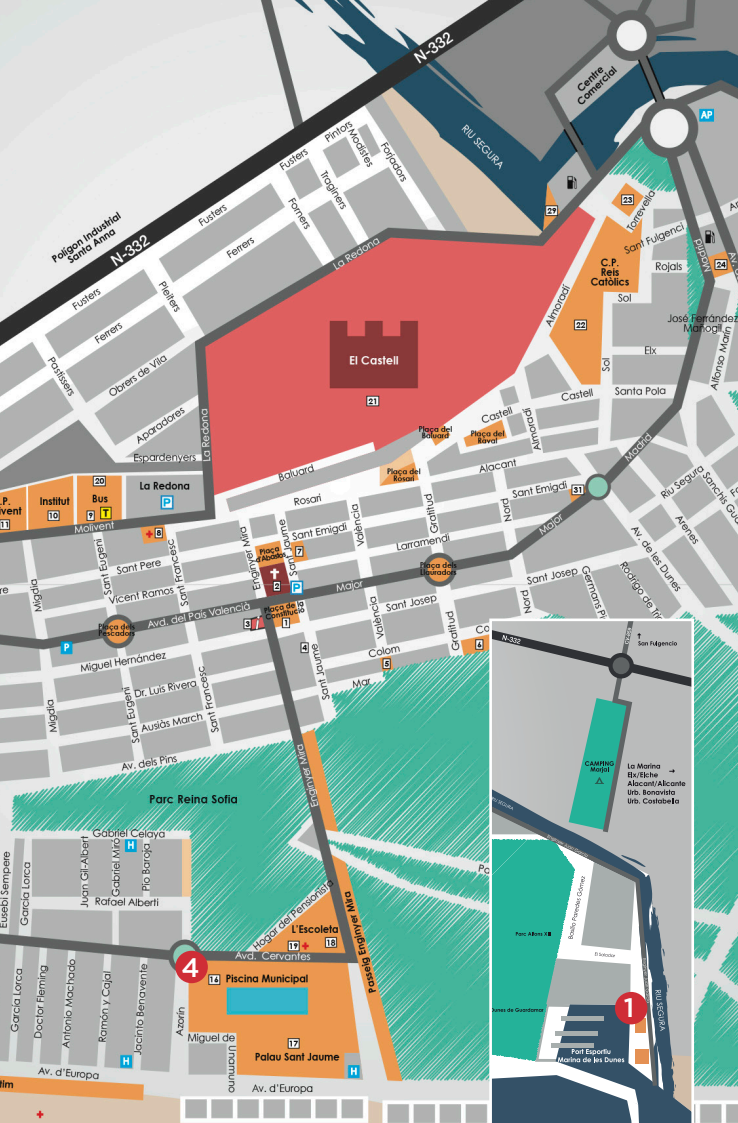
Guardamar del Segura

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



Platja de la Roqueta

Platja Cent



Platja de Babilònia