



**15<sup>ème</sup>** **SEMAINE**  
**GASTRONOMIQUE**

DE LA

ET DU

(PETIT POIVRON ROND ROUGE ET DOUX)  
**Nyora**  
**Llagostí**

UNIQUE  
CONVITE

**GUARDAMAR**

**DU 3 AU 9 JUIN 2019**

**CHEMA · CLUB NÁUTICO · EL BOCAITO**  
**EL BOCAITO PLAYA · EL JARDÍN · LE BLEU**



AJUNTAMENT DE  
GUARDAMAR DEL SEGURA



AJUNTAMENT DE  
SAGUNTO



COMUNITAT  
VALENCIANA



Costa  
Blanca



Vinors  
de l'Albufera



# GUARDAMAR DEL SEGURA



AJUNTAMENT  
DE GUARDAMAR  
DEL SEGURA

GUAR  
DAMAR  
AMAR

# PROGRAMME



## PRÉSENTATION

Vendredi, 12 avril à 12:00h  
Restaurant El Jardín  
Av. Els Pins, 1 - Guardamar  
Tel. 965 728 340

## DÉGUSTATION DE VINS

Vendredi, 26 avril à 19:00h  
Restaurant El Bocaïto  
Av. Els Pins, 1 - Guardamar - Tel. 965 729 054  
Prix : 5 €  
Présentation en espagnol et anglais

## 5ème CONCOURS NATIONAL DE CUISINE DE LA « NYORA » (PETIT POIVRON ROUGE ET DOUX) ET DU « LLAGOSTÍ » (GROSSE CREVETTE)

Inscriptions : du 1er de février au 2 de mai 2019. Le Comité organisateur sélectionnera, parmi les candidatures qu'il recevra, 10 concurrents en vue de leur participation à la phase final du 20 mai.

## Finale du concours de cuisine

Lundi, 20 mai à 18:00h  
Restaurant El Jardín  
Av. de la Llibertat, 64 - Guardamar  
Tel. 965 728 340  
info@hotelmeridional.es - www.hoteleridional.es

Soyez les bienvenus. Les plats seront présentés en espagnol, anglais et français.

## DÎNER D'INAUGURATION

Dimanche, 2 juin à 21:00h  
Restaurant Le Bleu  
Av. Cervantes s/n - Guardamar  
Tel. 966 725 482  
rebecalebleu@gmail.com - www.jaimelebleu.com  
Prix : 55 € (TVA comprise)

## DU 3 AU 9 JUIN

Les 6 restaurants de l'Association de Restaurateurs de Guardamar nous offrent un menu spécial dans leurs établissements en horaire de déjeuner et de dîner.

**CHEMA  
CLUB NÁUTICO  
EL BOCAITO  
EL BOCAITO PLAYA  
EL JARDÍN  
LE BLEU**

Pour des informations supplémentaires et réserves, veuillez bien vouloir contacter directement avec les restaurants participants (consulter le téléphone dans leurs pages correspondantes) ou à l'Office du Tourisme de Guardamar.

**Touriste Info Guardamar**  
Plaça de la Constitution, 7 - Tel. 96 572 44 88  
guardamar@touristinfo.net  
www.guardamarturismo.com

Les villes de Guardamar del Segura et Vinaròs sont jumelées par la gastronomie. Il s'agit des deux communes valenciennes, à l'Extrême-Sud et à l'Extrême Nord, où la pêche de la crevette grosse est une tradition partagée.



AJUNTAMENT  
DE GUARDAMAR DEL SEGURA

Amb la col·laboració de / Con la colaboración de



ASOCIACIÓN DE  
RESTAURADORES  
DE GUARDAMAR



# DÎNER D'INAUGURATION

**Dimanche, 2 Juin à 21:00h**

Restaurant Le Bleu

Av. Cervantes avec Azorín, 22

rebecalebleu@gmail.com

www.jaimelebleu.com



## MENU

### COCKTAIL

- Salaisons artisans avec l'âme du restaurant Le Bleu « Âme de Mer » et « Le Bleu » vous présentent une dégustation de salaisons artisans mariés avec de la « nyora » (petit poivron rond, rouge et doux) de Guardamar

### TAPAS

- Grosses crevettes de Guardamar marinées avec anchois
- « Mollete » (petit pain) de « pericana » (une salade au mélange d'huile d'olive, « nyora » et salaison de poisson)
- Cuisses de caille en tempura piquante de « nyora »

### HORS-D'ŒUVRE

- Carpaccio de grosse crevette et poulpe en demi-salaison
  - Huîtres
- Grosse crevette trempé sur un fond marin
  - Moelle rôtie et steak tartare avec moutarde de « nyora »

### PLAT DE RÉSISTANCE

- Secret de thon rouge

### DESSERT

- Doux moment de Fran Segura

*Ce menu sera mariné avec la meilleure sélection de boissons pour chaque étape.*

**Prix : 55€ (TVA comprise)**

# DÉGUSTATION DE VINS

## BODEGAS FRANCISCO GÓMEZ (CAVES FRANCISCO GÓMEZ)

Vendredi, 26 avril à 19:00h

Restaurant El Bocaïto - Prix : 5€



Francisco Gómez vit dans ces terres tout ce qu'il avait poursuivi depuis longtemps ; le cadre idéal pour son rêve : un environnement incomparable où établir des caves modernes où la qualité, la viabilité et le respect de l'environnement sont le choix.

Il a repris le relais de l'ancienne cave La Serrata – où on faisait du vin déjà au XVIIIème siècle – tout en la situant comme une référence d'innovation agricole des vins d'Alicante.

Les piliers de Bodegas Francisco Gómez sont :

- Qualité de la production de ses vins et huiles haut de gamme
- Respect de l'environnement avec la certification d'agriculture écologique
- Durabilité, aménagement et le maintien du territoire



# DÉGUSTATION DE VINS

## BODEGAS FRANCISCO GÓMEZ (CAVES FRANCISCO GÓMEZ)

Vendredi, 26 avril à 19:00h

Restaurant El Bocaïto - Prix : 5€

Dégustation de vins par Ricardo Cases, sommelier des caves Francisco Gómez, qui présentera les vins suivants AOC Alicante :

- SERRATA CRIANZA
- ROUGE BOCANEGRA (PETIT VERDOT ET SYRAH)
- BLANC BOCANEGRA (MUSCAT)
- BRUT NATURE QUEEN OF KINGS (SAUVIGNON BLANC)



**Les fonds de cette dégustation  
seront utilisés à des buts non lucratifs.**

### BODEGAS FRANCISCO GÓMEZ

Tel. 965 979 195

[enoturismo@bodegasfranciscogomez.es](mailto:enoturismo@bodegasfranciscogomez.es)

[www.bodegasfranciscogomez.es](http://www.bodegasfranciscogomez.es)

Ctra. Villena-Pinoso (CV-813) km 8,8

03400 Villena



Compromiso  
a Calidad Turística

# RESTAURANT CHEMA

Avda. Cervantes s/n

Tel.: 965 728 512 - Guardamar

rtechema@gmail.com

www.restaurantechema.com



## MENU

### Cocktail de bienvenue

- Ceviche (marinade) de grosses crevettes, poulpe et mangue
- Sandwich de foie avec gélatine de « nyora » (petit poivron rond, rouge et doux) et biscuit doux
- Couscous de grosses crevettes et orange, cardamome et huile de sésame
- Pipette de grosse crevette fumée et sa tête caramélisée

### Hors-d'œuvre individuels

- Soupe de fromage Idiazábal
- Grand ravioli de moelle, grosses crevettes et boletus
- « Fideuà » Noire Valencienne (une paella faite aux nouilles)

### Poisson

- Filet de rascasse (poisson) avec une sauce tai

### Viande

- Jarret de porc à la sauce de figues au vin rouge

### Dessert

- « Mochis » (gâteau de riz) avec une glace de « nyora »

### VINS

Tarima Sparkling (Muscat) AO Alicante  
Heretat Cesilia (Sauvignon blanc et Macabeu) AO Alicante  
Al-Muvedre (Mourvèdre / Monastrell) AO Alicante

**PRIX : 37€ (TVA comprise)**





# RESTAURANT CLUB NÁUTICO GUARDAMAR

Avda. del Port s/n

Tel.: 966 728 294 - Guardamar

restaurantclubnauticoguardamar@hotmail.com

www.restaurantclubnauticoguardamar.com

## MENU

### Hors-d'œuvre à partager

- Triangle croquant de grosses crevettes de Guardamar et brandade de « nyora » (petit poivron, rond, rouge et doux)
  - Carpaccio de grosses crevettes de Guardamar
  - Chupa Chups de poulpe et grosses crevettes de Guardamar
- Salade d'endives avec crème de fromage, raisins secs et mousse de « nyora »

### Plat de résistance

- Filet de morue avec sauce pilpil de « nyora » et grosses crevettes de Guardamar

### Dessert

- Crème brûlée et mousse de « nyora » et grosse crevette

### VINS

Vin AOC Rueda

Vin AOC Rioja

Bières, rafraîchissements, eau minérale

Cafés et infusions

**PRIX : 37€ (TVA comprise)**



# RESTAURANT EL BOCAITO

Avda. Els Pins, 1

Tel.: 965 729 054 - Guardamar



## MENU

### SNACKS

- Croquettes de grosse crevette avec jus de sa tête
- Cône de salade de grosses crevettes avec œufs de poisson

### Hors-d'œuvre

- Sushi de grosses crevettes et thon rouge « Balfegó » avec œufs de saumon Iruka, gel de yuzu et riz croustillant de « nyora » (petit poivron rond, rouge et doux)
- « Hueso de caña rubia gallega » (os de jarret de veau « blonde de Galice »), sa moelle, des coquilles de Saint-Jacques, truffe d'été et « nyora »
- Taquet de foie grillé, gâteau éponge de « nyora » et crevette au Pedro Ximénez

### Plat de résistance à choisir

- Turbot à la braise, tartare de seiche et légumes de la région
- Taquet de cochon de lait à basse température, sauce de « nyora » et champignons confits

### Dessert

- Surprise de chocolat blanc avec des touches de fraises

### VINS

Louis Perdrier Rosé (Pinot Noir) AOC Bourgogne  
Vega de la Reina (Verdejo) AOC Rueda  
Serrata (Mourvèdre / Monastrell, Cabernet Sauvignon,  
Petit Verdot et Merlot) AOC

**PRIX : 37€ (TVA comprise)**



# RESTAURANT EL BOCAITO PLAYA

Avda. Europa, 11 - Guardamar

Tel. 966 725 524

bocaitolebeche@gmail.com

www.elbocaitorestaurante.com

## MENU

### Hors-d'œuvre

- Mini Burger de corbine et grosse crevette et pain de thé « matcha »
- Carpaccio d'œufs de mullet et « turrón » (nougat), œufs d'oursin et sa tomate confite
  - Grosses crevettes avec tomate et tomate sèche
- Salade de thon rouge avec des champignons et une vinaigrette à la japonaise.

### Plat de résistance à choisir

- Riz de « sepia » (seiche) et grosses crevettes de Guardamar
- Tataki de saumon avec des grosses crevettes confites et du sésame noir
  - «Pluma » (filet de viande de porc ibérique) avec crème de « nyoras » et touches de courge

### Dessert

- Mille-feuille à la crème avec fruits de saison

### VINS

Vin blanc Cyatho (Verdejo) AOC Rueda

Vin rouge Lambuena AOC Ribera del Duero

Vin rosé Tarima (Mourvèdre / Monastrell) AOC Alicante

Muscat blanc mousseux

**PRIX : 37€ (TVA comprise)**



# RESTAURANT EL JARDÍN

Avda. de la Llibertat, 64

Tel.: 965 728 340 - Guardamar

info@hotelmeridional.es

www.hotelmeridional.es



## MENU

### Snacks

- « Causa » de grosses crevettes de Guardamar et « chalaquita » : d'inspiration péruvienne. Une pâte de pomme de terre avec huile, piment, sel, poivre et jus de citron vert accompagné d'une sauce chalaquita.
- Salmorejo de « nyora » (petit poivron rond, rouge et doux) avec gel de tamarin
- Beignet de grosses crevettes au parmesan sur un « pilpil » de nyora »

### Hors-d'œuvre individuel

- Une « coca » (tourte) d'huile d'olive avec miettes de « nyora » et grosse crevette
- « Ceviche » tiède de grosse crevette

### Plat de résistance à choisir

- Corbine grillée sur jus de grosse crevette à l'ail de galanga (gingembre thaïlandais)
- « Tiradito » de veau (une variation du « ceviche ») avec une sauce mexicaine « pico de gallo » sur moelle grillé
- « Fideuá » noire aux grosses crevettes (paella faite avec des nouilles)

### Dessert

- Cannelloni de « nyora » fourré de crémeux de fromage

### VINS

Vin blanc Pepe Mendoza Casa Agrícola  
(Macabeu, Airén, Muscat)

Vin rouge Pepe Mendoza Casa Agrícola  
(Mourvèdre / Monastrell, Alicante Bouschet, Syrah)

**PRIX : 37€ (TVA comprise)**



# RESTAURANT LE BLEU

Avda. Cervantes avec Azorín, 22

Tel.: 966 725 482 - Guardamar

rebecalebleu@gmail.com

www.jaimelebleu.com

## MENU

### Snacks

- « Tiradito » de daurade (interprétation moderne du ceviche)
  - « Harumaki » (rouleau de printemps) de grosse crevette
  - Caramel de salaison et praliné fondant

### Tapas

- Saucisse marine
- Fish & Chips 2.0 avec sauce tartare de « nyora » (petit poivron rond, rouge et doux)
- Mille-feuille de foie et grosse crevette fumée

### Hors-d'œuvre

- « Ajoblanco » (soupe froide) douce de panais, maquereau en salaison de « nyora » et une glace de tomate avec son caviar.

### Plat de résistance

- Raie, émulsion de corail de crevette et couscous de mer
- Lingot de porc de lait, toffee de « nyora » topinambours (tubercule avec un goût similaire à l'artichaut) et écorce

### Dessert

- Coulant de chocolat noir, glace de « nyora » et sabayon de vin Fondillon

**Ce menu sera marié avec la meilleure sélection de boissons pour chaque étape.**

**Preu: 37 € (IVA inclòs)**



# Guardamar del Segura



- 1 CHEMA
- 2 CLUB NÁUTICO
- 3 EL BOCAITO
- 4 EL BOCAITO PLAYA
- 5 EL JARDÍN
- 6 LE BLEU



Platja de la Roqueta

Platja Centre

Platja de Babilònia