

Tradició, actualitat i futur de la gastronomia xativina



XÀTIVA

al paladar

II Jornades gastronòmiques
i turístiques de cuina oberta

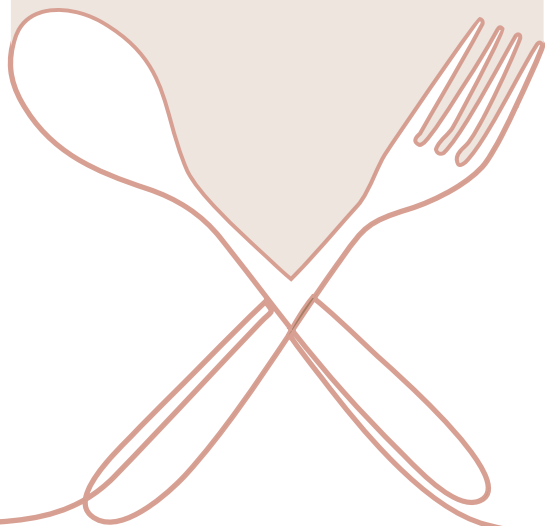
26, 27 i 28 de setembre del 2025

XÀTIVA *al paladar*

Amb motiu de la celebració del Dia Internacional del Turisme el 27 de setembre, Xàtiva torna a llançar una proposta perfecta per a commemorar-ho: «Xàtiva al paladar», les segones jornades de cuina oberta.

A través d'aquesta iniciativa, els amants de la gastronomia podran gaudir dels menús més exquisits elaborats pels millors restaurants de la ciutat a preus molt atractius. Una cita que, a més a més, es completa amb altres experiències gastronòmiques i activitats turístiques, fent valdre el potent binomi que formen el turisme i la cuina.

La creativitat i el bon gust dels nostres restauradors ens permetrà menjar de luxe a Xàtiva i descobrir a través del paladar una ciutat plena d'història i encant. Una forma excepcional de celebrar el Dia Internacional del Turisme, recorrent el seu patrimoni cultural i, alhora, assaborint-lo.

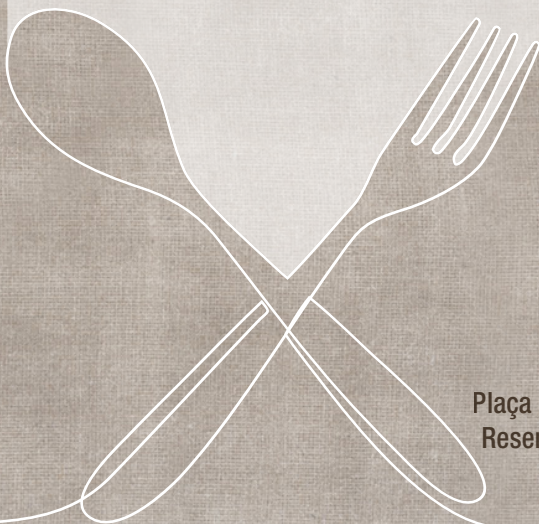




Som un restaurant amb ànima, situat en un lloc privilegiat, La plaça del Mercat de Xàtiva. Un restaurant amb una cuina tradicional amb un toc de modernitat, cuinem a foc lent i adquirim els nostres ingredients en el mercat municipal de la ciutat.

Volem ser la vostra cuina favorita, i per això treballem molt de valent, amb ingredients de temporada i de proximitat, una combinació de tradició i modernitat que esperem que conegues prompte i t'agrade el que experimentes i assaborisques.

Disponibilitat del menú:
26 al 27
de setembre de 2025



www.elcullerot.com
Plaça del Mercat, 10, s/n. 46800 Xàtiva
Reserves: **624 429 984 / 96 083 44 38**



ENTRANTS:

- *Dark reganyá* de paté de carxofes amb rostes, terra d'olives i lles ques de parmesà.

Al·lergens: Làctic i gluten

- Porros escabetsats amb burrata i aladroc.

Al·lergens: Làtic, peix i sulfits

- *Bao* de titaina del Cabanyal.

Al·lergens: Gluten i peix

PRINCIPALS:

- Codillo en el seu suc sobre cremós de creïlla.

Al·lergens: Làctic i sulfits

- Bacallà amb cloïsses amb crema d'all negre rostit.

Al·lergens: Làctic, peix i mol·lusc

- Arròs al forn de Xàtiva.

Al·lergens: Sulfits

POSTRES CASSOLANS

Al·lergens: consultar

Preu per persona. Inclou: Degustació de postres o Café.

Un entrant + 1 principal: 25,00 €

Dos entrants + 1 principal: 29,00 €

Tres entrants + 1 principal: 32,00 €

Beguda no inclosa.

al paladar



La Talaia del Castell

La Talaia del Castell és el restaurant de l'interior del Castell de Xàtiva.

Un espai gastronòmic que brinda, tant als viatgers i viatgeres, com als veïns i veïnes de la comarca, una cuina de mercat amb un menú que es renova cada setmana i una carta amb plats de temporada.

A més, a més, La Talaia del Castell ofereix esmorzars i tapes perquè pugues gaudir d'un "paronet", a un dels llocs més bonics de la nostra ciutat, El Castell de Xàtiva.

Motiu d'elecció del menú:

Des de La Talaia del Castell, volem realçar la gastronomia local i comarcal, per això vam participar en la primera edició d'aquesta iniciativa tan interessant i important, Xàtiva al Paladar, i tornem aquest any per a recordar la nostra curta trajectòria, amb un menú amb els plats més icònics i que més han agradat als nostres amics i clients.



Disponibilitat del menú:
23 al 28
de setembre de 2025

www.talaiadelcastell.es
Pujada al Castell, s/n. 46800 Xàtiva
Reserves: **96 102 90 93**



ENTRANTS:

- Gofre de galta.
Al·lergens: Gluten i ou
- La nostra versió d'«Ous trencats»
Al·lergens: Soja, ou i làctic
- Amanida de Capellà de casa, pimentó vermell rostit i feta.
Al·lergens: Làctic i peix
- Duo de Gildas: Matrimoni i Clàssica. (2 per persona)
Al·lergens: Peix
- Picadet ibèric, salsa espanyola i bolets.
Al·lergens: Gluten i sulfits

PRINCIPALS:

- Arròs al forn de Xàtiva.
Al·lergens: Sulfits i ou
- Arròs amb sípia i pilotes de botifarra.
Al·lergens: Peix
- Ploma trinxada amb guarnició.
Al·lergens: Làctic
- Bacallà confitat amb guarnició.
Al·lergens: Làctic i peix

POSTRES

- Degustació
- Café.

Preu per persona. Inclou: Degustació de postres i Café.

Dos entrants + 1 principal: 25,00 €

Tres entrants + 1 principal: 29,00 €

Quatre entrants + 1 principal: 33,00 €

Beguda no inclosa.

al paladar

ELS PORXES

— cuina del mercat —

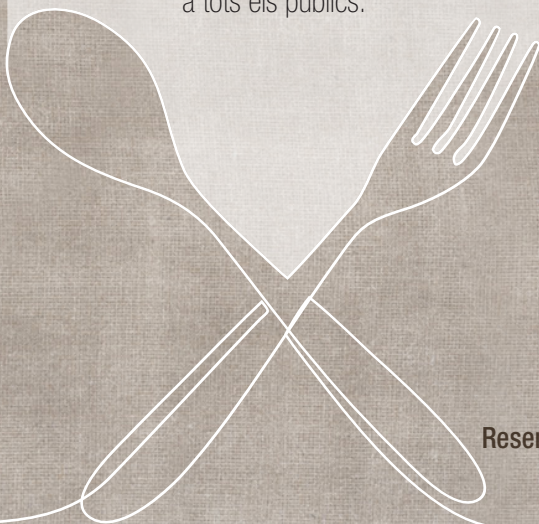
Eestaurant especialitzat en reinterpretar la cuina clàssica amb un enfocament actual, utilitzant exclusivament productes locals de qualitat. Tots els nostres plats són aptes per a celíacs, sense comprometre el sabor ni la qualitat.

Oferim una experiència gastronòmica inclusiva on tots els comensals poden gaudir de plats excel·lents, des dels més tradicionals fins a creacions innovadores.

La nostra carta està dissenyada per a satisfer tant els amants de la cuina de sempre com als que busquen noves propostes.

Compromís amb la qualitat, tradició renovada i accessibilitat gastronòmica per a tots els públics.

Disponibilitat del menú:
23 al 28
de setembre de 2025



Plaça del Mercat, 31.
46800 Xàtiva

Reserves: **96 050 92 02 / 617 409 523**

ELS PORXES

— cuina del mercat —

menú



ENTRANTS:

- Peretes caramel·litzades amb foie i formatge de cabra.
Al·lergens: Làcti, fruits secs i sulfits
- Llesques de tonyina marinades amb tomaca xerri i gelat d'alvocat i pistatxos.
Al·lergens: Peix i fruits secs
- Pastisset de dacsa, farcit d'espínacs, pinyons i polp
Al·lergens: Mol·lusc, fruits secs i ou
- Ou a baixa temperatura amb moniato poxat i pernil ibèric.
Al·lergens: Ou

PLAT PRINCIPAL (Triar-ne un):

- Gaspatxos de marisc amb gambes, polp i calamarets
(sols de migdia mínim dues persones)
Al·lergens: Crustaci, mol·lusc i Peix
- Plometa ibèrica planxada amb creïlles pobres.
- Rajoleta de sépia amb favetes *baby* i ceba tendra
Al·lergens: Mol·lusc

POSTRES

- Torta d'ametla i carabassa o Tiramisú de cremaet
Al·lergens: Ou, làcti i fruits secs

Tot sense gluten

Preu per persona 34 €
begudes no incloses

al paladar

Restaurant **MONCHO**

És un dels locals amb més història de Xàtiva, amb més d'un segle de tradició. Fa vint-i-cinc anys va passar a mans dels actuals propietaris, i hui el seu fill continua mantenint el llegat familiar.

Proposta centrada en la cuina típica casolana, respectant les receptes tradicionals, però incorporant tocs moderns que s'adapten als nous paladars. Aposta per l'ús de producte fresc i de proximitat, garantint sabor i qualitat en cada plat. Un espai on van de la ma tradició i present per anar escrivint la història gastronòmica de Xàtiva.

El menú vol retre homenatge als sabors tradicionals amb una visió renovada. Mitjançant productes de qualitat i un toc creatiu, reinterpreta plats clàssics com l'amanida, l'arròs al forn o la carrillada amb tècniques i presentacions actuals.

Aquesta proposta gastronòmica, que evoca memòries amb un enfocament innovador.

Disponibilitat del menú:
27 al 28
de setembre de 2025



www.restaurantemonchoxativa.com
Avd. Selgas, 5. 46800 Xàtiva
Reserves: **670 37 36 01**

**ENTRANTS:**

- Amanida de cecina «*Black Angus*» amb alls porros confitats a baixa temperatura i ou de guatlla fregit.
- «Tomaca prenya»: Tomata de la terra farcida de formatge burrata amb ventresca de tonyina i oli de tòfona negra.
- Calamar nacional a la brasa amb maionesa cítrica d'alfàbrega i llima, acompanyat de cruixent de dacsa

PRINCIPAL (A triar):

- Arròs al forn de Xàtiva.
- Bacallà gratinat al forn amb allioli caramel·litzat d'alls tendres xativins sobre parmentier de creïlla.
- Carrillada al Pedro Ximénez cuinada a baixa temperatura

POSTRES (A triar):

- Tarta de formatge amb crema de pistatxo.
- Sortit d'arnadí, pistatxo i llet merengada.

Preu per persona 30 €
Inclou: Begudes a triar i cafè.

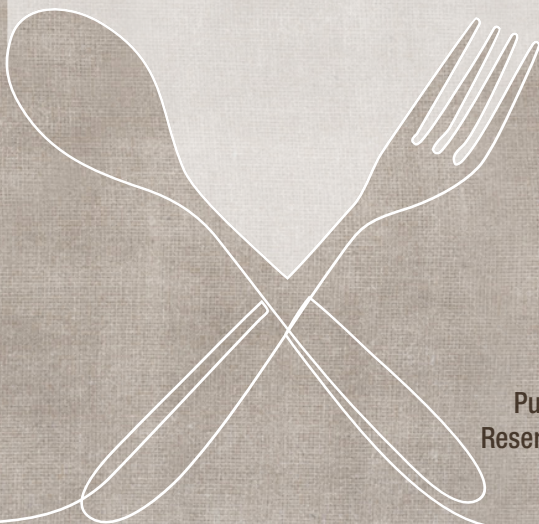
al paladar

Restaurant
Ca Conxa
Arrosseria Braseria

Som un restaurant on elaborem uns plats de gran acceptació culinària, captant així tota l'atenció dels millors paladars.

En Ca Conxa podràs trobar un espai acollidor en el qual poder degustar part de la millor cuina mediterrània i valenciana de qualitat.

Disponibilitat del menú:
27 al 28, al migdia
de setembre de 2025



www.caconxa.com
Pujada al Castell, s/n. 46800 Xàtiva
Reserves: **96 227 33 44 - 699 343 445**



ENTRANTS:

- Amanida de perdiu escabetxada amb magrana i vinagreta de mel.
- Carpaccio de cecina de vaca amb formatge parmesà i tàperes.
- Consomé de potatge amb pilotes i ou *pochê*.

PRINCIPAL (A triar):

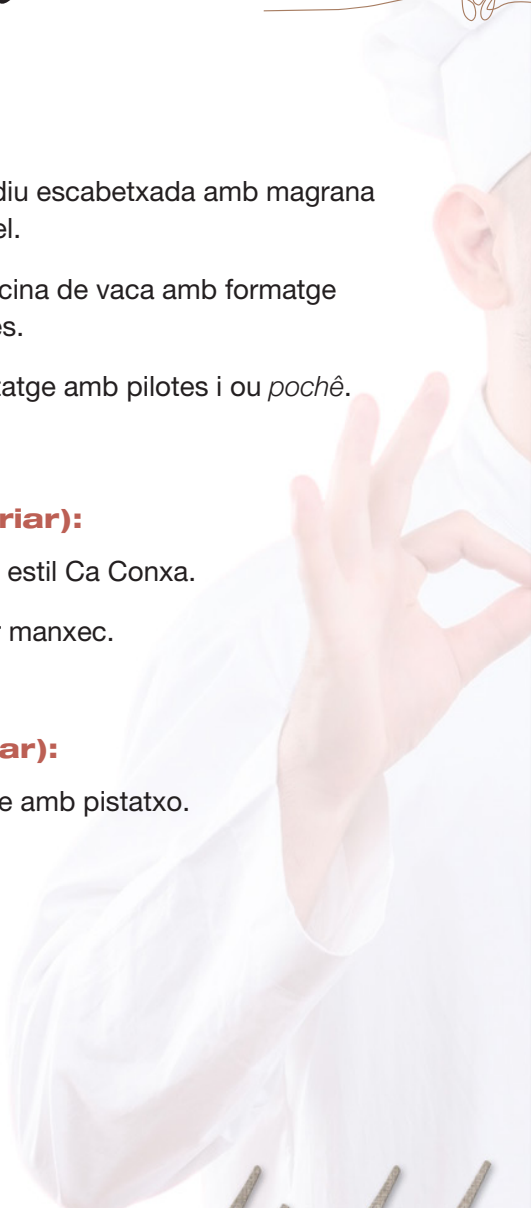
- Arròs al forn nou estil Ca Conxa.
- Gaspatxo pastor manxec.

POSTRES (a triar):

- Flam de formatge amb pistatxo.

Preu per persona 30 €
Inclou: una beguda i café.

al paladar





Amb motiu de la nova edició de les
jornades gastronòmiques
«Xàtiva al Paladar»

al restaurant Ganesh, us convidem a
viure una experiència culinària única que
transportarà el vostre paladar en un viatge
pels sabors de tot el món.

Disponibilitat del menú:
26 al 28, de setembre
de 2025, menjars i
sopars, sols amb reserva
prèvia de 48 hores



www.ganeshclectico.com
C. Portal del Lleó, 9. 46800 Xàtiva.
Reserves: **644 720 098**



AL MIG DE LA TAULA

- Satay de pollastre
- Albergínies otomanes
- Gyozas de conill escabetxat
- Llom saltat d'Angus
- Patates a la huancaína

POSTRES

- Pavlova de fruits del bosc
- *Banana bread*

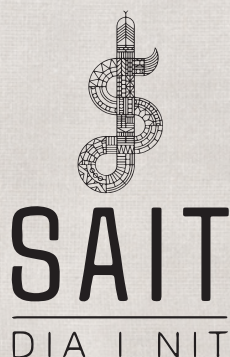
Preu per persona: 32 €

Aigua 500 ml inclosa

Mínim dues persones i a taula completa.

Aquest menú també està disponible per a vegetarians i celíacs. Consulteu amb el nostre personal.

al paladar

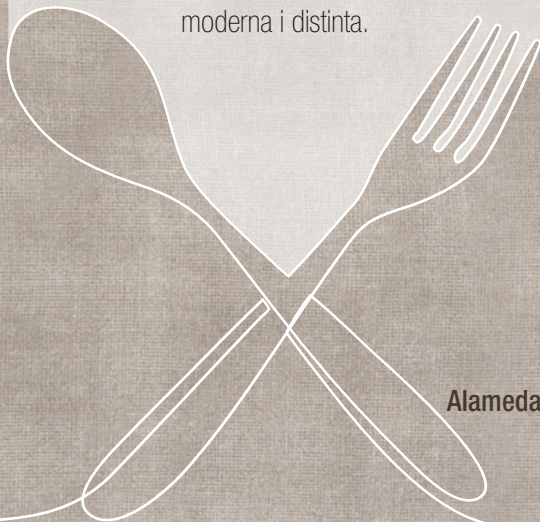


Va obrir les portes a Xàtiva a l'agost de 2024 amb un concepte fresc i innovador: cuina de fusió que combina tradició i modernitat amb sabors sorprenents. Apostem per productes de proximitat i qualitat, treballats amb creativitat per oferir una experiència gastronòmica diferent

La carta reflecteix aquesta filosofia: plats per a compartir, des d'entrants creatius i tapes reinventades fins a arrossos, carns i peixos, a més d'hamburgueses gourmet i postres casolans amb tocs especials.

Més que un restaurant: un espai per viure i compartir la gastronomia des d'una mirada moderna i distinta.

Disponibilitat del menú:
26 al 28, de setembre
de 2025, a migdia.



www.saitdiainit.es
Alameda Jaume I, 56. Baix. 46800 Xàtiva.
Reserves: **682 799 454**

**SAIT**

DIA I NIT

menú**ENTRANTS:**

- Pa rodó amb tomata i allioli.
- Esgarraet.
- Amanida valenciana.
- Remenat d'allis tendres i bolets.

PRINCIPAL (A triar):

- Arròs al forn. Mínim 2 persones.
- Ploma a la brasa.
- Bacallà amb allioli gratinat.

POSTRES:

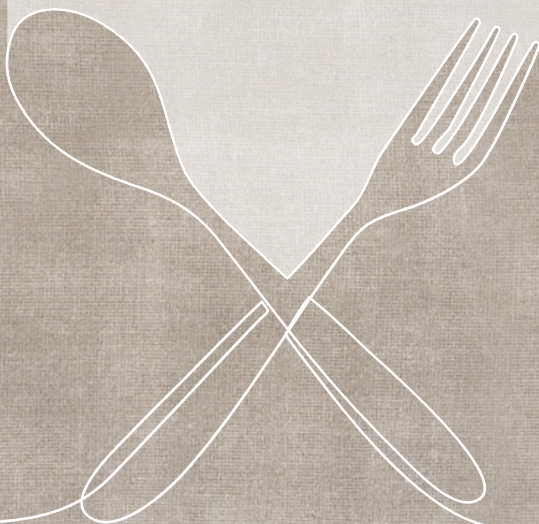
- Arnadí.

Preu per persona: 35 €
Beguda i café no inclós.

al paladar



Va nèixer en 2015. Comencem amb una idea gastronòmica molt modesta, però amb el pas dels anys ens hem afermat com un dels millors locals de la ciutat, oferint una cuina de mercat amb tocs d'autor i exquisits arrossos de la terreta. Estem situats en un dels millors llocs de la ciutat, La plaça del Mercat al nucli antic de Xàtiva.



Disponibilitat del menú:
26 al 28, de setembre
de 2025, a migdia.

www.publicmercat.es
Carrer Botigues, 3. 46800 Xàtiva.
Reserves: **667 914 712**



- Ensaladilla de sepia con mayonesa de pimiento y corona de gambón al ajillo.
- Coqueta de Dacsa de la Safor con ventresca de atún y anchoa 00.
- Mini burger de figatell con mermelada de bacon, tártara y queso gorgonzola.
- Al i pebre de rape y gambón.

POSTRE:

- Arnadí.

Preu per persona: 30 €
Beguda i café no inclós.

al paladar

El Cullerot
COM A CASA

 La Talaia
del Castell

ELS PORXES
— cuina del mercat —

Restaurant 
MONCHO 

Restaurant 
Ca Conxa
Arrosseria Braseria

 Ganesh

 SAIT
DIA I NIT


Public
LOUNGE - BAR
MERCAT

XÀTIVA

II Jornades gastronòmiques
i turístiques de cuina oberta

al paladar

programació 27 i 28 de setembre

27
DISSABTE

Dia mundial del turisme

- Entrada gratuïta al castell i museus municipals
- Trenet turístic gratuït

27
i
28

- Festival Openhouse Xàtiva: visites guiades per conèixer espais arquitectònics públics i privats de la ciutat.

Horari de visita lliure:

Dissabte 27: 11.00 h a 14.00 h
16.00 h a 19.00 h

Diumenge 28: 11.00 h a 14.00 h.

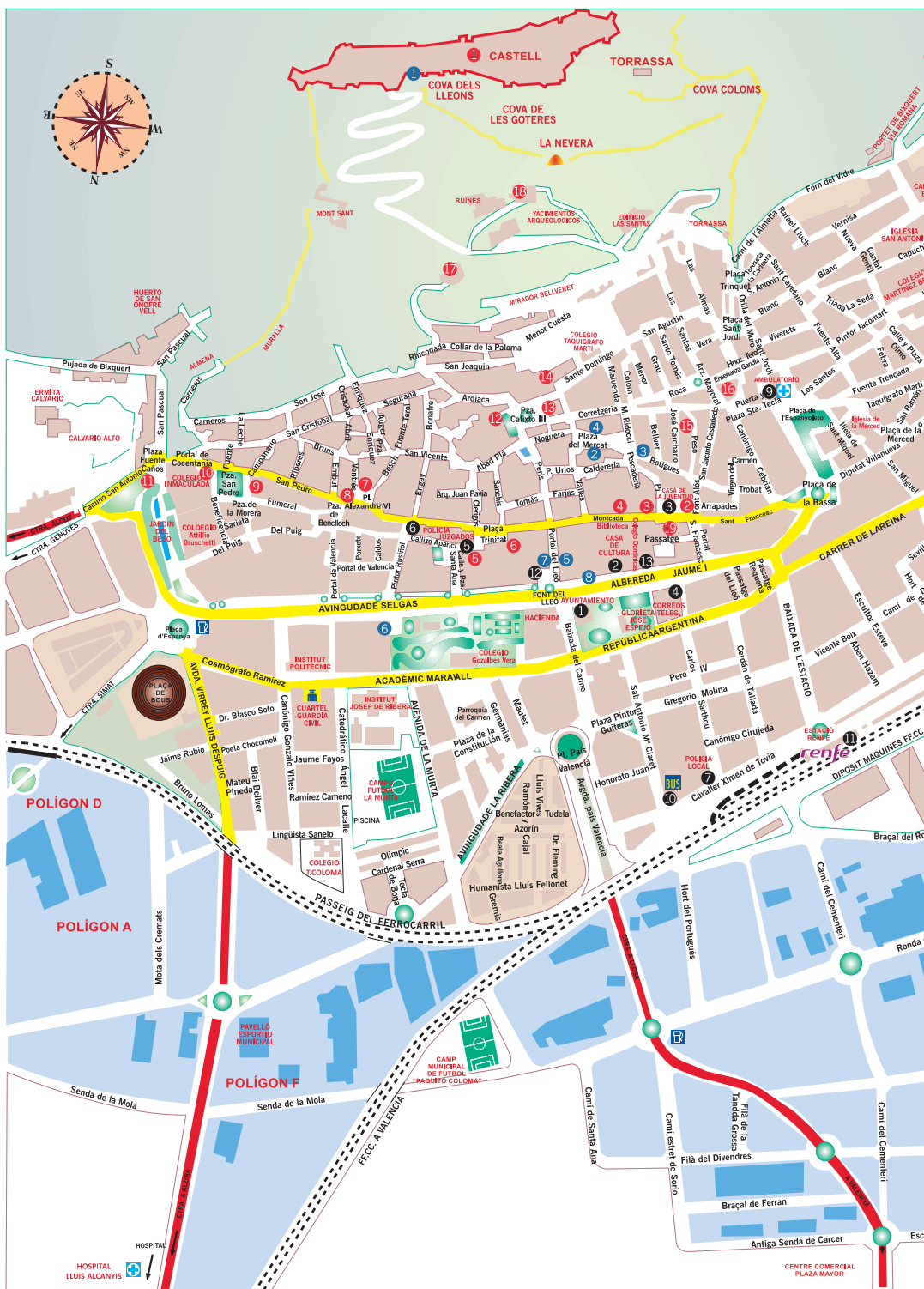
Horari de les rutes guiades:

Dissabte 27: 12.00 h. Xàtiva medieval.
17.00 h. Els patis de Xàtiva.

Diumenge 28: 12.00 h. La Xàtiva dels Borja.

DISSABTE I DIUMENGE







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 ESGLÉSIA SANT PERE
- 10 EXCONVENT DE SANT ONOFRE
- 11 FONT DELS 25 DOLLS
- 12 COL·LEGIATA BASÍLICA
- 13 HOSPITAL
- 14 SANT DOMÈNEC
- 15 ALMODÍ, MUSEU MUNICIPAL
- 16 CASA DE L'ENSENYANÇA
- 17 ERMITA DE SANT JOSEP
- 18 ESGLÉSIA DE SANT FÈLIX
- 19 ESGLÉSIA DE SANT FRANCESC

RESTAURANTS

- 1 LA TALAIA DEL CASTELL
- 2 ELS PORXES
- 3 PUBLIC LOUNGE-MERCAT
- 4 EL CULLEROT
- 5 GANESH
- 6 EL MONCHO
- 7 PORTAL CA CONXA
- 8 SAIT. DIA I NIT

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



aHoxa

ASOCIACIÓN DE HOSTELERÍA Y OÍDOS DE ATRÁ Y COMARCAS



TOURIST INFO
xàtiva

