



Daurada
Dorada
Gilt-head bream
Daurade



Rèmol
Rodaballo
Turbot
Turbot



Llenguado
Lenguado
Sole
Sole



Moll
Salmonete
Red mullet
Rouget



Sípia
Sepia
Cuttlefish
Seiche



Galera
Galera
Squilla mantis
Cigale de mer

Eating fish is considered essential for a balanced diet and is an important part of our Mediterranean diet. Fish is a source of high biological value proteins, essential amino acids, vitamins and minerals. It is low in saturated fats and is high in heart-healthy omega 3 fatty acids.

Manger du poisson est considéré essentiel pour une alimentation équilibrée. C'est une partie importante de notre régime méditerranéen. Le poisson est une source de protéines de haute valeur biologique, d'acides aminés essentiels, de vitamines et de minéraux. Il est faible en gras saturés et riche en oméga 3, des acides gras sains

Cofradía de Pescadores de Guardamar
Tel. 96 572 89 63

cofpeguardamar@telefonica.net

www.facebook.com/langostinosdegardamar



www.guardamarturisme.es



Peix
DE GUARDAMAR

TOURIST INFO GUARDAMAR

Plaça de la Constitució, 7

Tel. 96 572 44 88

guardamar@touristinfo.net

03140 Guardamar del Segura

Costa Blanca - Comunitat Valenciana



ASOCIACIÓN DE
RESTAURADORES
DE GUARDAMAR



LLAGOSTÍ
DE
GUARDAMAR



M.I. AJUNTAMENT
DE GUARDAMAR DEL SEGURA



GUAR
DAMAR
AMAR



M.I. AJUNTAMENT
DE GUARDAMAR
DEL SEGURA



Peix
DE GUARDAMAR

*From the Fish market
to your table!!*

*De la Halle aux poissons
à votre table!!*



GUARDAMAR DEL SEGURA

Until the emergence of tourism in the 1960s Guardamar's was a river fishing port -at the mouth of the River Segura- with an important inland farming area, both of which are still pretty much alive today.

Our two flagship products are the sweet dried red pepper known as the "nyora" and the Guardamar King Prawn known as the "llagostí".



Jusqu'à l'émergence du tourisme, dans les années 1960, Guardamar était un port de pêche -à l'embouchure du fleuve Segura- avec un important territoire agricole intérieur, qui sont, toutes deux zones, encore assez bien vivantes aujourd'hui.

Nos deux produits phares sont le petit poivron rond rouge connu sous le nom de « nyora » et la grosse crevette connue sous le nom de « llagostí »

GUARDAMAR FISH POISSON DE GUARDAMAR

The daily fish auction takes place at the fish market, located at the entrance of the river port. The traditional auction method is as follows: the auction offers a maximum price, which goes down slowly until the person raises his hand and closes the purchase at a given price. Most of the trays that are auctioned are 1 kg, making it affordable for families and other personal buyers.



La vente aux enchères de poisson quotidien a lieu au marché du poisson, situé à l'entrée du port fluvial. La méthode traditionnelle de vente aux enchères descendante est la suivante : on offre un prix maximum, qui descend lentement jusqu'à ce que le plus offrant lève sa main et ferme l'achat. La plupart des barquettes qui sont vendus aux enchères sont d'1 kg, ce qui rend la vente abordable aux familles et d'autres acheteurs personnels.



Guardamar fish, fresh and of the highest quality, is landed and auctioned daily on the Fish Exchange. The main catch is bream, turbot, sole, red mullet, cuttlefish, squilla mantis... and, of course, our Guardamar King Prawns (March to August).



Le poisson de Guardamar, frais et de la plus haute qualité, est débarqué et vendu aux enchères tous les jours à l'Halle Aux Poissons. Les captures principales sont les daurades, turbots, soles, rougets, seiches, cigales de mer... et, bien sûr, nos grosses crevettes de Guardamar (Mars à Août).



FISH AUCTION
Guardamar Fish Exchange
Marina de les Dunes Nautical
Sports and Fishing Club
From Monday
to Friday at 10:00h
Sale of fish: direct to the
consumer in trays of 1 kg approx.

VENTE AUX ENCHÈRES DE POISSON
Halle Aux Poissons
de Guardamar
Port de Plaisance et de Pêche
Marina de les Dunes
Du lundi au vendredi à 10:00h
Vente du Poisson: directe au consommateur dans
des barquettes d'1 kg env.



 **Peix**
DE GUARDAMAR

*From the Fish market to your table!!
De la Halle aux poissons à votre table!!*