

# 22ª Setmana Gastronòmica

## 1 al 7 juny 2026

### Guardamar del Segura



**G**uardamar del Segura y su restauración vuelven con la 22ª Semana Gastronómica de la Ñora y el Langostino, con sus dos productos más emblemáticos como son la ñora y el langostino.

Esta semana gastronómica se ha convertido en un referente de la cocina valenciana, española y europea. Son muchos los amantes de la gastronomía que no se pierden esta cita anual que tiene lugar en la primera quincena de junio.

Les esperamos en Guardamar del 1 al 7 de junio del 2026 en cinco de nuestros restaurantes más prestigiosos. Sus menús de almuerzo y cena deben incluir la ñora y el langostino dentro de una cocina tradicional, mediterránea y de innovación. Estos restaurantes son:

Club Náutico, El Jardín, Hotel Eden Mar, Jaime Legend y Origen

Bienvenidos a la Semana Gastronómica y buen provecho.

José Luis Sáez Pastor  
Alcalde de Guardamar del Segura

**RESTAURANTE CLUB NÁUTICO GUARDAMAR**  
Avda. del Port s/n [junto a la lonja pesquera]  
Tel. 96 672 82 94 - 618 380 791  
Horario servicio menú: 13:00 h - 21:00h

#### MENÚ

##### Aperitivo

- Tostas con paté de langostinos

##### Entrantes

- Barquillos de boquerón con crema de piquillo
- Daditos de pollo y langostinos al curry
- Crema de marisco con ñora tostada

##### Plato principal

- Salmón con patatas al horno y langostinos al eneldo

##### Postre

- Helado de ñora y langostinos

##### BODEGA

- Vinos D.O. Alicante
- Cerveza, refrescos, agua mineral
- Café o infusiones



**PRECIO: 42 €**  
por persona  
[IVA incluido]

**RESTAURANTE EL JARDÍN**  
Avda. de la Llibertat, 64  
Tel. 96 572 83 40  
Horario servicio menú:  
13:00 h - 16:00 h / 20:00 h - 22:30 h

#### MENÚ

##### Aperitivo

- Bikini de langostinos, queso servilleta y trufa

##### Entrantes

- Tartar de langostinos, parmesano y calabacín
- Royal de langostinos, foie y fondillón
- Arroz de langostinos y *alloli* de ñora

##### Plato principal

- Presa ibérica y mojo de ñora

##### Postre

- Ñora, haba tonka y mantecado

##### BODEGA

- Vino blanco La Dona de la Motet (Guardamar del Segura)
- Vino tinto El Caire (D.O. Alicante)
- Cerveza, agua, refrescos
- Café



**PRECIO: 50 €**  
por persona  
[IVA incluido]

#### HOTEL EDEN MAR

Avda. del Mediterrani, 19  
Tel. 96 572 92 13  
Horario servicio menú: 13:30 h - 15:30 h

#### MENÚ

##### Aperitivo

- Langostino de Guardamar relleno en tempura

##### Entrantes

- Alcachofa con langostino y *coulis* de patata y trufa
- Brioche de langostino de Guardamar con mayonesa de ñora
- Ensalada de gulas y sal de ñora

##### Plato principal

- Rape en salsa de marisco con langostinos de Guardamar

##### Postre

- Brownie de chocolate blanco con salsa de ñora

##### BODEGA

- Vinos D.O. Alicante
- Cervezas, agua
- Café



**PRECIO: 49 €**  
por persona  
[IVA incluido]

#### RESTAURANTE JAIME LEGEND

Avda. Cervantes esq. Azorín, 22  
Tel. 638 294 197  
Horario servicio menú:  
13:00 h - 15:30 h / 19:00 h - 22:30 h

#### MENÚ

- Cubalibre de foie y ñora
- Croqueta de langostino al ajillo y crema de sobrasada de ñora
- Ostra, granizado de ñorito y perlas cítricas
- Carpaccio de salmón marinado con ñora y café, verduras encurtidas y piparra
- Gyozas de langostino, crema de sus cabezas y espuma
- Merluza, falso *risotto* de mar y emulsión de caldero
- Lingote de costillar ibérico y barbacoa de ñora

##### Postre

- Cheesecake de pistacho y helado de ñora

##### BODEGA

- Vinos D.O. Alicante
- Cerveza, refrescos, agua y café



**PRECIO: 55 €**  
por persona  
[IVA incluido]

#### RESTAURANTE ORIGEN

Avda. Cervantes s/n esq. Paraguay, 8  
Tel. 681 980 838  
Horario servicio menú:  
13:00 h - 15:30 h / 20:00 h - 22:00 h

#### MENÚ

##### Aperitivo

- Chupito de salmorejo de ñora

##### Entrantes

- *Arancini* de langostino al ajillo y mayonesa de ñora
- Hallaca de guiso de langostino, berberechos, ñora y aceitunas
- Aguachile de langostino

##### Platos principales

- Salmón, salsa de ñora y mostaza encurtida
- *Rosajat* de fideos y langostinos
- *Tataki* de presa ibérica, puré de palomitas y ñora con salsa de carne

##### Postre

- Flan parisién de vainilla y pistacho

##### BODEGA

- Vinos D.O. Alicante
- Cerveza, refrescos, agua, café



**PRECIO: 48 €**  
por persona  
[IVA incluido]