



XÀTIVA

al paladar

III Jornades gastronòmiques
i turístiques de cuina oberta

Descobreix-la, viu-la, assaboreix-la
DEIXA'T PORTAR PEL SABOR DE LA MILLOR CUINA

25 | 26 | 27_setembre_de_2026



La Talaia del Castell

www.talaiadelcastell.es

A l'Interior del Castell de Xàtiva

Reserves: 96 102 90 93. Dilluns i dimarts, tancat

ENTRANTS

- Aperitiu de benvinguda.
(Al·lergen: crustacis)
- Mollete amb la nostra cansalada cruixent i demi-glacé amb cítrics.
(Al·lergen: gluten)
- Amanida de fruita de temporada, formatge gorgonzola i mistela sense alcohol.
(Al·lergen: lactis)

PLAT PRINCIPAL · A TRIAR

- Arròs al forn xatívi.
(Al·lèrgens: sulfits i ou)
- Arròs de sépia, foie i sorpresa.
(Al·lèrgens: crustacis i ou)
- Trinxat d'entrecot amb guarnició a la mantega.
(Al·lergen: lactis)
- Peix del dia i el seu escabetx.
(Al·lergen: peix)

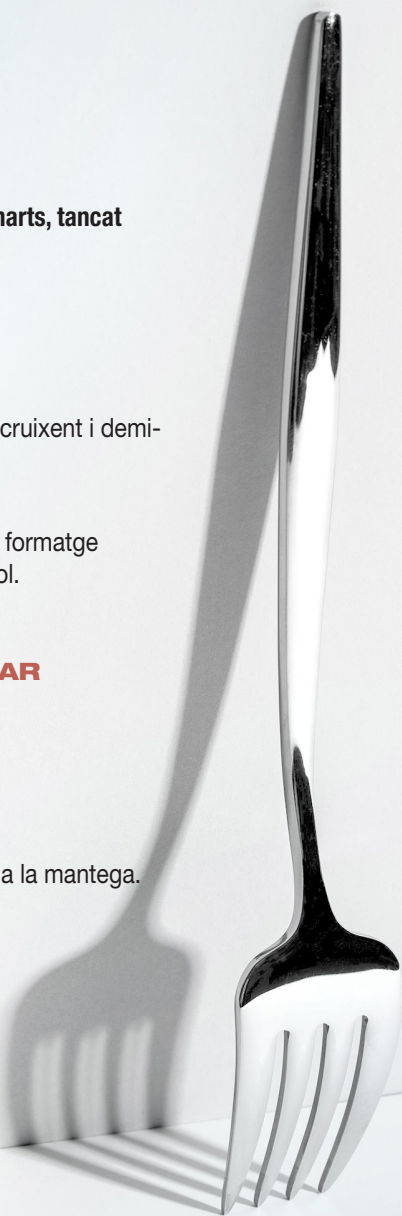
POSTRES

- Degustació de postres típics
- Café

Preu por persona: 30 €

Beguda no inclosa

al paladar





XÀTIVA

al paladar

III Jornades gastronòmiques
i turístiques de cuina oberta

Descobreix-la, viu-la, assaboreix-la
DEIXA'T PORTAR PEL SABOR DE LA MILLOR CUINA

25 | 26 | 27_setembre_de_2026

ELS PORXES

— cuina del mercat —

Plaça del Mercat, 31 / 46800 Xàtiva

Reserves: 617 409 523 / 663 272 710

ENTRANTS

- Tamboret de moniato amb foie, formatge i ametla caramel·litzada.
(Al·lèrgens: Llet, sulfits i fruits de closca)
- Llesques de tonyina salada amb tomaca del terreny i hummus d'alvocat i pistatxos.
(Al·lèrgens: Peix, fruits de closca)
- Bunyols d'espínacs, pinyons i polp.
(Al·lèrgens: Mol·luscos, fruits de closca i ou)
- Ou a baixa temperatura amb parmentier de creïlla i ceba, i pernil ibèric.
(Al·lèrgen: Ou)

PLAT PRINCIPAL. (Triar-ne un):

- Gaspaxos de bolets i ànec.
(Només al migdia. Mínim dues persones.)
(Al·lèrgen: Gluten)
- Costella de porc a baixa temperatura amb salsa de timó i romer i creïlles pobres.
- Bacallà fregit amb faves baby i ceba tendra.
(Peix)

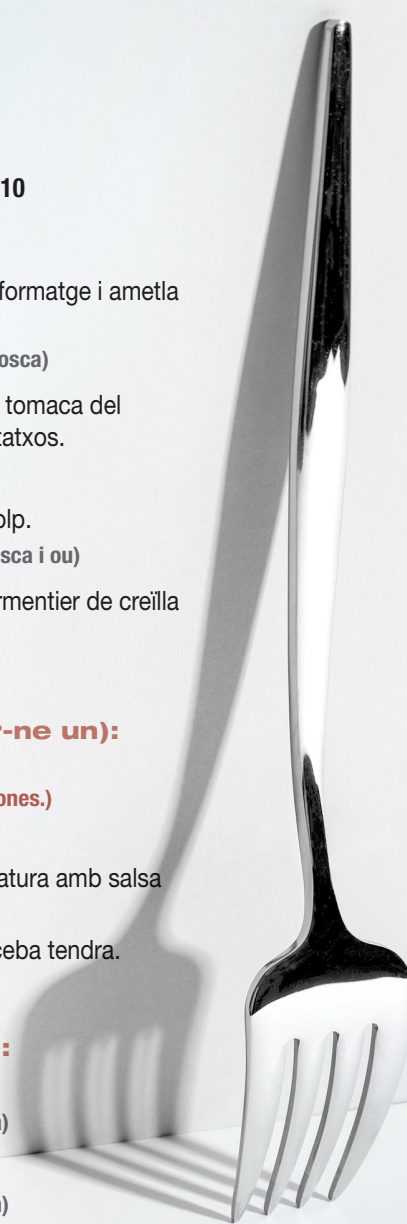
POSTRES. (Triar-ne un):

- Pastís de formatge i Baileys.
(Al·lèrgens: Ou, llet i fruits de closca)
- Pastís de tres xocolates.
(Al·lèrgens: Ou, llet i fruits de closca)

Tot sense gluten

Preu per persona 29,50 € / Begudes no incloses

al paladar





XÀTIVA

al paladar

III Jornades gastronòmiques
i turístiques de cuina oberta

Descobreix-la, viu-la, assaboreix-la
DEIXA'T PORTAR PEL SABOR DE LA MILLOR CUINA

25 | 26 | 27_setembre_de_2026



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

ENTRANTS

- Ensaladilla de lluç i llagostí
- Carxofes en tempura amb maionesa de sriracha
- Caneló de pollastre i foie amb beixamel de tòfona negra

PLAT PRINCIPAL • A TRIAR

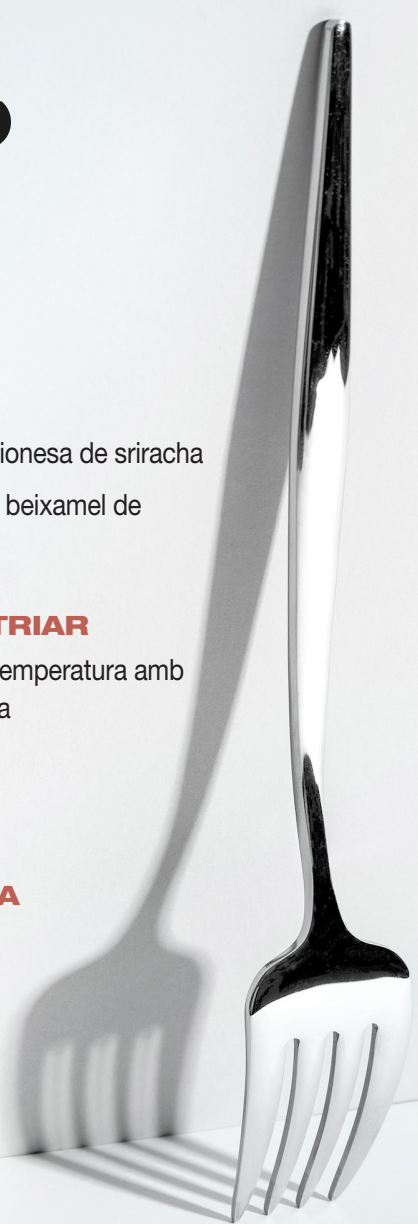
- Secret ibèric confitat a baixa temperatura amb crema de formatge gorgonzola
- Llobarro al forn
- Arròs al forn

POSTRES DE LA CASA

- A triar entre els oferits

Preu per persona 23 €
Beguda no inclosa.

al paladar





XÀTIVA

al paladar

III Jornades gastronòmiques
i turístiques de cuina oberta

Descobreix-la, viu-la, assaboreix-la
DEIXA'T PORTAR PEL SABOR DE LA MILLOR CUINA

25 | 26 | 27_setembre_de_2026

Restaurant
Ca Conxa
Aprrosseria Braseria

www.caconxa.com

Plaça la Bassa 10, s/n. 46800 Xàtiva

Reservas: 96 227 33 44 - 699 343 445

ENTRANTS · PER A COMPARTIR

- Torrada d'hummus d'albergínia i cruixent
- Cassola d'ou, samfaina i pernil
- Twister de marisc

PLAT PRINCIPAL · A TRIAR

- Arròs al forn (al migdia)
- Carrillera amb parmentier
- Bacallà al forn amb muselina

POSTRES O CAFÉ

- Assortiment de postres

Preu per persona 26 €
Beguda no inclosa

al paladar





XÀTIVA

al paladar

III Jornades gastronòmiques
i turístiques de cuina oberta

Descobreix-la, viu-la, assaboreix-la
DEIXA'T PORTAR PEL SABOR DE LA MILLOR CUINA

25 | 26 | 27_setembre_de_2026



Ganesh

www.ganesh eclecticico.com

C. Portal del Lleó, 9. 46800 Xàtiva. Reserves: 644 720 098

MENÚ. Al centre de taula

- Satay de pollastre
El plat més popular del *street food* d'Indonèsia, fet amb tendres trossos de pollastre i una salsa de cacauet irresistible.
- Albergínies otomanes
Tendres i cruixents bastonets d'albergínia amanits amb melassa de magrana.
- Baos de conill en escabetx
Tendres panets asiàtics farcits de conill en escabetx.
- Llom saltat d'Angus
Sucosos trossos de carn d'Angus i verdures saltats al *wok*, un plat típic de la cuina peruana.
- Creïlles a la huancaína
Plat molt popular de la cuina peruana, amb una base de creïlles banyades en una salsa cremosa amb un lleuger toc picant.

Postres

- Pavlova de fruits rojos
Merenga al forn, cruixent i suau alhora, farcida de nata amb fruits rojos i coulis de nabius.
- Banana bread
Bescuit de plàtan amb una base cremosa de vainilla.

Preu per persona: 32 €

Beguda no inclosa

Mínim 2 persones, a taula completa.

Aquest menú està disponible per a persones vegetarianes i celíaqes.
Consultar al nostre personal.

al paladar





XÀTIVA

al paladar

III Jornades gastronòmiques
i turístiques de cuina oberta

Descobreix-la, viu-la, assaboreix-la
DEIXA'T PORTAR PEL SABOR DE LA MILLOR CUINA

25 | 26 | 27_setembre_de_2026



SAIT

DIA I NIT

www.saitdiainit.es

Albereda Jaume I, 56. Baix. 46800 Xàtiva.

Reserves: 682 799 454

ENTRANTS

- Pa amb tomaca i allioli
- Croquetó de putxero amb parmentier trufat
- Taula de formatges frescos

PRINCIPALS • A TRIAR

- Arròs de guanciale, sobrassada i carxofes *
- Xuletó de porc de castanya madurat
- Broqueta de rap

POSTRES I CAFÉ

Preu per persona: 25 €

Beguda no inclosa.

Mínim 2 persones

al paladar





XÀTIVA

al paladar

III Jornades gastronòmiques
i turístiques de cuina oberta

Descobreix-la, viu-la, assaboreix-la
DEIXA'T PORTAR PEL SABOR DE LA MILLOR CUINA

25 | 26 | 27_setembre_de_2026



www.elcullerot.com

Plaça del Mercat, 10, s/n. 46800 Xàtiva

Reserves: 624 429 984 / 96 083 44 38

ENTRANTS

- Hummus de garrofó amb cruixent de costella
(Al·lèrgens: gluten i sèsam)
- Coqueta d'escalivada i sardina fumada amb muselina d'allioli
(Al·lèrgens: gluten, peix, ou i lactis)
- Flor de carxofa sobre romesco, terra d'oliva negra i sofregit de torrezno
(Al·lèrgens: gluten, cacauets, fruits de closca i sulfits)

PRINCIPALS. A TRIAR

- Caneló de galta amb beixamel de formatge de cabra, acompanyat de cruixent de iuca
(Al·lèrgens: gluten, lactis, ou i sulfits)
- Calamar a la planxa amb parmentier de sobrassada i gambes en tempura
(Al·lèrgens: mol·luscos, crustacis, lactis, gluten i ou)
- Arròs al forn
(Al·lèrgens: gluten i sulfits)

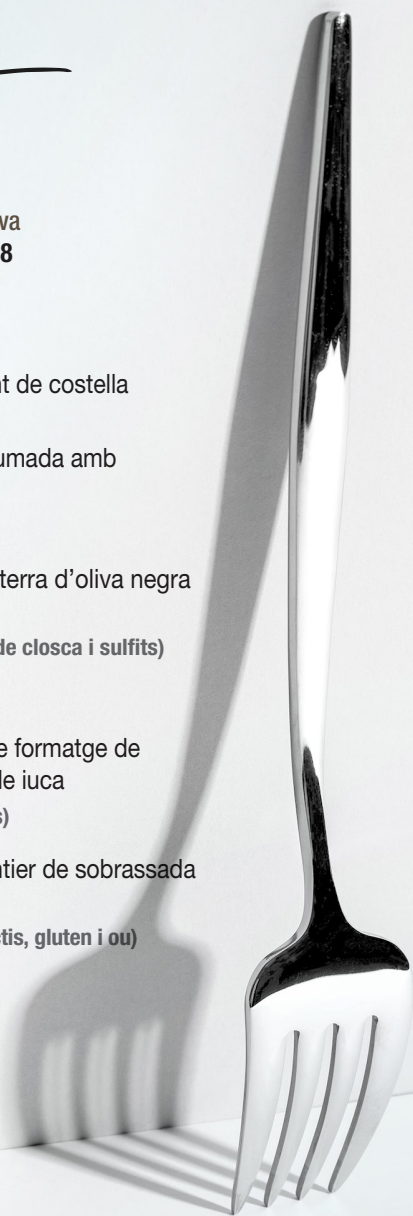
POSTRES CASOLANES

Al·lèrgens: Gluten, lactis, ous
i fruits de closca

Preu per persona 30 €

Beguda, pa i café no inclosos.

al paladar





XÀTIVA

al paladar

III Jornades gastronòmiques
i turístiques de cuina oberta

Descobreix-la, viu-la, assaboreix-la
DEIXA'T PORTAR PEL SABOR DE LA MILLOR CUINA

25 | 26 | 27_setembre_de_2026

Kubaba

PEQUEÑA TABERNA CON ALMA

www.tabernakubaba.com

Carrer Botigues, 4 / Plaza El Mercat, 46800 Xàtiva

Reservas: 625 909 743

MENÚ DE TAPES

- Pa de poble amb tomaca i allioli
- Pintxo de truita de bolets i tòfona
- Amanida de carn de guatla
(Enciam, tomaca, alvocat i olives negres)
- Titaina valenciana
(Mojama i pa torrat)
- Ploma ibèrica sobre creïlles i verdures

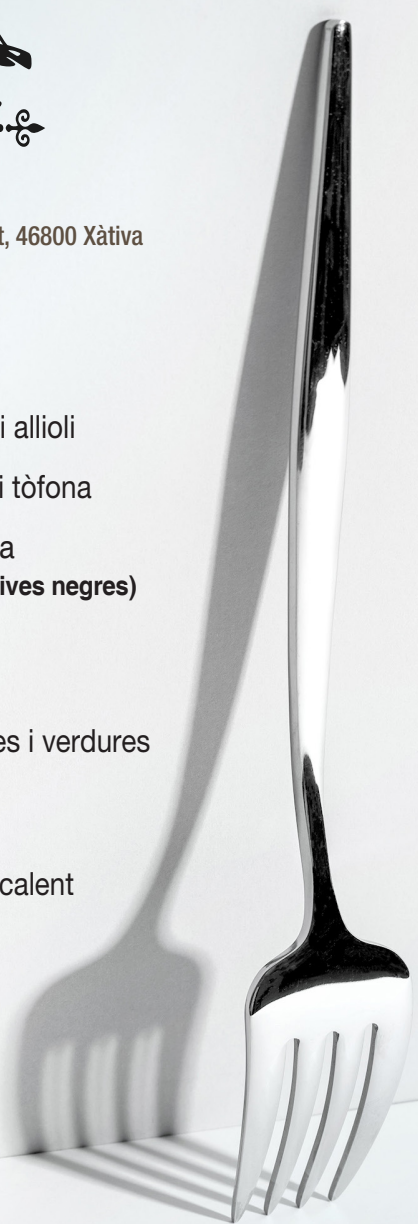
POSTRE

- Monjàvena amb xocolata calent

Preu per persona 20 €

Beguda i café no inclosos

al paladar





XÀTIVA

al paladar

III Jornades gastronòmiques
i turístiques de cuina oberta

Descobreix-la, viu-la, assaboreix-la
DEIXA'T PORTAR PEL SABOR DE LA MILLOR CUINA

25 | 26 | 27_setembre_de_2026

EL PUERTO DE GRANA

www.elpuertodegrana.es
Avda. Selgas 7, 46800, Xàtiva
Reservas: 96 001 10 93

ENTRANTS

- Cabdells d'encisam amb ventresca i salmorejo
- Croquetes d'ànec amb melmelada de figues
- Mini brioix de vedella estofada, maionesa d'alfàbega i cobertura de quicos

PLAT. A TRIAR

- Medallons de filet de porc amb salsa Socarrada i melmelada d'allis tendres
- Llom de lluç amb salsa de piquillos dolços i cruixents de moniato

POSTRES DE LA CASA

Preu per persona 28 €
Beguda no inclosa

al paladar

