

**Ésta es una agenda donde podréis encontrar todos los eventos y la gastronomía que ofrece la ciudad durante todo el año.**

**Agéndate una escapada y ven a disfrutar de Xàtiva en este 2024.**

*Xàtiva, una ciudad por descubrir.*

**Roscón de Reyes.**

Elaborado por la pastelería Dulces Campos.





- 1 L
- 2 M
- 3 M
- 4 J
- 5 V
- 6 S
- 7 D
- 8 L
- 9 M
- 10 M
- 11 J
- 12 V
- 13 S
- 14 D
- 15 L
- 16 M
- 17 M
- 18 J
- 19 V
- 20 S
- 21 D
- 22 L
- 23 M
- 24 M
- 25 J
- 26 V
- 27 S
- 28 D
- 29 L
- 30 M
- 31 M

Feria Medieval. ←

→ Cabalgata Reyes Magos.

*Reservar mesa para cenar en la plaza del Mercat de Xàtiva.*



*La cabalgata de Reyes estuvo brutal!*



*Estos dulces típicos de Xàtiva están buenísimos!*

NOTAS

*Compra el dorsal para la media maratón de Xàtiva del 25 de febrero.*

*Pasar por el horno y comprar el roscón de Reyes para el día 6.*



**“Arròs del senyoret amb alls tendres”**

Elaborado por el restaurante Els Porxes.







Que día será la  
V carrera de  
San Valentín?

Reservar mesa para dos  
en el restaurante para  
probar el menú Firall.

- 1 J
- 2 V
- 3 S
- 4 D
- 5 L
- 6 M
- 7 M
- 8 J
- 9 V
- 10 S
- 11 D
- 12 L
- 13 M
- 14 M
- 15 J
- 16 V
- 17 S
- 18 D
- 19 L
- 20 M
- 21 M
- 22 J
- 23 V
- 24 S
- 25 D
- 26 L
- 27 M
- 28 M
- 29 J

Comprar la tanta  
para la cena  
de San Valentín.

Comprar huevos  
y ajos tiernos  
para la cena  
del sábado.

~~Opción A, tortilla.~~  
Opción B, revuelto.

**FirAll**  
Feria del Ajo Tierno.  
Actividades y jornadas gastronómicas.



Media Maratón  
de Xàtiva.

Recoger el dorsal,  
preparar la equipación  
y comprar plátanos.

**Paella valenciana.**

Elaborado por el restaurante Moncho.



NOTAS

*Comprar las longanizas en el carnicero. 1/4 Kg de la fina y 1/2 Kg de la gruesa. Recordar hervir los huevos para la merienda de Pascua con los peques.*

*Y visitar el nuevo Museo Fallero MUF.*

**Fallas de Xàtiva.**

Fiesta declarada bien de interés cultural inmaterial y de interés turístico autonómico.  
Patrimonio inmaterial de la humanidad.

*Recogen en el horno la mona de Pascua, 2 monas y 1 trenza.*

*Jueves Santo. →*

*Viernes Santo. →*

*Domingo de Pascua. →*

1 V

2 S

3 D

4 L

5 M

6 M

7 J

8 V

9 S

10 D

11 L

12 M

13 M

14 J

15 V

16 S

17 D

18 L

19 M

20 M

21 J

22 V

23 S

24 D

25 L

26 M

27 M

28 J

29 V

30 S

31 D



*Comprar dos docenas de buñuelos de calabaza para visitar las Fallas!*

*programación Fallas en [www.xativaturismo.com](http://www.xativaturismo.com)*



*Las monas de Pascua de Xàtiva son otro nivel!*

**Semana Santa.**

Fiesta de interés turístico provincial.



**Arnadí.**

Elaborado por la pastelería Dulces Campos.



NOTAS

Reservar en el horno una fogasa y hornear una calabaza, pedir al de los frutos secos 1 kg. de almendra molida para hacer el arnadi

Ver programación del Festival MIL en [www.granteatre.com](http://www.granteatre.com)

*¡Ojo!*

**MIL,**  
**Festival de Música y Letra.**  
Del 12 de abril al 8 de junio de 2024.

1 L ← *Lunes de Pascua.*

2 M

3 M

4 J

5 V

6 S

7 D

*Inscribirse en la VIII PerimeTrail Rett Sierra Vernisa.*

8 L

9 M

10 M

11 J

12 V

13 S

14 D

**VIII PerimeTrail Rett.**  
Sierra Vernisa de Xàtiva.

15 L

16 M

17 M

18 J

19 V

20 S

21 D

22 L

23 M

24 M

25 J

**Semana de la Educación.**

**Feria del estudiante.**

26 V

27 S

28 D

*Estar pendiente de los honorarios de las charlas y excursiones.*

29 L

30 M

## **Paella de puchero.**

Elaborado por el restaurante Moncho.





NOTAS

Comprar pimiento, berenjena y bacalao para hacer una esguellada para cenar.

Comprar entradas para el 25º Festival de "Nits al Castell" en [www.xativaturismo.com](http://www.xativaturismo.com).

Visitar los museos de Xàtiva: Museo de "L' Almodi" Museo de Bellas Artes. Museo del Corpus Christi.

Día internacional de los museos.

MIL, Festival de Música y Letra. Del 12 de Abril al 8 de junio 2024.

¡Ojo!

- 1 M
- 2 J
- 3 V
- 4 S
- 5 D
- 6 L
- 7 M
- 8 M
- 9 J
- 10 V
- 11 S
- 12 D
- 13 L
- 14 M
- 15 M
- 16 J
- 17 V
- 18 S
- 19 D
- 20 L
- 21 M
- 22 M
- 23 J
- 24 V
- 25 S
- 26 D
- 27 L
- 28 M
- 29 M
- 30 J
- 31 V

← Día del trabajo.

→ Exposición temática. Historia del cómic valenciano.

→ Pasar por el Mercado Municipal y comprar 1/2 Kg de albaricoques y 1/4 Kg de cerezas y ver si hay fruta de temporada.

→ Motion Cup Alevin U-II.



**“Monjàvena”**

Elaborado por la pastelería Forn de Pla.



NOTAS

Hacen una "monjavena" de postre para cenar en San Juan, recordar escaldar la harina primero, comprar manteca de cerdo y canela.

Pedir en el horno una coca de pimiento y tomate para la noche de San Juan.

Fiesta Noche de San Juan. "Nit del Ros"

¡Ojo!

MIL, Festival de Música y Letra. Del 12 de Abril al 8 de junio 2024.

¡Último día!

- 1 S
- 2 D
- 3 L
- 4 M
- 5 M
- 6 J
- 7 V
- 8 S
- 9 D
- 10 L
- 11 M
- 12 M
- 13 J
- 14 V
- 15 S
- 16 D
- 17 L
- 18 M
- 19 M
- 20 J
- 21 V
- 22 S
- 23 D
- 24 L
- 25 M
- 26 M
- 27 J
- 28 V
- 29 S
- 30 D

Fiesta del Corpus Christi.

Visitan el Museo del Corpus y ven la procesión.

El 19 de junio de 1707 las tropas borbónicas, al mando del Duque de Berwick y del General D'Assfeld, saquearon e incendiaron la ciudad de Xàtiva bajo las órdenes de Felipe V.

Commemoración de la "Cremà de Xàtiva"

Pon eso a los de Xàtiva los llaman "Socarrats"

Fiesta del Orgullo LGTBIQ+.





## **"Orxata i fartons"**

Elaborado por la heladería Xococap.



NOTAS

*Ven los horarios del tren turístico para subir los sábados al castillo en [www.xativaturismo.com](http://www.xativaturismo.com).*

*Llevar gorra y protector solar.*

**Nits al Castell**



*Pasan por la heladería y recogen 1 litro de limón granizado y 1 litro de horchata.*

*Miran también si hay banquillos y fartons.*

- 1 L
- 2 M
- 3 M
- 4 J
- 5 V
- 6 S** → **XXV Festival Internacional Nits al Castell.**
- 7 D
- 8 L
- 9 M
- 10 M
- 11 J
- 12 V
- 13 S** → **XXV Festival Internacional Nits al Castell.**
- 14 D
- 15 L
- 16 M
- 17 M
- 18 J
- 19 V
- 20 S** → **XXV Festival Internacional Nits al Castell.**
- 21 D
- 22 L
- 23 M
- 24 M
- 25 J
- 26 V
- 27 S** → **XXV Festival Internacional Nits al Castell.**
- 28 D
- 29 L
- 30 M
- 31 M



**Almuerzo firero.**

Elaborado por el restaurante Moncho.



NOTAS

*¡Comprar las entradas para la carrera de motos!*

*Entrar en [finaxativa.com](http://finaxativa.com) para ver toda la programación de Feria.*

*Pasar por la Fuente del León y comprar higos chumbos. "Fiques de pala"*

*Almorsar en el Real de la Feria un almuerzo finero, postre y "cremadet".*



*Comprar un bastón para mi sobrino.*

- 1 J
- 2 V
- 3 S
- 4 D
- 5 L
- 6 M
- 7 M
- 8 J
- 9 V
- 10 S
- 11 D
- 12 L
- 13 M
- 14 M
- 15 J
- 16 V
- 17 S
- 18 D
- 19 L
- 20 M
- 21 M
- 22 J
- 23 V
- 24 S
- 25 D
- 26 L
- 27 M
- 28 M
- 29 J
- 30 V
- 31 S



*71a edición Trofeo de Velocidad "Fina d' Agost"*

**Feria de Xàtiva.**  
Desde 1250 por privilegio del rey Jaume I.  
Del 15 al 20 de agosto.



*¡Feriarnos un abanico para combatir el calor!*



**Explosión mediterránea.**

Elaborado por el restaurante El Túnel.



# SEPTIEMBRE 2024

## NOTAS

*Recoger higos para la tarta del cumpleaños de Raquel.*

*Inscribirse en la Run Cáncer.*

*Reservar mesa para cenar en la jornada gastronómica "Xàtiva al paladar".*

*Ven la programación [www.xativaturismo.com](http://www.xativaturismo.com)*

**Festival RIU Xàtiva.**  
Festival de humor feminista.

**Xàtiva al paladar.**  
I Jornada gastronómica de cocina abierta.

**RUN Cáncer.**  
Carrera y marcha solidaria contra el cáncer.

1 D

2 L

3 M

4 M

5 J

6 V

7 S

8 D

9 L

10 M

11 M

12 J

13 V

14 S

15 D

16 L

17 M

18 M

19 J

20 V

21 S

22 D

23 L

24 M

25 M

26 J

27 V

28 S

29 D

30 L



*Recogen los bocatos para hacer la ruta del paraje natural de la "Cova Negra"*

*Salimos desde la oficina de turismo.*

**Celebración del Día Internacional del Turismo.**

**Arroz al horno.**

Elaborado por el restaurante Terraza Sant Josep.



NOTAS

Hacen la inscripción para la XXXVIII Subida al Castillo.

Buscar bases para el Concurso Nacional de Arroz al horno. [www.xativa.es](http://www.xativa.es)

XXXVIII Subida al Castillo. Carrera popular.

VII Concurso Popular y Concurso Nacional Profesional. de Arroz al horno.

Compran lo que falta para el arroz al horno: Arroz bomba, caldo de cocido, panceta, morcilla de cebolla, costillas de cerdo troceadas, tomate, patatas, garbanzos, cabeza de ajos.

- 1 M
2 M
3 J
4 V
5 S
6 D
7 L
8 M
9 M
10 J
11 V
12 S
13 D
14 L
15 M
16 M
17 J
18 V
19 S
20 D
21 L
22 M
23 M
24 J
25 V
26 S
27 D
28 L
29 M
30 M
31 J

Reservan la "mocadonada" para el 9 de Octubre.

9 de Octubre. Conmemoración y entrega de los galardones "Premis 9 d'Octubre".



Este dulce, "la mocadonada", es una delicia.



**Agosto 1502.**

Elaborado por el restaurante El Cullerot.



# NOVIEMBRE 2024

## NOTAS

*Pasan por la pastelería y compran Huesos de Santo.*

*Pasan por la castañera a por un cucurucho de castañas asadas.*

*Miran si queda en casa alguna botella de mistela.*

*Comprar el tornón de quirlache y panecillos de catalineta para la excursión del sábado.*

*"Tornó de gat i pa de llavonetes"*

**1 V**

**2 S**

**3 D**

**4 L**

**5 M**

**6 M**

**7 J**

**8 V**

**9 S**

**10 D**

**11 L**

**12 M**

**13 M**

**14 J**

**15 V**

**16 S**

**17 D**

**18 L**

**19 M**

**20 M**

**21 J**

**22 V**

**23 S**

**24 D**

**25 L**

**26 M**

**27 M**

**28 J**

**29 V**

**30 S**

*Día de Todos los Santos.*

**Feria Borja.**

Feria de artesanía, turismo, gastronomía y festival de música antigua.



*Revisar la programación de la Feria Borja.*



TERRITORIO  
BORJA

**Festival familiar.**

"Catalinetes i cançonetes".

*Estan pendiente de la programación.*

**Dulces de Navidad.**

Elaborado por la pastelería Dulces Campos.



NOTAS

*Comprar turrón artesano.*

*Averiguan dónde se compran los dorsales para la San Silvestre.*

*Ver programación de Navidad en [www.sativaturismo.com](http://www.sativaturismo.com)*

*¡Ojo!*



**Exposición de Playmobil.**

Del 5 de diciembre de 2024 al 6 de enero de 2025.

*¡Mil euros!*

*Nochebuena. →*

**XXII San Silvestre.**  
Carrera benéfica.

*Nochevieja. →*

1 D

2 L

3 M

4 M

5 J

6 V

7 S

8 D

9 L

10 M

11 M

12 J

13 V

14 S

15 D

16 L

17 M

18 M

19 J

20 V

21 S

22 D

23 L

24 M

25 M

26 J

27 V

28 S

29 D

30 L

31 M



**Belén monumental.**

Del 5 de diciembre de 2024 al 6 de enero de 2025.

Situado en la Alameda Jaume I.

*¡ El más grande de España!*

*Mercat de Nadal*

**Mercado de Navidad.**

Del 5 al 30 de diciembre de 2024.

*Un personaje imaginario que tiene tantas narices como días tiene el año. Los niños esperan ver a un ser con 365 narices pero no se dan cuenta de que el año ya sólo tiene un día.*

**Home dels Nassos.**



**Arroz con setas.**

Elaborado por el restaurante Ca Conxa.





- 1 M
- 2 J
- 3 V
- 4 S
- 5 D
- 6 L
- 7 M
- 8 M
- 9 J
- 10 V
- 11 S
- 12 D
- 13 L
- 14 M
- 15 M
- 16 J
- 17 V
- 18 S
- 19 D
- 20 L
- 21 M
- 22 M
- 23 J
- 24 V
- 25 S
- 26 D
- 27 L
- 28 M
- 29 M
- 30 J
- 31 V

Feria Medieval. ←

→ Cabalgata Reyes Magos.

*¡Este año volveré otra vez!*

*Avisar a quien le toco el haba el año pasado que tiene que comprar el roscón. Seremos 8 para comer.*

*¡ Como he disfrutado estas fiestas!*  
*"Vin el Nadal a Xàtiva"*

NOTAS

*Comprar carbón dulce para los pequeños de la casa.*

*Pasan por el horno y comprar el roscón de Reyes para el día 6.*



Cocinamos?

*Arròs al forn de Xàtiva.*

Sabor a  
**Xàtiva**

#### **INGREDIENTES PARA EL CALDO:**

500 gr de huesos de cerdo: pie de cerdo, rabo, morro.  
500 gr de costillas.  
250 gr de tanda de ternera.  
200 gr de dados de ternera.  
3 ó 4 nabos del terrenos cortado en tiras.  
350 gr de garbanzos que se remojarán el día anterior.

#### **INGREDIENTES DE LAS ALBÓNDIGAS:**

250 gr de magro picado.  
Pan rallado.  
1 huevo.  
Piñones, perejil y una cucharadita de manteca de cerdo.  
Sal y optativo especias al gusto (canela y pimienta negra).

#### **RESTO DE INGREDIENTES:**

5 morcillas.  
250 gr de panceta (cansala entreverada).  
1 cabeza de ajos.

#### **ELABORACIÓN.**

Se pone a hervir en una olla el cerdo, la ternera, los nabos, los garbanzos y sal. Cuando empieza a hervir, retirar la espuma. Un poco antes de sacar del fuego se le añade el azafrán en hebras y las albóndigas (tamaño: un poco más grandes que un huevo). El caldo deberá estar hirviendo a fuego lento aproximadamente 1h y 30 min. Comprobar la sal.

Poner el arroz en la cazuela de barro. Preparar una sartén con aceite de oliva, sofreír los trozos de tocino entreverado las morcillas de cebolla y la cabeza de ajos. Con el aceite bien caliente se vierte en la cazuela y se mezcla con el arroz hasta que el arroz quede bien impregnado, a continuación se le añade el caldo con los garbanzos y los nabos y por último se le ponen el resto de los ingredientes repartidos por encima: la morcilla, la panceta, la ternera, costillas etc. y las albóndigas, colocando la cabeza de ajos en el centro. Si se quiere se añade también la tanda que se ha utilizado para el caldo.

La medida que se utilice para medir el arroz, será la misma que para medir el caldo. Pondremos 10 tazas de arroz y 18 tazas de caldo, la proporción es el doble menos 2. Si la cazuela es para menos comensales la proporción es el doble menos uno, por ejemplo 6 tazas de arroz y 11 de caldo.

Precalear el horno a 250º, cocer aproximadamente 30 minutos y dejar reposar.









Cocinamos?

*Arnadí.*

**INGREDIENTES:**

1 kg de calabaza.  
1 cucharadita de canela.  
1 limón rallado.  
200 gr de almendra molida.  
3 huevos.  
Almendra blanca.  
500 gr de azúcar para adorno.

**ELABORACIÓN.**

Se asa la calabaza. Cuando esté fría, se limpia bien de pepitas e hilos, se separa de la corteza y se pone a escurrir para que pierda bien toda el agua.

En un lebrillo se coloca la calabaza ya escurrida, los huevos, el limón, el azúcar, la almendra y la canela.

Se revuelve bien hasta que esté todo bien ligado. Se coloca en una fuente de barro y se decora con almendra, introduciéndolas un poco en el arnadí (pueden ponerse piñones). Espolvorear el azúcar por encima.

Precalentar el horno a 180° y cocer de 45 a 60 minutos.

Sabor a  
**Xàtiva**





Cocinamos?

*Monjavena.*

**INGREDIENTES:**

1 vaso de agua.  
Manteca de cerdo.  
Medio vaso de aceite.  
Azúcar.  
1 vaso de harina.  
Canela.  
4 huevos.

**ELABORACIÓN.**

Se pone a hervir el agua y el aceite. Cuando empieza a hervir se le añade la harina para que se escalde y se mezcla bien . Se deja enfriar la pasta y se le añade los huevos y se mezcla todo hasta que queda una pasta homogénea.

Poner una lamina de papel vegetal sobre la bandeja del horno, untarla con manteca de cerdo y extenderla masa hasta que ocupe toda la superficie de la bandeja. Colocar bolitas de manteca de cerdo por encima de la pasta y espolvorear el azúcar y la canela.

Precalentar el horno a 200° y al momento empezará a hincharse irregularmente. Mantener el horno sin abrir unos 15 ó 20 minutos, hasta que se dore.

Sabor a  
**Xàtiva**







# Eventos destacados.

## FERIA DEL AJO TIERNO, FIRALL.

La feria Firall nace con la finalidad de conseguir la denominación de origen de la variedad autóctona de uno de los productos mas emblemáticos de su huerta, el ajo tierno.

La asociación de productores de ajos tiernos de Xàtiva, junto con el ayuntamiento de la ciudad, impulsan esta iniciativa para apoyar a este sector con más de 1500 hanegadas de cultivo de este producto que se están viendo afectadas de manera directa por el cambio climático y la sequía.

Firall pretende ser el escaparate para acercar tanto al público local como al visitante a este ingrediente de la gastronomía.

Restauradores crean durante estas jornadas menús elaborados íntegramente con este producto, ofreciendo gran variedad de sabores y texturas en sus platos para el deleite de los comensales.

## JORNADAS XÀTIVA AL PALADAR.

Estas jornadas gastronómicas están pensadas para que todos los restauradores puedan ofrecer platos diferentes, atrevidos y nada convencionales, separándonos de la cocina tradicional para descubrir y mostrar una gastronomía vanguardista y sorprendente.

Estas jornadas pretenden captar a un público nuevo abierto a conocer productos y platos nuevos ofreciendo una amplia propuesta de sabores diferentes.

La creatividad de nuestros restauradores es la seña de identidad de estas jornadas.



## JORNADAS ARROZ AL HORNO.

El arroz al horno está considerado como el plato típico de Xàtiva, conocido también como "Arròs passejat", porque antiguamente se llevaba preparado de casa a cocer a los hornos. Este arroz tiene diferentes versiones dependiendo del producto que nos ofrece cada momento del año.

El arroz al horno que más nos identifica es el realizado con caldo de puchero.

Desde las asociaciones de empresarios de Xàtiva, junto con el Ayuntamiento se ha creado unas jornadas para acercar, tanto al público local como al visitante, nuestro plato emblemático.

Invitando a participar a locales y foráneos, a profesionales y amateurs a cocinar este plato y degustarlo siempre en buena compañía.

## FERIA BORJA.

Los Borja son sin duda una de las familias más emblemáticas y reconocidas de la historia de Xàtiva.

El renacimiento enmarca históricamente a esta familia y le da carácter único a la ciudad de Xàtiva.

Poniendo atención en las particularidades de la alimentación y los gustos gastronómicos borgianos, se invita a más de 20 restauradores locales para que reinterpreten platos, dando lugar a un nuevo recetario Borja, haciendo las delicias de los visitantes de dicha feria.

Se le da un carácter único a esta feria que combina gastronomía, turismo, música y artesanía.





**Arroz meloso con sepia y gambas.**  
Elaborado por el restaurante Euforia.

# NOTAS

A series of horizontal dotted lines for writing notes.



# NOTAS

A series of horizontal dotted lines for writing notes.

# NOTAS

A series of horizontal dotted lines for writing notes.



# Dónde comer.



## La Talaia del Castell.

Castell de Xàtiva.  
96 102 90 93.



## Montsant.

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

## Terrassa Sant Josep.

Subida del Castillo.  
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 sequia s/n.  
(Ciudad del deporte)  
678 296 644.

## Típics Alameda.

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

## Canela y Clavo.

Alameda 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 Valencia, 22.  
96 228 82 37.

## Los Manueles.

Avda. Selgas, 20.  
637 315 992.

## El Moncho.

Avda. 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.

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



# *D'ónde dormir.*



**La Moma apartaments.**  
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/ San 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/ Almas, 56-60.  
695 796 587.  
[www.lamagarooms.com](http://www.lamagarooms.com)

**Las Coles apartasuites.**  
Plaça del Mercat, 1.  
677 500 722.



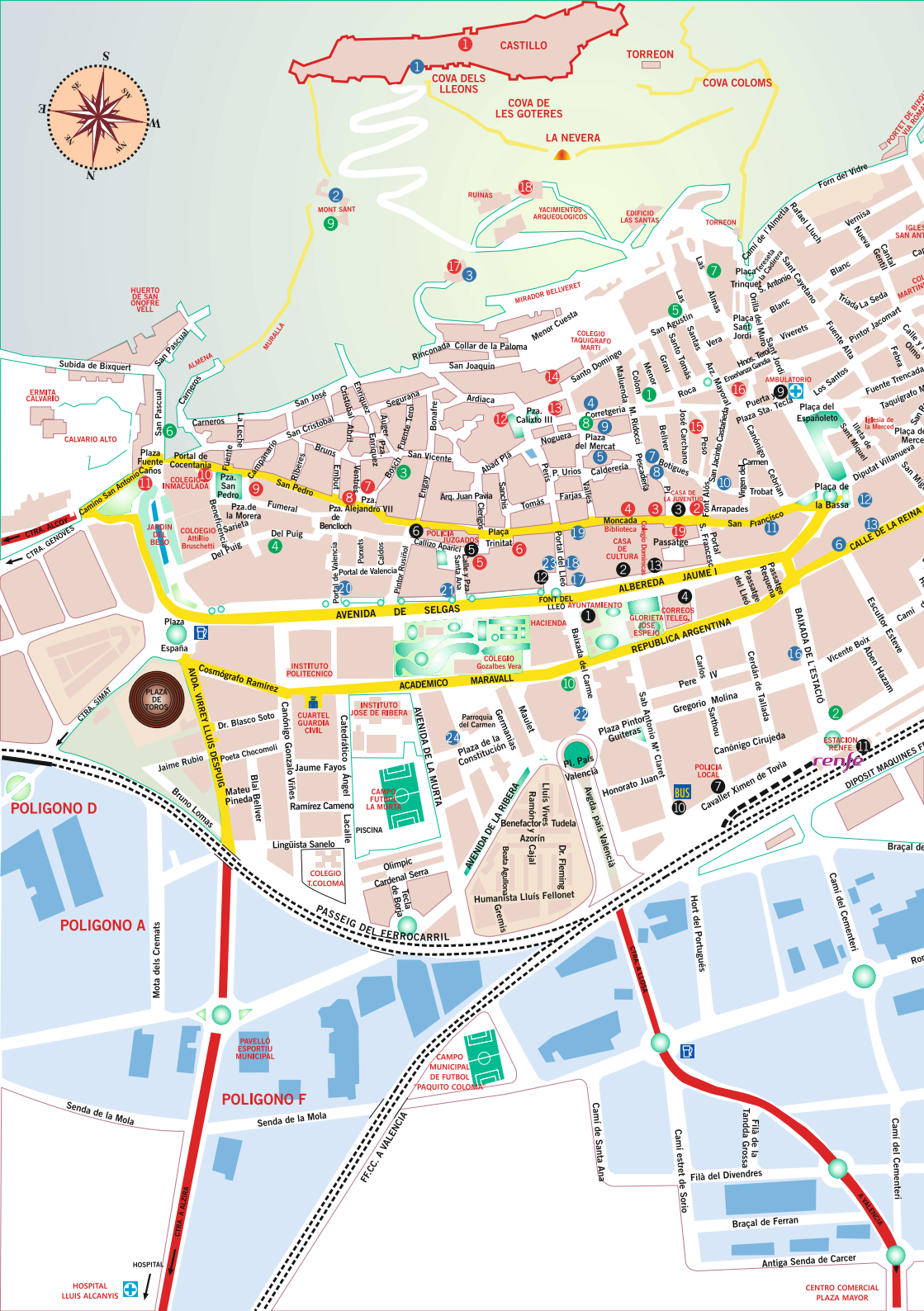
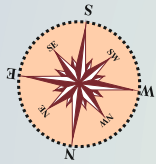
**Hotel Mont Sant.**  
Carretera del Castell. s/n.  
96 227 50 81.  
[www.mont-sant.com](http://www.mont-sant.com)



**Hotel Vernisa.**  
C/ Académico Maravall, 1.  
96 228 13 65.  
[www.hotelvernisa.es](http://www.hotelvernisa.es)







HOSPITAL  
LLUIS ALCANYIS

CENTRO COMERCIAL  
PLAZA MAJOR



### MONUMENTOS

- 1 CASTILLO
- 2 FUENTE S. FRANCISCO
- 3 CASA DE DIEGO
- 4 PAL. MARQUÉS MONTORTAL
- 5 PALACIO D'ALARCÓ
- 6 FUENTE GÓTICA
- 7 CASA NAT. PAPA ALEJANDRO VI
- 8 FUENTE DE ALDOMAR
- 9 IGLESIA SAN PEDRO
- 10 EX CONVENTO DE SAN ONOFRE
- 11 FUENTE DE LOS 25 CAÑOS
- 12 COLEGIATA BASILICA
- 13 HOSPITAL
- 14 SANTO DOMINGO
- 15 ALMODI, MUSEO MUNICIPAL
- 16 CASA DE LA ENSEÑANZA
- 17 ERMITA DE S. JOSÉ
- 18 IGLESIA DE S. FÉLIX
- 19 IGLESIA DE S. FRANCISCO

### RESTAURANTES

- 1 LA TALAIA DEL CASTELL
- 2 MONTSANT
- 3 TERRASSA S. JOSEP
- 4 MESÓN ORIGEN
- 5 ELS PORXES
- 6 LA PICAETA DE CARMETA
- 7 PUBLIC LOUNGE-MERCAT
- 8 TABERNA KUBABA
- 9 CULLEROT
- 10 GOURMET DEL SOCARRAT
- 11 CARPANEL
- 12 CA CONXA
- 13 CASA LA ABUELA
- 14 EL RETORNO
- 15 EUFORIA
- 16 TÍPICS 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

### PUNTOS DE INTERÉS

- 1 AYUNTAMIENTO
- 2 CASA DE CULTURA
- 3 CASA DE LA JUVENTUD
- 4 CORREOS Y TELÉGRAFOS
- 5 JUZGADOS
- 6 POLICÍA NACIONAL
- 7 POLICÍA LOCAL
- 8 CENTRO DE SALUD
- 9 CENTRO DE ESPECIALIDADES
- 10 ESTACIÓN DE AUTOBUSES
- 11 ESTACIÓN DE RENFE
- 12 OFICINA DE TURISMO
- 13 PROP



xàtiva