



FIRA  
BORJA  
*Xatíva*

FIRA  
GASTRONÒMICA

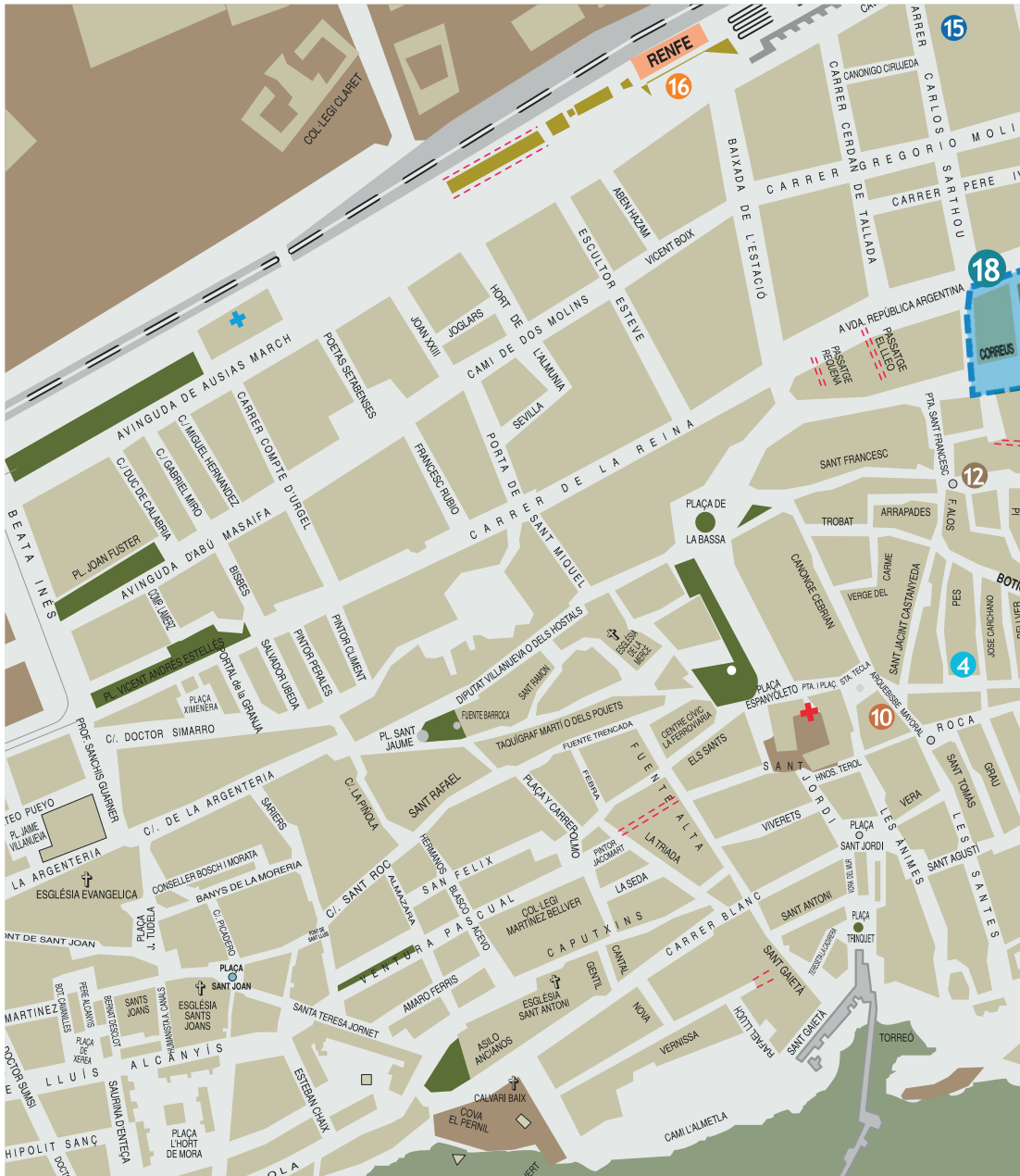
FESTIVAL INTERNACIONAL  
MÚSICA I HISTÒRIA

FIRA  
TURISME

FIRA  
ARTESANIA

*2025*

DEL 31 D'OCTUBRE FINS AL 2 DE NOVEMBRE



## Espais escènics i rutes

- 1 Sant Pere (Espai escènic i ruta)
- 2 Plaça de la Seu (Espai escènic i ruta)
- 3 Convent de Sant Domènec (Espai escènic i ruta)
- 4 Claustre Museu de l'Almodí (Espai escènic)
- 5 Gran Teatre (Espai escènic)
- 6 Església de Sant Feliu (Espai escènic)
- 7 Plaça del Mercat (Espai escènic)

## Altres espais

- 8 Oficina de Turisme
- 9 Casa de Cultura
- 10 Casa de l'Ensenyament
- 11 Espai Interdisciplinari
- 12 Església de Sant Pere
- 13 Col·legiata
- 14 Castell



## Points d'interès

1 Turisme  
 2 Plaça la Seu  
 3 Estació Borja (Plaça la Seu)  
 4 Sant Francesc

15 Policia Local  
 16 Estació de tren

## Fira d'artesia

18





FIRA  
BORJA  
*Xativa*

PROGRAMACIÓ

*2025*

DEL 31 D'OCTUBRE FINS AL 2 DE NOVEMBRE

RO

RIA

# PROGRAMACIÓ FIRA BORJA 2025



## **EXPOSICIONS - ESPAI EXPOSITIU: CONVENT DE SANT DOMÈNEC**

*Del 17 d'octubre al 2 de novembre*

### **Exposició “XÀTIVA I ELS BORJA”**

Una de les famílies més poderoses del Renaixement

Coordina: Museus de Xàtiva

Ajuntament de Xàtiva



*Del 17 d'octubre al 2 de novembre*

### **Exposició “VESTINT ELS BORJA”**

Recreació de vestuari a càrrec de l'associació d'indumentaristes Indumenta't

Coordina: Museus de Xàtiva

**Horaris:** De dimecres a dissabte: de 10.30 a 14.00 h i de 16.00 a 19.00 h  
Diumenges i festius, només al matí



## **ESPAI BORJA - CENTRE D'INTERPRETACIÓ**

**DIES 31 D'OCTUBRE I 1 I 2 DE NOVEMBRE**

*D'11.00 a 14.00 h i de 16.00 a 18.00 h*

Videomapatge i tòtems interactius. Coneix la família més poderosa del Renaixement

Entrada gratuïta. Aforament limitat

**PROGRAMACIÓ DEL FESTIVAL INTERNACIONAL DE MÚSICA,  
HISTÒRIA, TURISME, GASTRONOMIA I ARTESANIA**



**DIES 23 i 24 D'OCTUBRE**

Activitats per a escolars:

*De 10.00 a 11.00 h i d'11.30 a 12.30 h*

*A l'església de Sant Feliu*

**“LA VEU DE L'ORGUE AL RENAIXEMENT I ARA”**

A càrrec d'Arturo Barba

Reserva a l'Oficina de Turisme - places limitades



## **DISSABTE 25 D'OCTUBRE**

*18.30 h Conferència*

*Casa de Cultura - Salo d'actes*

**“PROPOSTA DE RECONSTRUCCIÓ GRÀFICA DE LA CAPELLA CALIXTINA A XÀTIVA”**

A càrrec de Pablo Camarasa (arquitecte)

Organitza: Arxiu Municipal de Xàtiva



## **DIVENDRES 31 D'OCTUBRE**

*A l'albereda de Jaume I, a les 17.00 h*

**OBERTURA DE LA FIRA D'ARTESANIA**

Amb la participació d'artistes firers i artesans

Comptarem amb servei de menjars

**Horari de la fira d'artesanía:**

*Dies 1 i 2 de novembre d'11.00 a 14.00 h i de 17.00 a 22.00 h*



*20.00 h Concert i degustació de dolços tradicionals*

*A l'església de Sant Feliu*

**“ENTRE TIERRA Y CIELO”**

A càrrec de Boreas:

Laia Blasco López, soprano

Lidia Rodrigo Royo. Flauta de bec

Elisabeth Woltèche. Flauta de bec

Marina López Manzanera. Orgue

Organitza: Joventuts Musicals de la Costera

Dolços a càrrec de Patisserie Boscà

Entrada gratuïta fins a completar l'aforament



## **DISSABTE 1 DE NOVEMBRE**

*Obertura de la fira d'artesanía a les 11.00 h*

*D'11.00 a 14.00 h i de 17.00 a 20.00 h*

*A l'albereda de Jaume I*

**«EL MINIGOLF DE FUSTA»**

Premi a la millor instal·lació artística 2022

A càrrec de Mumusic Circus

Circuit de jocs per a jugar individualment o amb la família



**10.30 h** *Visita guiada i degustació de dolços tradicionals.* (Idioma: castellà)

**Eixida:** *plaça de Sant Pere - recorregut itinerant*

**“XÀTIVA, CIUTAT NATAL DELS BORJA”**

Dolços a càrrec de la pastisseria Dulces Campos

Places limitades

Visita a la col·legiata de Santa Maria (la Seu), temple i museu: 2 €

Informació al tel. 96 227 33 46 i a [www.xativaturismo.com](http://www.xativaturismo.com)



**12.30 h** *Concert i degustació de dolços tradicionals*

**A l'església de Sant Feliu**

**“VENT BUFAT, VENT ALS DITS”**

A càrrec d'Arturo Barba: organista, catedràtic del Conservatori Superior de Música de València i Raúl Junquera, trompeta solista de l'Orquestra de València

Dolços a càrrec de la pastisseria Xococap

Entrada gratuïta fins a completar l'aforament



**18.00 h** *Visita teatralitzada*

**Eixida:** *plaça de Sant Pere - recorregut itinerant*

**“LA RUTA BORJA”.** (Idioma: valencià)

A càrrec de Teatre de la Lluna

Places limitades

Informació al tel. 96 227 33 46 i a [www.xativaturismo.com](http://www.xativaturismo.com)



**20.00 h** *Concert*

**Sant Domènec**

**“EL MECENATGE DE GERMANA DE FOIX,  
VIRREINA DE VALÈNCIA”**

A càrrec de Piacere dei Traversi

Veü: • Carmen Botella

Flautes travesseres renaixentistes:

- Laura Palomar
- Merche Romaguera
- Marisa Esparza

Entrada gratuïta fins a completar l'aforament



**22.00 h *Joc del Chuedo***

**“CRIM EN LA CIUTAT DELS BORJA”**

Una suposada visita guiada per la ciutat està a punt de començar, però hi ha hagut un crim...

Eixida: plaça de Sant Pere

Places limitades

Reserva en [www.xativaturismo.com](http://www.xativaturismo.com)



**DIUMENGE 2 DE NOVEMBRE**

***Obertura de la fira d'artesanía a les 11.00 h***



**13.00 h *Joc del Chuedo***

**“CRIM EN LA CIUTAT DELS BORJA”**

Una suposada visita guiada per la ciutat està a punt de començar, però hi ha hagut un crim...

Eixida: plaça de Sant Pere

Places limitades

Reserva en [www.xativaturismo.com](http://www.xativaturismo.com)



**18.30 h *Concert***

***Al convent de Sant Domènec***

**“ALEGORÍA DEL AMOR”,**

**cants d'orgue i nadales amoroses en el Cançoner d'Uppsala**

A càrrec de Capella de Ministrers. Carles Magraner

- Beatriz Lafont, guitarra renaixentista. Veu
- Robert Cases. Viola de mà
- Carles Magraner. Viola d'arc
- Fernando Marín. Viola d'arc

Entrada gratuïta fins a completar l'aforament







FIRA  
GASTRONÒMICA

2025

DEL 31 D'OCTUBRE FINS AL 2 DE NOVEMBRE

# MONCHO

## CAFETERÍA RESTAURANTE QUIOSCO

### **APERITIU DE BENVINGUDA**

Croqueta de porc esfilagarsat.

### **PRIMER PLAT (a triar)**

Torrada de cecina *black angus* amb formatge parmesà i oli de tòfona negra.  
Ensalada de perdiu escabexada amb ou de guattla fregit.  
Guisat de fesols rojos amb embotits i carxofes.

### **SEGON PLAT (a triar)**

Garró confitat al forn sobre puré de creïlla.  
Confit d'ànec amb taronja.  
Bacallà gratinat al forn amb allioli caramel·litzat.  
Salmó fresc amb salsa de curri i llet de coco.

### **POSTRES (a triar)**

Assortiment d'arnadí i monjàvena / Pastís de formatge / Pastís de taronja

*1 beguda*

**Menú Borja: 22,00 € per persona**

Avinguda Selgas, 5 / 670373601



## TERRASSA DE SANT JOSEP

### **ENTRANTS**

Espencat en formatge blanquet  
Remenat d'alls tendres amb bolets

### **PLAT PRINCIPAL**

Arròs melós amb carxofes, alls tendres i magret d'ànec

### **POSTRES**

Arnadí amb gelat de carabassa i trossets de dàtil

*Café amb 1 beguda*

**Menú Borja: 33,00 € per persona**

Pujada al Castell s/n. Al costat de l'Ermite Sant Josep / Tel. 636568650

# LA TALAIA DEL CASTELL

## **ENTRANTS:**

Guisat de muntanya.  
Ensalada temperada de bolets en escabetx i verdures.

## **PRINCIPALS:**

Cereal en gra, cuinat amb carn i hortalisses i el seu caldo típic xatívi.  
Arròs de porc senglar i verdures de temporada.  
Secret ibèric amb puré de creïlla especiat. (*Al·lèrgens: làctic*)  
Llobarro amb guarnició i sofregit estil basc. (*Al·lèrgens: peix, làctic*)

*Beguda no inclosa.*

*Inclou: 2 entrants + 1 principal, postres i cafè.*

**Menú Borja: 30,00 € per persona.**

Reserves: 96 102 90 93 / Ubicació: a l'interior del castell de Xàtiva

Disponibilitat del menú: del 28 d'octubre al 2 de novembre de 2025



## MESÓN ORIGEN

**Menú migdia.**

*Aperitiu by RogeRubio*

### **ENTRANT INDIVIDUAL**

Crema de castanyes, bolets i tòfona  
Terrina de corder, albergina i alls tendres

### **PRINCIPAL (a triar)**

Arròs de pollastró i carxofa  
Fideuada de llagostins, bledes i bolets

*1 cistella de pa, postres o cafè, mínim 2 persones*

**Menú Borja: 35,00 € per persona**

Carrer Corretgeria, n.º5 / Tel. 643518450

# CA CONXA

## ENTRANTS PER A COMPARTIR

Amanida Borja

Coqueta a la sal acompanyada de samfaina i rovellons

Sopa de menúncies amb rovell d'ou escalfat

## PRINCIPALS A TRIAR

Cassola d'arròs al forn

Confit d'ànec amb crema de castanya

Llom de bacallà sobre barreja de verdures gratinades. Amb allioli negre.

## POSTRES I CAFÉ

Bescuit de taronja

*Beguda inclosa*

**Menú Borja: 33,00 € per persona**

**Mínim dues persones**

[www.caconxa.com](http://www.caconxa.com) / Plaça la Bassa 10, s/n. Xàtiva

Reserves: 96 227 33 44 - 699 343 445



# MONTSANT

**La cuina dels Borja**

Croquetassa de bellota amb mel de pi i *foie*

Coca de dacsà, morella glacejada i crema de tinta de calamar

Hummus d'anxova i tomaca seca

Llobarro, suc de fesols i verduretes de temporada

Cua de bou a baixa temperatura

Cítrics valencians

*Beguda no inclosa*

**Menú Borja: 40€. IVA inclòs**

Pujada al Castell de Xàtiva, s/n. Reserves al 96 227 50 81

Adreça electrònica: [reservas@mont-sant.com](mailto:reservas@mont-sant.com)

# KUBABA

## *Aperitiu de benvinguda*

Colpet d'hidromel

Per a una taula borgiana completa podem començar amb una cistella de Maslin (pa) de ségol i civada acompanyat de mantega casolana, formatge fresc casolà, tomaca de branca especiada, continuem amb el peix (tonyina i salmó), acompanyat de creïlla rostida i, per acabar, amb el salat; peces de porc al forn amb salsa del seu propi suc, ou cuit i verdures variades bullides en caldo de carn i espècies. Arribant al dolç, podem triar entre una terrina de menjar blanc especiat amb canella o fruita típica de l'època borgiana (de temporada).

## *Una beguda*

Aigua, copa de vi blanc o negre, refrescos i cervesa terç AMBAR ESPECIAL

*Café no inclòs*

## **Menú Borja: 23,00 € per persona**

Carrer Botigues, 4 / Tel. reserves 625909743



## **PÚBLIC**

### **ENTRANTS**

Mini hamburguesa de figatell amb mermelada de bacó, tàrtara i formatge gorgonzola.

Coqueta de dacsca de la Safor amb ventresca de tonyina i anxova 00

Ensaladilla de sépia amb maionesa de pimentó rostit i gambot amb allada.

### **PRINCIPAL**

All i pebre de rap i gambot

### **POSTRES DEL XEF**

Arnadí

## **Menú Borja: 30,00 € per persona**

www.publicmercat.es / Carrer Botigues, 3. Xàtiva / Reserves: 667 914 712

# ELS PORXES

## **ENTRANTS AL CENTRE DE LA TAULA**

Tamboret de *foie* i cabra amb melmelada de figues i pera caramel·litzada.  
(*Llet i sulfits*)

Amanida de guatla confitada amb fulles variades, magrana  
i vinagreta de pistatxos i mel.  
(*Mostassa i fruita seca*)

Empanades de llagostins i carxofes.  
(*Marisc*)

## **PRINCIPAL (a triar)**

Arròs amb bolets, alls tendres i ànec confitat.  
(*Només a migdia*)

Pollastre farcit amb prunes i *foie*.

Tonyina escabexada amb clòtxines.  
(*Peix, mol·luscos*)

## **POSTRES (a triar) o CAFÉ**

Pastís de carabassa amb ametla garapinyada o peres confitades  
amb suflé de caramel.

Pastís de formatge amb codonyat casolà.  
(*Llet, fruita seca, ous*)

***Begudes no incloses***

**Menú Borja: 24,50€ per persona**

Plaça del Mercat. Xàtiva / Reserves: 960509202 - 617409523



# EL CULLEROT

## **ENTRANTS (a triar)**

Coqueta d'espencat amb sardines fumades i allioli de codony.

*(Ou, gluten, peix)*

Hummus de garrofó amb picadeta mediterrània i perdiu escabetxada.

*(Sulfits, sèsam)*

Gotet d'estofat de l'època 2.0.

*(Sulfits)*

## **PRINCIPAL (a triar)**

Rellomello amb salsa de prunes seques sobre cremós de moniato blanc.

*(Lactosa, sulfits)*

Bacallà amb gratinat de maionesa amb mostassa antiga amb samfaina.

*(Peix, mostassa, ou)*

Arròs sec de llebre amb bolets.

*(Sulfits)*

## **POSTRES:**

Monjàvena amb gelat d'arnadí.

*(Consulteu al·lèrgens)*

## **MENÚ BORJA: Preu per persona.**

*Inclou degustació de postres o cafè.*

*Beguda no inclosa.*

**1 entrant + 1 principal: 25,00 €**

**2 entrants + 1 principal: 29,00 €**

**3 entrants + 1 principal: 32,00 €**

Plaça del Mercat, 10 / Tel. 624 429 984 / Xàtiva



# RESTAURANT EL CARMEN

## ENTRANTS

Ensaladilla russa de lluç i gambes amb galetes salades  
Carxofa confitada amb pernil cruixent, parmesà i salsa romesco  
Torrada d'escalivada amb *mousse* d'allioli suau

## PLAT PRINCIPAL (a escollir)

Galta de porc amb reducció de Pedro Ximenes  
Arròs melós de gambes amb allada (mínim dues persones)  
Bacallà a la marinera

## POSTRES

Llesca amb ou amb gelat de llet merengada

*Inclou pa i cafè. Beguda no inclosa*

**Menú Borja: 30,00 € per persona**

[www.elcarmenxativa.com](http://www.elcarmenxativa.com) / Av. de la Murta, 3, Xàtiva. Reserves: 96 227 75 80



# PUERTO DE GRANÀ

## ENTRANTS

Flor de carxofa amb salsa de calçots  
Croqueta d'ànec amb mermelada de figues  
Torrada de pa brioix, sardina fumada i mantega fumada amb tòfona.

## PRINCIPALS

Bacallà confitat amb salsa de pimentons del piquillo dolços i creïlles camperoles.  
Medallons de rellomello amb salsa de formatges «La socarrada» i creïlles camperoles.

## POSTRES BORJA

*Beguda no inclosa*

**Menú Borja: 32,00 € per persona**

Av. de Selgas, 7, Xàtiva. Tel. 960011093

# GANESH

## **PLATS A COMPARTIR**

### **Bunyols indis amb raita**

Delicioses coquetes de verdures procedents de l'Índia amb una refrescant salsa de iogurt i menta.

### **Causa limenya**

Un dels plats emblemàtics de la gastronomia del Perú, fet amb creïlla, pimentó groc, alvocat i ceba morada.

### **Tikkà massala de pollastre**

Marinat amb espècies massala en una salsa densa de vegetals i acompanyat d'arròs basmati. Aquest plat mundialment conegut té el seu origen al Regne Unit, exactament a Glasgow, això sí, per un xef pakistanés.

### **Pad Thai de gambes i tofu**

Des de Tailàndia vos portem el seu plat icònic fet amb tallarines d'arròs amb salsa thai amb gambes i tofu, tamarinde, brots de soja, llima, cacauets torrats i xili en pols.

### **Cheesecake, el pastís de formatge per excel·lència**

Aquest cremós pastís té el seu origen a la costa est dels EUA.

### **Cremaet Ganesh, el café amb rom popular de València**

Fet còctel pel nostre equip de baristes, els quals han creat aquest tribut mantenint tota l'essència original del café, el rom, la llima, el sucre i la canella. La millor manera de prendre café i postres tot en un.

*Aigua 500 ml i café expresso, bombó, tallat o café amb llet inclosos.*

## **Menú Borja: 30,00 € per persona**

**El menú se serveix a taula completa.**

**El menú també està disponible per a vegetarians, vegans i celíacs.**

**Maridatge disponible. Consulteu al restaurant.**

**Menú disponible per a dinars i sopars dels dies 31, 1 i 2 amb reserva prèvia.**

www.ganeshlectico.com. C. Portal del Lleó, 9. Xàtiva.

Reserves: 644 720 098







## FIRA ARTESANIA

*A la fira d'artesanía  
podràs trobar*

- PEDRES PINTADES
- PEDRA ARTIFICIAL
- BIJUTERIA D'ESMALT
- BIJUTERIA DE MACRAMÉ
- BIJUTERIA DE VIDRE
- BIJUTERIA DE PAPER
- BIJUTERIA DE METALLS
- BIJUTERIA DE CERÀMICA
- BIJUTERIA DE CUIR
- SABONS I COSMÈTICA
- TELA, SACS I MONEDERS
- CERÀMICA, TERRISSERIA
- SOCARRATS
- PAPER RECICLAT
- GRAVATS. PINTURES
- CUIR
- PIROGRAVATS FUSTA
- FUSTA I RESINA
- ROBA, COMPLEMENTS I TELAR
- AMIGURUMIS
- JOCS INFANTILS
- PETXINES I CAVALLETS
- JOGUINES DE MALABARS
- SERVEI DE TAVERNA

*I també animació, teatre de carrer per a xiquets i moltes propostes més.  
Fes una ullada a la programació.*

2025

DEL 31 D'OCTUBRE FINS AL 2 DE NOVEMBRE



FIRA TURISME

*A la Xàtiva Borjiana  
es podrà visitar:*

HORARIS  
MONUMENTS

2025

DEL 31 D'OCTUBRE FINS AL 2 DE NOVEMBRE

## MUSEUS ALMODÍ, CASA DE L'ENSENYANÇA I CONVENT DE SANT DOMÈNEC

31 d'octubre: 10.00 h a 14.00 h i de 16.00 a 18.00 h.

1 novembre: 10.00 h a 14.00 h.

2 novembre: 10.00 h a 14.00 h.

## CASTELL

31, 1 i 2 de novembre: 10.00 h a 18.00 h.

## COL·LEGIATA

31 d'octubre: 10.30 h a 13.00 h.

1 i 2 de novembre: 11.30 a 13.00 h.

## OFICINA DE TURISME

31 d'octubre: 10.00 h a 18.00 h.

1 de novembre: 10.00 h a 17.00 h.

2 de novembre: 10.00 h a 14.00 h.

## TRENET TURÍSTIC

De dimarts a divendres (no festius).

Eixida des de l'Oficina de Turisme: 12.00 h i 16 h.

Dissabte, diumenge i festiu.

Eixida des de l'Oficina de turisme:

10.00 h, 11.00 h, 12.00 h, 13.00 h, 14.00 h, 16.00 h, 17.00 h.





