



FIRA
GASTRONÒMICA

FERIA
GASTRONÓMICA

2026

30 I 31 D'OCTUBRE I 1, 6, 7 I 8 DE NOVEMBRE

30 Y 31 DE OCTUBRE Y 1, 6, 7 Y 8 DE NOVIEMBRE

RESTAURANT MONCHO

MENÚ BORJA

ENTRANTS (*Individuals, entren els 3*)

- Empanada cruixent d'ensaladilla de lluç i llagostí
- Carxofes en tempura amb salsa de rovell i formatge trufat
- Caneló de carn rostida amb reducció del seu propi suc

PLAT PRINCIPAL A TRIAR

- Guisat de fesols reduït amb confit d'ànec esmollat
- Garró de porc a baixa temperatura amb parmentier de creïlles
 - Bacallà arrebossat sobre samfaina manxega
- Llobarro al forn amb oli de pimentons del piquillo rostits

POSTRES A TRIAR

1 beguda

Preu menú: 23.00 € per persona

Av. Selgas, núm. 5. 46800 Xàtiva / Telèfon: 670373601



RESTAURANTE MONCHO

MENÚ BORJA

ENTRANTES (*Individuales, entran los 3*)

- Empanada crujiente de ensaladilla de merluza y langostino
- Alcachofas en tempura con salsa de yema y queso trufado
- Canelón de carne asada con reducción de su propio jugo

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

- Guiso de judías reducido con confit de pato desmigado
- Codillo de cerdo a baja temperatura con parmentier de patatas
 - Bacalao rebozado sobre pisto manchego
- Lubina al horno con aceite de pimientos del piquillo asados

POSTRES A ELEGIR

1 bebida

Precio menú: 23.00 € por persona

Av. Selgas, núm. 5. 46800 Xàtiva / Teléfono: 670373601

TERRASSA SANT JOSEP

MENÚ BORJA

ENTRANTS

Espencat amb formatge blanquet
Remenat d'all tendres amb bolets

PLAT PRINCIPAL

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

POSTRES

Arnadí amb gelat de carabassa i trossets de dàtils

Café amb 1 beguda

Preu menú: 33,00 € per persona

Pujada al Castell, 33, XÀTIVA / Telèfon: 960 73 04 20



TERRASSA SANT JOSEP

MENÚ BORJA

ENTRANTES

Escalivada con queso blanco
Revuelto de ajos tiernos con setas

PLATO PRINCIPAL

Arroz meloso en alcachofas, ajos tiernos y magret de pato

POSTRE

Arnadí con helado de calabaza y trozos de dátiles

Café con 1 bebida

Precio menú: 33,00 € por persona

Pujada al Castell, 33, XÀTIVA / Teléfono: 960 73 04 20

LA TALAIA DEL CASTELL

MENÚ BORJA 2026

ENTRANTS:

Llesca de tàrtar de gamba amb llima, amb maionesa d'albergina fumada
Ous trufats a baixa temperatura, sobre guisat de bou de lídia amb moscatell i xocolate, amb xips de verdura

Perdiu en doble cocció, desossada, acompanyada de brots tendres, pruna i orellana, amb vinagreta de magrana

PRINCIPALS:

Arròs al forn xativí

Arròs d'ànec, rossinyols, fenoll i foie

Entrecot trinxat amb creïlles amb herbes provençals

Orada al nostre estil amb sofregit xativí

DEGUSTACIÓ DE POSTRES TÍPIQUES

Café

1 beguda inclosa

Preu menú: 34,50 € per persona

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



LA TALAIA DEL CASTELL

MENÚ BORJA 2026

ENTRANTES:

Tosta de tartar de gamba al limón, con mahonesa de berenjena ahumada
Huevos trufados, a baja temperatura, sobre guiso de toro de lidia al moscatel y chocolate, con chips de verdura

Perdiz en doble cocción, deshuesada, acompañada de brotes tiernos, ciruela y orejón, con vinagreta de granada

PRINCIPALES:

Arroz al horno xativí

Arroz de pato, rebozuelos, hinojo y foie

Entrecot trinchado con patatas a las hierbas provenzales

Dorada a nuestro estilo con sofrito xativí

DEGUSTACIÓN DE POSTRES TÍPICOS

Café

1 bebida incluida

Precio menú: 34,50 € por persona

Reservas: 96 102 90 93 / Ubicación: interior del Castell de Xàtiva

EUFÒRIA

Snack & Restaurant

APERITIU DE BENVINGUDA

ENTRANTS A COMPARTIR

Empanada fina de carxofes i gambes amb pico de gallo

Melós de carn ibèrica amb puré trufat i verdures

PLAT PRINCIPAL

Arròs de carxofes i polp

POSTRES

Braç de gitano de monjàvena i bola de gelat

25,00 €/Persona IVA INCLÓS / (mínim dues persones)

Beguda i café a part

Menú disponible únicament amb reserva prèvia

Ronda Séquia de la Vila, s/n (Les Pereres) XÀTIVA / Telèfon: 678 296 644



EUFORIA

Snack & Restaurant

APERITIVO DE BIENVENIDA

ENTRANTES A COMPARTIR

Empanada fina de alcachofas y gambas con pico de gallo

Meloso de carne ibérica con puré trufado y verduritas

PLATO PRINCIPAL

Arroz de alcachofas y pulpo

POSTRES

Brazo de gitano de monjàvena y bola de helado

25,00 €/Persona IVA INCLUIDO / (mínimo dos personas)

Bebida y café aparte

Menú disponible únicamente con reserva previa

Ronda Séquia de la Vila, s/n (Les Pereres) XÀTIVA / Teléfono: 678 296 644

ARROSSERIA BRASERIA CA CONXA

MENÚ ESPECIAL ELS BORJA

ENTRANTS PER A COMPARTIR AL CENTRE DE LA TAULA

- Coca al forn amb sobrassada ibèrica i formatge de cabra caramel·litzat (individual)
 - Timbal de salmó, gambes i alvocat
 - Carxofes cruixents i salsa trufada

PLATS PRINCIPALS A TRIAR

- Paella de presa amb bolets (mín. 2 pers.) (*servei de paelles al migdia*)
- Confit d'ànec amb salsa de castanyes
- Caldereta de peix amb carabiners

POSTRES

Llesqueta amb ou amb gelat d'orxata

BEGUDA INCLOSA A TRIAR

Aigua, refrescos, cervesa, vi, vermut

Café inclòs

Preu menú: 36,00 € per persona

Plaça de la Bassa, 10, XÀTIVA / Telèfon: 699 34 34 45



ARROSSERIA BRASERIA CA CONXA

MENÚ ESPECIAL LOS BORJA

ENTRANTES PARA COMPARTIR AL CENTRO DE LA MESA

- Coca al horno con sobrasada ibérica y queso de cabra caramelizado (individual)
 - Timbal de salmón, gambas y aguacate
 - Alcachofas crujientes y salsa trufada

PLATOS PRINCIPALES A ELEGIR

- Paella de presa con boletus (mín. 2 pers.) (*servicio de paellas al mediodía*)
- Confit de pato con salsa de castañas
- Caldereta de pescado con carabineros

POSTRE

Torrija con helado de horchata

BEBIDA INCLUIDA A ELEGIR

Agua, refrescos, cerveza, vino, vermut

Café incluido

Precio menú: 36,00 € por persona

Plaça de la Bassa, 10, XÀTIVA / Teléfono: 699 34 34 45

RESTAURANT MONTSANT

LA CUINA DELS BORJA

SNACK DE BENVINGUDA

ENTRANTS

Mos d'Almussafes amb formatge fumat

Orella melosa amb gambeta agrepicant

PLAT PRINCIPAL

Cansalada entreverada de bacallà guisada amb bolets de temporada

Cérvol tendre amb crema d'all negre i trompeta de la mort

POSTRES

Brioix de carabassa, gelat d'ametla i pipes garapinyades

(beguda no inclosa)

Preu menú: 52,00 € per persona

El menú estarà disponible tots els dies de Fira Borja

Pujada al Castell, 35a, XÀTIVA / Tel.: 962 27 50 81 / reservas@mont-sant.com



RESTAURANTE MONTSANT

LA COCINA DE LOS BORJA

SNACK DE BIENVENIDA

ENTRANTES

Bocado de Almussafes con queso ahumado

Oreja melosa con quisquilla agripicante

PLATO PRINCIPAL

Panceta de bacalao guisada con setas de temporada

Ciervo tierno con crema de ajo negro y trompeta de la muerte

POSTRE

Brioche de calabaza, helado de almendra y pipas garrapiñadas

(beguda no inclosa)

Precio menu: 52.00 € por persona

El menú estará disponible todos los días de Fira Borja

Pujada al Castell, 35a, XÀTIVA / Tel.: 962 27 50 81 / reservas@mont-sant.com

EL CULLEROT

MENÚ BORJA

ENTRANTS

Hummus de garrofó amb cruixent de costelles
Coqueta d'escalivada i sardina fumada amb mussolina d'allioli de Mery
Flor de carxofa sobre romesco, terra d'oliva negra i sofregit de rosta

PLAT PRINCIPAL

Arròs al forn (mínim 2 pers.)
Caneló de galta amb beixamel de formatge de cabra acompanyada de cruixent de iuca
Calamar a la planxa amb parmentier de sobrassada i gambes en tempura

POSTRES

Postres casolanes

Preu menú: 30,00 € per persona

(NO INCLOU PA, BEGUDA I CAFÉ)

Menú disponible durant tota la Fira Borja

Plaça del Mercat, 10, XÀTIVA / Telèfon: 624 42 99 84 / elcullerot.com



EL CULLEROT

MENÚ BORJA

ENTRANTES

Hummus de garrofón con crujiente de costillas
Coqueta de escalivada y sardina ahumada con muselina de alioli de Mery
Flor de alcachofa sobre romesco, tierra de oliva negra y sofrito de torrezno

PLATO PRINCIPAL

Arroz al horno (mínimo 2 pax)
Canelón de carrillada con bechamel de queso de cabra acompañada de crujiente de yuca
Calamar a la plancha con parmentier de sobrasada y gambas en tempura

POSTRES

Postres caseros

Preu menú: 30,00 € per persona

(NO INCLUYE PAN, BEBIDA Y CAFÉ)

Menú disponible durante toda la Fira Borja

Plaça del Mercat, 10, XÀTIVA / Telèfon: 624 42 99 84 / elcullerot.com

GANESH

Cuina eclèctica

MENÚ

MENÚ PER A DUES PERSONES

AL CENTRE DE LA TAULA

Crema de castanyes
Jiaozi de conill en escabetx
Albergines otomanes
Tonyina berber
Tikkà massala de pollastre
Coca borgiana
Baklava

Cremaet Ganesh

Preu menú: 34,00 €

Disponible el 31 d'octubre i l'1, 7 i 8 de novembre

Portal del Lleó, 9, XÀTIVA / Telèfon: 644 72 00 98 / ganeshelectico.com



GANESH

Cocina ecléctica

MENÚ

MENÚ PARA DOS PERSONAS

AL CENTRO DE LA MESA

Crema de castañas
Jiaozi de conejo en escabeche
Berenjenas otomanas
Atún bereber
Tikka masala de pollo
Coca borgiana
Baklava

Cremaet Ganesh

Precio menu: 34.00 €

Disponible el 31 de octubre y el 1, 7 y 8 de noviembre

Plaça del Mercat, 10, XÀTIVA / Teléfono: 624 42 99 84 / elcullerot.com

ELS PORXES

Cuina del mercat

MENÚ BORJA

ENTRANTS AL CENTRE DE LA TAULA

Taula de formatges madurats de la Terreta amb figues i raïm
(lactis)

Amanida de pollastre confitat, amb fulles variades, magrana i vinagreta de pistatxos i mel
(mostassa - fruites seques)

Empanades de llagostins i all porro
(marisc, peix i mol·luscos)

DE PRINCIPAL, A TRIAR ENTRE

Arròs amb bolets, alls tendres i ànec confitat
(*Sols al migdia*)

Rotllet de pollastre farcit amb prunes i foie

Fullós de bacallà, bledes i pinyons
(Peix, mol·luscos, marisc i fruites seques)

DE POSTRES

Pastís de carabassa amb ametla garapinyada o peres dolces amb suflé de caramel o
pastís de formatge amb codonyat casolà
(llet - fruites seques - ous)

O CAFÉ

Preu menú: 24,50 € per persona
(begudes no incloses)

Menú ofert per als dies del 30 i 31 d'octubre, i 1, 7 i 8 de novembre

Plaça del Mercat, 31. XÀTIVA / Reserves: 617409523 – 663272710



ELS PORXES

Cocina del mercado

MENÚ BORJA

ENTRANTES AL CENTRO DE LA MESA

Tabla de quesos curados de la tierra con higos y uva
(lácteos)

Ensalada de pollo confitado, con hojas variadas, granada y vinagreta de pistachos y miel
(mostaza - frutos secos)

Empanadas de langostinos y ajo porro
(marisco, pescado y moluscos)

DE PRINCIPAL, A ELEGIR ENTRE

Arroz con setas, ajos tiernos y pato confitado
(Solo al mediodía)

Rollito de pollo relleno con ciruelas y foie

Milhojas de bacalao, acelgas y piñones
(Pescado, moluscos, marisco y frutos secos)

DE POSTRES

Pastel de calabaza con almendra garrapiñada o peritas dulces con suflé de caramelo
o pastel de queso con dulce de membrillo casero
(leche - frutos secos - huevos)

O CAFÉ

Precio menú: 24,50 € por persona
(bebidas no incluidas)

Menú ofrecido para los días del 30 y 31 de octubre, y 1, 7 y 8 de noviembre

Plaça del Mercat, 31. XÀTIVA / Reservas: 617409523 – 663272710



