

**Aquesta és una agenda on podreu  
trobar tots els esdeveniments i la  
gastronomia que ofereix la ciutat  
durant tot l'any.**

**Anota a l'agenda una escapada i  
vine a gaudir de Xàtiva aquest 2024.**

*Xàtiva, una ciutat per descobrir.*

**Tortell de Reis.**

Elaborat per la pastisseria Dulces Campos.





1 DI.

2 Dt.

3 Dc.

4 Dj.

5 Dv.

6 Ds.

7 Dg.

8 DI.

9 Dt.

10 Dc.

11 Dj.

12 Dv.

13 Ds.

14 Dg.

15 DI.

16 Dt.

17 Dc.

18 Dj.

19 Dv.

20 Ds.

21 Dg.

22 DI.

23 Dt.

24 Dc.

25 Dj.

26 Dv.

27 Ds.

28 Dg.

29 DI.

30 Dt.

31 Dc.

Fira Medieval.

Cavalcada de Reis.

*Reservar taula per a sopar en la plaça del Mercat de Xàtiva.*



*La cavalcada de Reis va ser brutal!*



*Els dolços típics de Xàtiva estan boníssims!*

NOTES

*Comprar el dorsal per a la mitja marató de Xàtiva del 25 de febrer.*

*Passar pel forn i comprar el tortell de Reis per al dia 6.*



**Arròs del senyoret amb alls tendres.**

Elaborat pel restaurant Els Porxes.







*Quin dia serà la  
V carnera de  
Sant Valentí?*

*Reservan taula per a dos  
en el restaurant per a  
tastar el menú Firall.*

- 1 Dj.
- 2 Dv.
- 3 Ds.
- 4 Dg.**
- 5 Dl.
- 6 Dt.
- 7 Dc.
- 8 Dj.
- 9 Dv.
- 10 Ds.
- 11 Dg.**
- 12 Dl.
- 13 Dt.
- 14 Dc.
- 15 Dj.
- 16 Dv.
- 17 Ds.
- 18 Dg.**
- 19 Dl.
- 20 Dt.
- 21 Dc.
- 22 Dj.
- 23 Dv.
- 24 Ds.
- 25 Dg.**
- 26 Dl.
- 27 Dt.
- 28 Dc.
- 29 Dj.

*Comprar el pastís  
per al sopar  
de Sant Valentí.*

*Comprar ous  
i alls tendres  
per al sopar  
de dissabte.*

*~~Opció A, truita.~~  
Opció B, remenat.*

**FirAll**  
PROFICULLTENDRE

**Fira de l'All Tendre.**  
Activitats i jornades gastronòmiques.



**Mitja Marató  
de Xàtiva.**

*Arneplegar el dorsal,  
preparar l'equipament  
i comprar plètans.*

**Paella valenciana.**

Elaborat pel restaurant Moncho.



NOTES

*Comprar les llonganisses a la carnisseria. 1/4 kg de la fina i 1/2 kg de la gruixuda. Recordar bollir els ous per al berenar de Pasqua amb els xiquets.*

*I visitar el nou Museu Faller MUF.*

**Falles de Xàtiva.**  
Festa declarada bé d'interés cultural immaterial i d'interés turístic autonòmic.  
Patrimoni immaterial de la humanitat.

*Anneplegar en el forn la mona de Pasqua, 2 mones i 1 trenca.*

*Dijous Sant. →*

*Divendres Sant. →*

*Diumenge de Pasqua. →*

- 1 Dv.
- 2 Ds.
- 3 Dg.
- 4 Dl.
- 5 Dt.
- 6 Dc.
- 7 Dj.
- 8 Dv.
- 9 Ds.
- 10 Dg.
- 11 Dl.
- 12 Dt.
- 13 Dc.
- 14 Dj.
- 15 Dv.
- 16 Ds.
- 17 Dg.
- 18 Dl.
- 19 Dt.
- 20 Dc.
- 21 Dj.
- 22 Dv.
- 23 Ds.
- 24 Dg.
- 25 Dl.
- 26 Dt.
- 27 Dc.
- 28 Dj.
- 29 Dv.
- 30 Ds.
- 31 Dg.



*Comprar dues dotzenes de bunyols de carabassa per a visitar les Falles!*

*programació Falles en [www.xativaturismo.com](http://www.xativaturismo.com)*



*Les mones de Pasqua de Xàtiva són d'un altre nivell!*

**Setmana Santa.**  
Festa d'interés turístic provincial.



**Arnadí.**

Elaborat per la pastisseria Dulces Campos.



NOTES

Reservan en el forn una fogassa i enforman una carabassa, demanar al de la fruita seca 1 kg d'ametta molta per a fer l'arnadi

Veure programació del Festival MIL en [www.granteatre.com](http://www.granteatre.com)

Atenció!

**MIL,**  
Festival de Música i Lletra.  
Del 12 d'abril al 8 de juny de 2024.

**1 DI.** ← Dilluns de Pasqua.

2 Dt.

3 Dc.

4 Dj.

5 Dv.

6 Ds.

**7 Dg.**

8 DI.

9 Dt.

10 Dc.

11 Dj.

12 Dv.

13 Ds.

**14 Dg.**

→ VIII PerimeTrail Rett.  
Serra Vernissa de Xàtiva.

15 DI.

16 Dt.

17 Dc.

18 Dj.

19 Dv.

20 Ds.

**21 Dg.**

22 DI.

23 Dt.

24 Dc.

25 Dj.

→ Setmana de l'Educació.

Fira de l'Estudiant. ←

26 Dv.

27 Ds.

**28 Dg.**

29 DI.

30 Dt.

Estan pendent dels honoraris de les xarrades i excursions.

**Paella d'olla de carn.**

Elaborat pel restaurant Moncho.





NOTES

Comprar pimento,  
albergina i abadejo  
per a fer una  
"esguellada"  
per a sopar.

Comprar entrades  
per al 25è Festival de  
Nits al Castell en  
[www.xativaturismo.com](http://www.xativaturismo.com)

Visitar els museus de Xàtiva:  
Museu de l'Almudi  
Museu de Belles Arts  
Museu del Corpus.

**Dia Internacional  
dels Museus.**

**1 Dc.** ← Dia del Treball.

2 Dj.

3 Dv.

4 Ds.

**5 Dg.**

6 Di.

7 Dt.

8 Dc.

**Exposició temàtica.  
Història del còmic valencià.**

9 Dj.

10 Dv.

11 Ds.

**12 Dg.**

13 Di.

14 Dt.

15 Dc.

16 Dj.

17 Dv.

**18 Ds.**

Passar pel Mercat  
Municipal i comprar  
1/2 kg d'albercocs  
i 1/4 kg de cireres  
i veure si hi ha  
fruita de temporada.

**19 Dg.**

20 Di.

21 Dt.

22 Dc.

23 Dj.

24 Dv.



25 Ds.

**Motion Cup Aleví U-II.**

**26 Dg.**

27 Di.

28 Dt.

29 Dc.

30 Dj.

31 Dv.

**Atenció!**

**MIL,**  
**Festival de Música i Lletra.**  
Del 12 d'abril al 8 de juny de 2024.

**Monjàvena.**

Elaborat per la pastisseria Forn de Pla.



NOTES

*Fer una monjàvena  
per postres per a  
sopar en Sant Joan,  
recordar escaldar  
la farina primer,  
comprar sagí de porc  
i canella.*

*Demandar en el forn  
una coca de pimento  
i tomaca per a  
la nit de Sant Joan.*

**Festa Nit  
de Sant Joan.**  
*Nit del Ros*

**Atenció!**

**MIL,**  
**Festival de Música i Lletra.**  
Del 12 d'abril al 8 de juny de 2024.

*Últim dia!*

1 Ds.

**2 Dg.**

**Festa del Corpus.**

3 Dl.

4 Dt.

5 Dc.

6 Dj.

7 Dv.

8 Ds.

**9 Dg.**

10 Dl.

11 Dt.

12 Dc.

13 Dj.

14 Dv.

15 Ds.

**16 Dg.**

17 Dl.

18 Dt.

**19 Dc.**

**Commemoració de la  
Crema de Xàtiva.**

20 Dj.

21 Dv.

22 Ds.

**23 Dg.**

24 Dl.

25 Dt.

26 Dc.

27 Dj.

**28 Dv.**

**Festa de  
l'Orgull LGTBIQ+.**

**29 Ds.**

**30 Dg.**

*Visitar el Museu  
del Corpus i veure  
la processó.*

*El 19 de juny de 1707  
les tropes borbòniques,  
comandades pel  
Duc de Berwick i pel  
General D'Assfeld, van  
saquejar i van incendiar  
la ciutat de Xàtiva  
per ordre de Felip V.*

*Per això als de Xàtiva  
els diuen socarrats.*





**Orxata i fartons.**

Elaborat per la gelateria Xococap.



NOTES

*Veure els horaris del tren  
turístic per a pujar  
els dissabtes al castell en  
[www.xativaturismo.com](http://www.xativaturismo.com).*

*Portar goma i protector  
solar.*

**Nits al  
Castell**



*Passar per la gelateria  
i arreplegar 1 litre de  
granissat de llima i  
1 litre d'orxata.*

*Miran també si hi ha  
neules i fantoms.*

- 1 DI.
- 2 Dt.
- 3 Dc.
- 4 Dj.
- 5 Dv.
- 6 Ds** → **XXV Festival Internacional Nits al Castell.**
- 7 Dg.**
- 8 DI.
- 9 Dt.
- 10 Dc.
- 11 Dj.
- 12 Dv.
- 13 Ds** → **XXV Festival Internacional Nits al Castell.**
- 14 Dg.**
- 15 DI.
- 16 Dt.
- 17 Dc.
- 18 Dj.
- 19 Dv.
- 20 Ds** → **XXV Festival Internacional Nits al Castell.**
- 21 Dg.**
- 22 DI.
- 23 Dt.
- 24 Dc.
- 25 Dj.
- 26 Dv.
- 27 Ds** → **XXV Festival Internacional Nits al Castell.**
- 28 Dg.**
- 29 DI.
- 30 Dt.
- 31 Dc.

**Esmorzar firer.**

Elaborat pel restaurant Moncho.



NOTES

*Comprar les entrades  
per a la carrera de motos!*

*Entrar en [finaxativa.com](http://finaxativa.com)  
per a veure tota la  
programació de Fina.*

*Passar per la Font del Lleó  
i comprar figues paleres.  
Figues de pala.*

*Esmorzar  
en el Reial de la Fina  
un esmorzar finer,  
postres i cremadet.*



*Comprar un bastó  
per al meu nebot.*

- 1 Dj.
- 2 Dv.
- 3 Ds.
- 4 Dg.
- 5 Dl.
- 6 Dt.
- 7 Dc.
- 8 Dj.
- 9 Dv.
- 10 Ds.
- 11 Dg.
- 12 Dl.
- 13 Dt.
- 14 Dc.
- 15 Dj.
- 16 Dv.
- 17 Ds.
- 18 Dg.
- 19 Dl.
- 20 Dt.
- 21 Dc.
- 22 Dj.
- 23 Dv.
- 24 Ds.
- 25 Dg.
- 26 Dl.
- 27 Dt.
- 28 Dc.
- 29 Dj.
- 30 Dv.
- 31 Ds.



*71a edició  
Trofeu de Velocitat  
Fina d'Agost.*

**Fira de Xàtiva.**  
Des de 1250 per privilegi  
del rei Jaume I.  
Del 15 al 20 d'agost.



*Finar-nos un ventall  
per a combatre la calor!*



**Explosió mediterrània.**  
Elaborat pel restaurant El Túnel.



## NOTES

*Arreplegar figues  
per al pastís  
de l'aniversari  
de Raquel.*

*Inscriure's en la  
Run Càncer.*

*Reservar taula per a  
sopar en la jornada  
gastronòmica  
Xàtiva al paladar.*

*Veure la programació  
[www.xativaturismo.com](http://www.xativaturismo.com)*

**Festival RIU Xàtiva.**  
Festival d'humor feminista.

**Xàtiva al paladar.**  
I Jornada gastronòmica  
de cuina oberta.

**RUN Càncer.**  
Carrera i marxa solidària  
contra el càncer.

**1 Dg.**

2 Dl.

3 Dt.

4 Dc.

5 Dj.

6 Dv.

7 Ds.

**8 Dg.**

9 Dl.

10 Dt.

11 Dc.

12 Dj.

13 Dv.

14 Ds.

**15 Dg.**

16 Dl.

17 Dt.

18 Dc.

19 Dj.

20 Dv.

21 Ds.

**22 Dg.**

23 Dl.

24 Dt.

25 Dc.

26 Dj.

27 Dv.

28 Ds.

**29 Dg.**

30 Dl.



*Arreplegar els entrepanes  
per a fer la ruta  
del paratge natural  
de la Cova Negra.*

*Eixim des de  
l'oficina de turisme.*

**Celebració del Dia  
Internacional  
del Turisme.**

**Arròs al forn.**

Elaborat pel restaurant Terrassa Sant Josep.



## NOTES

*Fer la inscripció  
per a la XXXVIII  
Pujada al Castell.*

*Buscar bases per al  
Concurs Nacional d'Arròs  
al Forn.*

*www.xativa.es*

**XXXVIII  
Pujada al Castell.**  
Carrera popular.

**VII Concurs Popular  
i Concurs Nacional  
Professional.**  
d'Arròs al Forn.

*Compran el que falta  
per a l'arròs al forn:  
arròs bomba,  
caldo d'olla de carn,  
cansalada entreverada,  
botifarra de ceba,  
costelles de porc trossejades,  
tomaca, creïlles,  
cigròns,  
cabeça d'all.*

1 Dt.  
2 Dc.  
3 Dj.  
4 Dv.  
5 Ds.  
6 Dg.  
7 Dl.  
8 Dt.  
9 Dc.  
10 Dj.  
11 Dv.  
12 Ds.  
13 Dg.  
14 Dl.  
15 Dt.  
16 Dc.  
17 Dj.  
18 Dv.  
19 Ds.  
20 Dg.  
21 Dl.  
22 Dt.  
23 Dc.  
24 Dj.  
25 Dv.  
26 Ds.  
27 Dg.  
28 Dl.  
29 Dt.  
30 Dc.  
31 Dj.

*Reservan la mocadonada  
per al 9 d'Octubre.*

**9 d'Octubre.**  
Commemoració i lliurament  
dels guardons Premis 9 d'Octubre.



*Aquest dolç,  
la mocadonada,  
és una delícia.*



**Agost 1502.**

Elaborat pel restaurant El Cullerot.



# NOVEMBRE 2024

## NOTES

*Passar per la pastisseria i comprar ossos de sant.*

*Passar per la castanyera a per una mesura de castanyes rostides.*

*Mirar si queda a casa alguna botella de mistela.*

**1 Dv.**

**2 Ds.**

**3 Dg.**

**4 Dl.**

**5 Dt.**

**6 Dc.**

**7 Dj.**

**8 Dv.**

**9 Ds.**

**10 Dg.**

**11 Dl.**

**12 Dt.**

**13 Dc.**

**14 Dj.**

**15 Dv.**

**16 Ds.**

**17 Dg.**

**18 Dl.**

**19 Dt.**

**20 Dc.**

**21 Dj.**

**22 Dv.**

**23 Ds.**

**24 Dg.**

**25 Dl.**

**26 Dt.**

**27 Dc.**

**28 Dj.**

**29 Dv.**

**30 Ds.**

← *Dia de Tots Sants.*

→ **Fira Borja.**

Fira d'artesanía, turisme, gastronomia i festival de música antiga.



*Revisar la programació de la Fira Borja.*



TERRITORI  
BORJA

*Comprar el tonnó de gat i panets de catalineta per a l'excursió de dissabte.*

*Tonnó de gat i pa de llavonetes*

→ **Festival familiar.**

Catalinetes i cançonetes.

*Estan pendent de la programació.*

## **Dolços de Nadal.**

Elaborat per la pastisseria Dulces Campos.



NOTES

*Comprar tornò artesà.*

*Estimaran on es compren els dorsals per a la Sant Silvestre.*

*Veure programació de Nadal en [www.xativaturismo.com](http://www.xativaturismo.com)*

**Atenció!**



**Exposició de Playmobil.**  
Del 5 de desembre de 2024  
al 6 de gener de 2025.

*Mil euros!*

*Nit de Nadal.* →

**XXII  
Sant Silvestre.** ←  
Carrera benèfica.

*Nit de Cap d'Any.* →

- 1 Dg.
- 2 Di.
- 3 Dt.
- 4 Dc.
- 5 Dj.
- 6 Dv.
- 7 Ds.
- 8 Dg.
- 9 Di.
- 10 Dt.
- 11 Dc.
- 12 Dj.
- 13 Dv.
- 14 Ds.
- 15 Dg.
- 16 Di.
- 17 Dt.
- 18 Dc.
- 19 Dj.
- 20 Dv.
- 21 Ds.
- 22 Dg.
- 23 Di.
- 24 Dt.
- 25 Dc.
- 26 Dj.
- 27 Dv.
- 28 Ds.
- 29 Dg.
- 30 Di.
- 31 Dt.



**Betlem monumental.**  
Del 5 de desembre de 2024  
al 6 de gener de 2025.  
Situat en l'albereda de Jaume I.

*El més gran  
d'Espanya!*

**Mercat  
de Nadal**

**Mercat de Nadal.**  
Del 5 al 30 de desembre de 2024.

*Un personatge imaginari que té tants nassos com dies té l'any. Els xiquets i xiquetes esperen veure un ésser amb 365 nassos però no s'adonen que l'any ja només té un dia.*

**Home dels Nassos.**



**Arròs amb bolets.**

Elaborat pel restaurant Ca Conxa.





1 Dc.

2 Dj.

3 Dv.

4 Ds.

5 Dg.

6 Dl.

7 Dt.

8 Dc.

9 Dj.

10 Dv.

11 Ds.

12 Dg.

13 Dl.

14 Dt.

15 Dc.

16 Dj.

17 Dv.

18 Ds.

19 Dg.

20 Dl.

21 Dt.

22 Dc.

23 Dj.

24 Dv.

25 Ds.

26 Dg.

27 Dl.

28 Dt.

29 Dc.

30 Dj.

31 Dv.

Fira Medieval.

Cavalcada de Reis.

*Avisar a qui li toca la fava l'any passat que ha de comprar el tortell de Reis. Serem 8 per a dinar.*

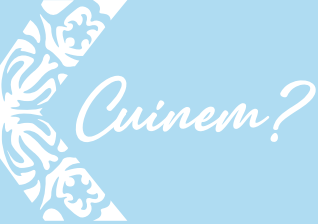
*Enguany hi tornare una altra vegada!*

*Com he gaudit aquestes festes!  
Vin el Nadal a Xativa.*

NOTES

*Comprar carbó dolç per als xicotets de la casa.*

*Passar pel forn i comprar el tortell de Reis per al dia 6.*



*Arròs al forn de Xàtiva.*

Sabor a  
**Xàtiva**

#### **INGREDIENTS PER AL CALDO:**

500 g d'ossos de porc: peu de porc, cua, morro.  
500 g de costelles.  
250 g de tanda de vedella.  
200 g de daus de vedella.  
3 o 4 naps del terreny tallats en tires.  
350 g de cigrons que cal posar a remulla el dia anterior.

#### **INGREDIENTS DE LES PILOTES:**

250 g de magre picat.  
Pa ratllat.  
1 ou.  
Pinyons, julivert i una culleradeta de sagí de porc.  
Sal i optatiu espècies al gust (canella i pebre negre).

#### **RESTA D'INGREDIENTS:**

5 botifarres.  
250 g de cansalada entreverada.  
1 cabeça d'alls.

#### **ELABORACIÓ.**

Es posa a bullir en una olla el porc, la vedella, els naps, els cigrons i la sal. Quan comença a bullir, es retira la bromera.

Un poc abans de llevar del foc s'hi afegim el safrà en brins i les pilotes (mida: un poc més grans que un ou).

El caldo haurà d'estar bullint a foc lent aproximadament 1h i 30 min. Es comprova la sal.

Es posa l'arròs en la cassola de fang. Es prepara una paella amb oli d'oliva, i s'hi sofrigen els trossos de cansalada entreverada, les botifarres de ceba i la cabeça d'alls. Amb l'oli ben calent s'aboca en la cassola i es mescla amb l'arròs fins que l'arròs quede ben impregnat, a continuació s'hi afegim el caldo amb els cigrons i els naps i finalment s'hi posen la resta dels ingredients repartits per damunt: la botifarra, la cansalada entreverada, la vedella, les costelles, etc., i les pilotes, i es col·loca la cabeça d'alls en el centre. Si es vol s'hi afegim també la tanda que s'ha utilitzat per al caldo.

La mesura que s'utilitza per a mesurar l'arròs a de ser la mateixa que per a mesurar el caldo. Hi posarem 10 tasses d'arròs i 18 tasses de caldo, la proporció és el doble menys 2. Si la cassola és per a menys comensals, la proporció és el doble menys un, per exemple 6 tasses d'arròs i 11 de caldo.

Es precalfa el forn a 250°, es cou tot aproximadament durant 30 minuts i es deixa reposar.









*Arnadí.*

Sabor a  
**Xàtiva**

**INGREDIENTS:**

1 kg de carabassa.  
1 culleradeta de canella.  
1 lima ratllada.  
200 g d'ametla molta.  
3 ous.  
Ametla blanca.  
500 g de sucre per a adornar.

**ELABORACIÓ.**

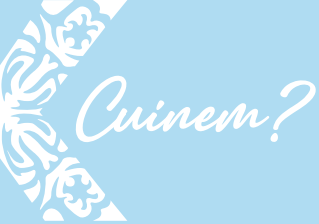
Es rosteix la carabassa. Quan estiga freda, es neteja bé de llavors i fils, se separa de la corfa i es posa a escórrer perquè perda bé tota l'aigua.

En un llibrell es col·loca la carabassa ja escorreguda, els ous, la lima, el sucre, l'ametla i la canella.

Es remena bé fins que estiga tot ben lligat. Es col·loca en una font de fang i es decora amb ametles, introduint-les un poc en l'arnadí (poden posar-s'hi pinyons). S'empolvora amb sucre per damunt.

Es precalfa el forn a 180° i es cou tot de 45 a 60 minuts.





*Monjàvena.*

Sabor a  
**Xàtiva**

**INGREDIENTS:**

1 got d'aigua.  
Sagi de porc.  
Mig got d'oli.  
Sucre.  
1 got de farina.  
Canella.  
4 ous.

**ELABORACIÓ.**

Es posa a bullir l'aigua i l'oli. Quan comença a bullir s'hi afeg la farina perquè s'escalde i es mescla bé. Es deixa refredar la pasta i s'hi afegen els ous i es mescla tot fins que queda una pasta homogènia.

Es posa una làmina de paper vegetal sobre la safata del forn, s'unta amb sagí de porc i s'estén la massa fins que ocupe tota la superfície de la safata. Es col·loquen boletes de sagí de porc per damunt de la pasta i s'empolvora amb el sucre i la canella.

Cal precalfar el forn a 200° i tot seguit començarà a unflar-se irregularment. S'ha de mantindre el forn sense obrir uns 15 o 20 minuts, fins que es daure.







# Esdeveniments destacats.

## FIRA DE L'ALL TENDRE, FIRALL.

La fira Firall naix amb la finalitat d'aconseguir la denominació d'origen de la varietat autòctona d'un dels productes més emblemàtics de la seua horta, l'all tendre.

L'associació de productors d'alls tendres de Xàtiva, juntament amb l'Ajuntament de la ciutat, impulsen aquesta iniciativa per a fer costat a aquest sector amb més de 1.500 fanecades de cultiu d'aquest producte que s'estan veient afectades de manera directa pel canvi climàtic i la sequera.

Firall pretén ser l'aparador per a acostar tant al públic local com al visitant aquest ingredient de la gastronomia.

Restauradors creen durant aquestes jornades menús elaborats íntegrament amb aquest producte, i ofereixen gran varietat de sabors i textures en els seus plats per al delit dels comensals.

## JORNADES XÀTIVA AL PALADAR.

Aquestes jornades gastronòmiques estan pensades perquè tots els restauradors puguem oferir plats diferents, atrevits i gens convencionals, i així ens separen de la cuina tradicional per a descobrir i mostrar una gastronomia avantguardista i sorprenent.

Aquestes jornades pretenen captar un públic nou obert a conèixer productes i plats nous oferint una àmplia proposta de sabors diferents.

La creativitat dels nostres restauradors és el senyal d'identitat d'aquestes jornades.



## JORNADES ARRÒS AL FORN.

L'arròs al forn és considerat com el plat típic de Xàtiva, conegut també com a "arròs passejat", perquè antigament es portava preparat de casa a coure als forn. Aquest arròs té diferents versions depenent del producte que ens ofereix cada moment de l'any.

L'arròs al forn que més ens identifica és el realitzat amb caldo d'olla de carn.

Des de les associacions empresarials de Xàtiva, juntament amb l'Ajuntament, s'han creat unes jornades per a acostar, tant al públic local com al visitant, el nostre plat emblemàtic.

Estan convidats a participar-hi locals i forans, professionals i *amateurs*, a cuinar aquest plat i a degustar-lo sempre en bona companyia.

## FIRA BORJA.

Els Borja són sens dubte una de les famílies més emblemàtiques i reconegudes de la història de Xàtiva.

El Renaixement emmarca històricament aquesta família i li dona caràcter únic a la ciutat de Xàtiva.

Parant atenció en les particularitats de l'alimentació i els gustos gastronòmics borgians, es convida més de 20 restauradors locals perquè reinterpreten plats, donant lloc a un nou receptari Borja, la qual cosa farà les delícies de les persones que visiten aquesta fira.

Se li dona un caràcter únic a aquesta fira que combina gastronomia, turisme, música i artesania.





**Arròs melós amb sépia i gambes.**  
Elaborat pel restaurant Euforia.

# NOTES

A series of horizontal dotted lines for writing notes.



# NOTES

A series of horizontal dotted lines for writing notes.

# NOTES

A series of horizontal dotted lines for writing notes.



# On menjar.



## **La Talaia del Castell.**

Castell de Xàtiva.  
96 102 90 93.



## **Montsant.**

Ctra. del Castell, s/n.  
96 227 50 81.

## **Terrassa Sant Josep.**

Pujada del Castell.  
96 228 79 56 / 636 568 650.

## **Mesón Origen.**

C/ Corretgeria, 5.  
643 518 450.



## **Els Porxes.**

Plaça del Mercat, 34.  
96 050 92 02 / 617 409 523.

## **La Picaeta de Carmeta.**

C/ La Reina, 13.  
619 511 971.

## **Public Lounge-Mercat.**

C/ Botigues, 1-3.  
667 914 712.

## **Taberna Kubaba.**

C/ Botigues, 4.  
625 909 743.



## **El Cullerot.**

Plaça del Mercat, 10.  
960 834 438.

## **Gourmet del Socarrat.**

C/ Trobat, 5.  
96 227 27 90.

## **Carpanel.**

C/ Sant Francesc, 38.  
96 228 15 85.



## **Ca Conxa.**

Plaça de la Bassa, 10.  
96 227 33 44 / 699 343 445.

## **Casa la Abuela.**

C/ la Reina, 17.  
96 228 10 85 - 96 227 05 25

## **El Retorno.**

Portal de la Granja, 5.  
96 228 42 48.



## **Euforia.**

Ronda Sèquia s/n.  
(Ciutat de l'Esport)  
678 296 644.

## **Típics Alameda.**

Baixada de l'Estació, 14.  
96 227 45 31.

## **Canela y Clavo.**

Albereda de Jaume I, 64.  
96 228 24 26.



## **Ganesh.**

Portal del Lleó, 9.  
644 720 098.

## **II Padrino Due.**

C/ Montcada, 15.  
96 227 68 23.



## **El Túnel.**

Portal de València, 22.  
96 228 82 37.

## **Los Manueles.**

Av. Selgas, 20.  
637 315 992.

## **El Moncho.**

Av. Selgas, 5.  
670 373 601 / 96 227 14 41.

## **El Racó de Betet.**

Baixada del Carme, 10.  
96 007 15 53.

## **Portal Ca Conxa**

Portal del Lleó, 10.  
699 343 445.

## **El Carmen.**

Av. de la Murta, 3.  
96 227 75 80.



# On dormir.



## **La Moma apartments.**

C/ Roca, 5.  
661 608 078.  
[www.lamomaapartaments.com](http://www.lamomaapartaments.com)

## **Bienvenidos rooms.**

Baixada de l'Estació, 33.  
617 830 121.  
[www.bienvenidosrooms.com](http://www.bienvenidosrooms.com)



## **Casa Aldomar.**

C/ Bosch, 11.  
96 227 65 63.  
[www.casaaldomar.com](http://www.casaaldomar.com)

## **Casa Rural Xàtiva.**

C/ Sant Agustí, 23.  
650 447 298.



## **Gómez rooms.**

C/ Sant Pascual, 14.  
605 126 155.  
[www.gomezrooms.com](http://www.gomezrooms.com)



## **La Maga rooms.**

C/ Ànimes, 56-60.  
695 796 587.  
[www.lamagarooms.com](http://www.lamagarooms.com)

## **Las Coles apartasuites.**

Plaça del Mercat, 1.  
677 500 722.




## **Hotel Mont Sant.**

Carretera del Castell. s/n.  
96 227 50 81.  
[www.mont-sant.com](http://www.mont-sant.com)

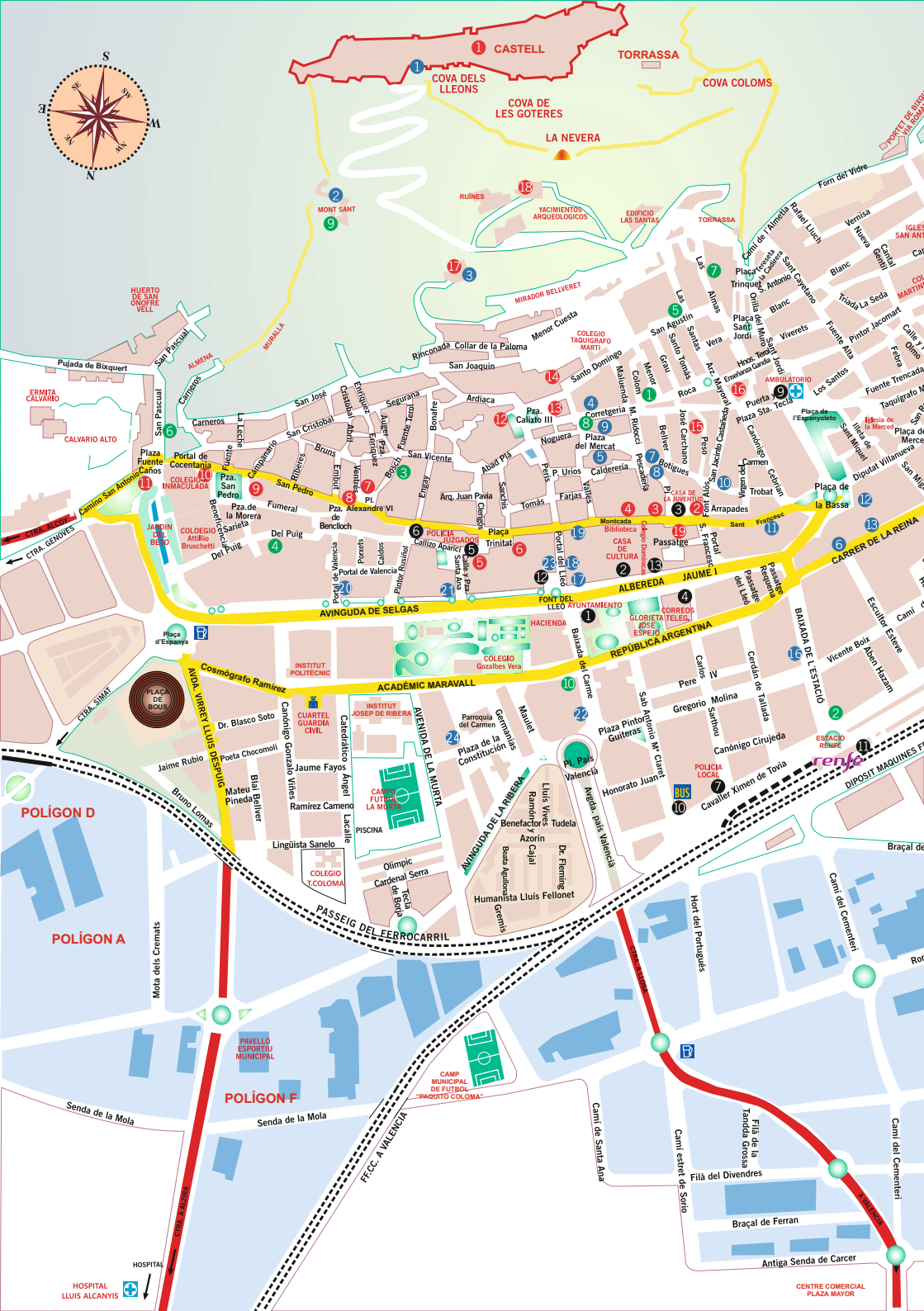
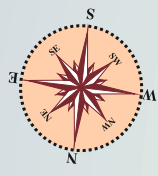


## **Hotel Vernisa.**

C/ Acadèmic Maravall, 1.  
96 228 13 65.  
[www.hotelvernisa.es](http://www.hotelvernisa.es)







# SERRA VERNISA



## MONUMENTS

- 1 CASTELL
- 2 FONT SANT FRANCESC
- 3 CASA DE DIEGO
- 4 PALAU MARQUÉS MONTORTAL
- 5 PALAU D'ALARCÓ
- 6 FONT GÒTICA
- 7 CASA NAT. PAPA ALEXANDRE VI
- 8 FONT D'ALDOMAR
- 9 ESSLÈSIA SANT PERE
- 10 EXCONVENT DE SANT ONOFRE
- 11 FONT DELS 25 DOLLS
- 12 COL·LEGIATA BASÍLICA
- 13 HOSPITAL
- 14 SANT DOMÈNEC
- 15 ALMODI, MUSEU MUNICIPAL
- 16 CASA DE L'ENSENYANÇA
- 17 ERMITA DE SANT JOSEP
- 18 ESSLÈSIA DE SANT FÈLIX
- 19 ESSLÈSIA DE SANT FRANCESC

## RESTAURANTS

- 1 LA TALAIA DEL CASTELL
- 2 MONTSANT
- 3 TERRASSA S. JOSEP
- 4 MESÓN ORIGIN
- 5 ELS PORXES
- 6 LA PICAETA DE CARMETA
- 7 PUBLIC LOUNGE-MERCAT
- 8 TABERNA KUBABA
- 9 EL CULLEROT
- 10 GOURMET DEL SOCARRAT
- 11 CARPANEL
- 12 CA CONXA
- 13 CASA LA ABUELA
- 14 EL RETORNO
- 15 EUFORIA
- 16 TIPICS ALAMEDA
- 17 CANELA Y CLAVO
- 18 GANESH
- 19 IL PADRINO DUE
- 20 EL TÚNEL
- 21 LOS MANUELES
- 22 EL RACÓ DE BETET
- 23 PORTAL CA CONXA
- 24 EL CARMEN

## HOTELS

- 1 LA MOMA
- 2 BIENVENIDO ROOMS
- 3 CASA ALDOMAR
- 4 CASA DE CÀLIZ
- 5 CASA RURAL XÀTIVA
- 6 GÓMEZ ROOMS
- 7 LA MAGA ROOMS
- 8 LAS COLES APARTASUITES
- 9 HOTEL MONTSANT
- 10 HOTEL VERNISA

## PUNTS D'INTERÉS

- 1 AJUNTAMENT
- 2 CASA DE CULTURA
- 3 CASA DE LA JOVENTUT
- 4 CORREUS I TELÈGRAFS
- 5 JUTJATS
- 6 POLICIA NACIONAL
- 7 POLICIA LOCAL
- 8 CENTRE DE SALUT
- 9 CENTRE D'ESPECIALITATS
- 10 ESTACIÓ D'AUTOBUSOS
- 11 ESTACIÓ DE RENFE
- 12 OFICINA DE TURISME
- 13 PROP



xàtiva

