



FIRA
BORJA
Nativa

FIRA
GASTRONÒMICA

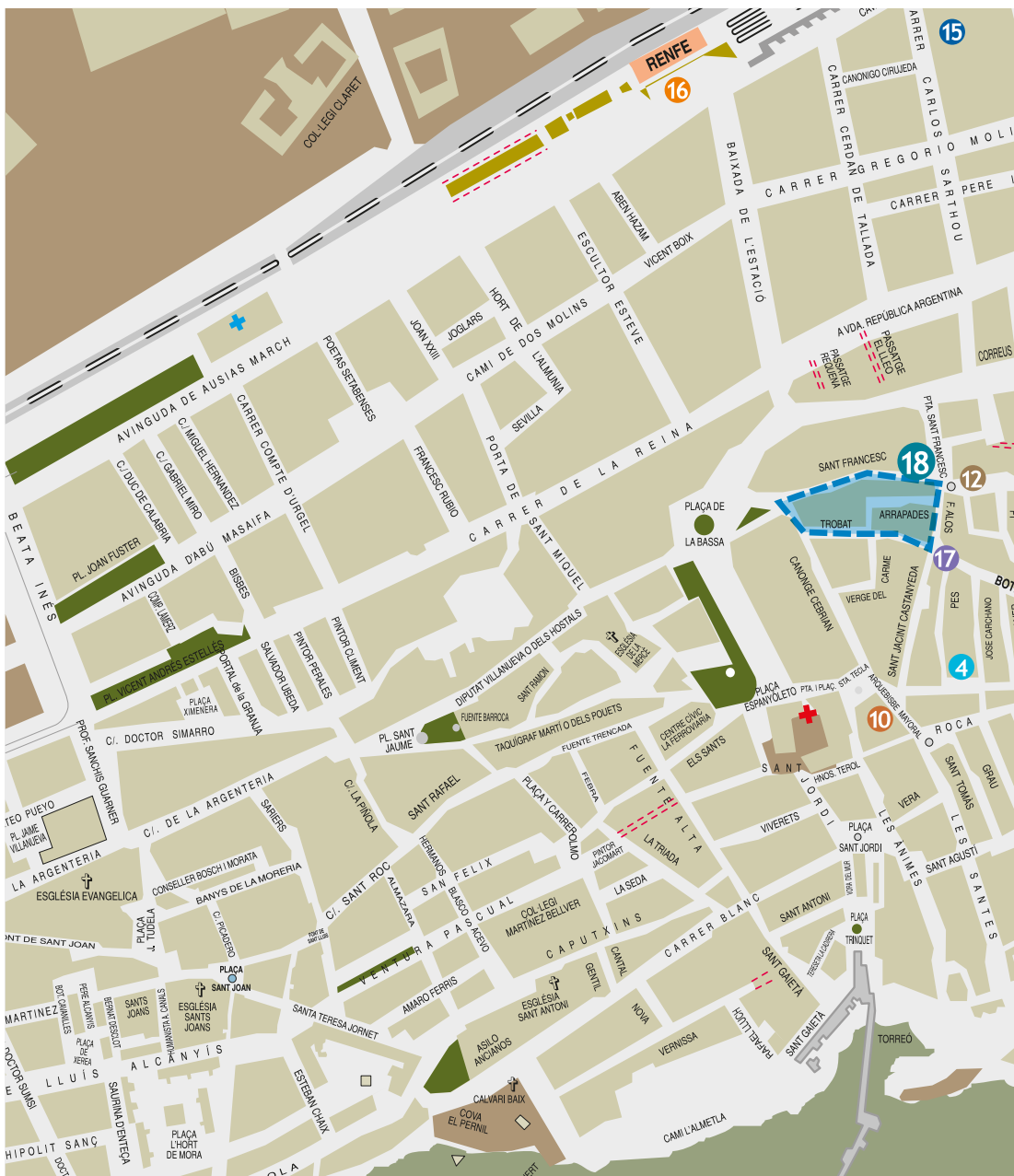
FESTIVAL INTERNACIONAL
MÚSICA I HISTÒRIA

FIRA
TURISME

FIRA
ARTESANIA

2022

DEL 28 D' OCTUBRE A L' 1 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 Joan
- 13 Col·legiata
- 14 Castell



Points d'interés

1 Monument Nacional
2 Plaça la Seu
3 Estació Borja
4 Monument Nacional
5 Institut Politecnic
6 Monument Nacional
7 Plaça la Seu
8 Plaça la Seu
9 Casa de Cultura
10 Plaça la Seu
11 Plaça la Seu
12 Plaça la Seu
13 Plaça la Seu
14 Monument Nacional

- 15** Policia Local
- 16** Estació de tren
- 17** Punt Violeta

Fira d'artesanía

18



FIRA
BORJA
Nativa

PROGRAMACIÓ

2022

DEL 28 D' OCTUBRE A L' 1 DE NOVEMBRE

PROGRAMACIÓ FIRA BORJA 2022

ACTIVITATS PER A ESCOLARS:



Dies 28 d'octubre i 2 de novembre

De 10.00 h 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 de: Arturo Barba (València)

Reserva a la Casa de Cultura. Places limitades

EXPOSICIONS ESPAI EXPOSITIU CONVENT DE SANT DOMÈNEC



Del 19 d'octubre fins al 20 de novembre

Exposició

XÀTIVA I ELS BORJA. Una de les famílies més poderosa del renaixement

Patrocina: València Turisme” Territori Borja”

Col·labora Agrupació indumentaristes de Xàtiva

Coordina: Museus de Xàtiva. Ajuntament de Xàtiva



Del 19 d'octubre fins al 20 de novembre

Exposició Instruments

“ELS ÀNGELS MÚSICS”

Cessió: Institut valencià de Cultura- Generalitat Valenciana

Patrocina: Regidoria de Turisme. Ajuntament de Xàtiva

Horaris

De dimecres a dissabte / De 10.30 h a 14.00 h i de 16.00 h a 19.00 h

Diumenge i festius sols de matí.

Horari especial Fira Borja

Dies 29,30, 31 de octubre i 1 de novembre

De 10.30 h a 14.00 h i de 16.00 h a 19.00 h

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



Dia 28 d'octubre. A les 18.30 h. A la Plaça Sant Francesc

INAUGURACIÓ FIRA D'ARTESANIA.

Amb la participació d'artistes firers.



Dia 28 d'octubre. A les 20.00 h. A l'Església de Sant Feliu

Concert inauguració i degustació de dolços tradicionals

“DE MUNIC A XÀTIVA, EL SO DE L'ORGUE”

A càrrec de Johannes Skudlik (Alemanya). Titular dels grans orgues de Landsberg (Munic)

Dolços a càrrec de PASTISSERIA BOSCA

Col·labora: departament de promoció econòmica / Organitza: Ajuntament de Xàtiva

Entrada gratuïta fins a omplir aforament.



Dia 28 d'octubre. A les 22.00 h.

Tancament fira d'artesanía



Dia 29 d'octubre.

A les 11.00 h. Obertura fira d'artesanía



Dia 29 d'octubre. De 11.00 h a 13.00 h. Al Conservatori de música “Luis Milán”

Classe magistral “TALLER DE MÚSICA ANTIGA”

A càrrec de Robert Cases (València)

Professor al Conservatori Superior de Música de Castellà la Manxa

Curs: Tercer cicle de grau mitjà / Especialitats: Totes

Col·labora. La Fundació Cultural CDM

Reserva de places a la web www.xativaturismo.com / Places limitades. Inscripció 5 €



Dia 29 a les 10.30 h. Eixida Plaça Sant Pere. Recorregut itinerant

Visita guiada i degustació de dolços tradicionals

“XÀTIVA CIUTAT NATAL DELS BORJA”

Dolços a càrrec de XOCOCAP

Organitza: Regidoria de Turisme / Col·labora: departament de promoció econòmica

Places limitades, visita 4 €

Info al tel. 96 227 33 46 i a www.xativaturismo.com



Dia 29 a les 11.30. A la fira d'artesanía

“DEMOSTRACIÓ D'OFICIS”

A càrrec d'Agrupació artesana Amata



Dia 29 a les 12.00 h. Espai Cultural Sant Domènec

Concert

“LUÍS MILÁ, RAICES COMO CUERDAS”

A càrrec de Jonathan Ross Parkin-guitarra (angles)

Participen: Carlos Jaramillo, guitarra; Eva Paula Bonora Guasp, Soprano

Entrada gratuïta fins a omplir aforament



Dia 29 de 12.30 h a 18.30 h.

FIRA D'ARTESANIA

12.30 h. Demostració oficis

13.00 h. Titelles per als més menuts

13.30 h. Tallers per a xiquets/es

18.00 h. Tallers per a xiquets/es

18.30 h. Titelles per a tota la família.

A càrrec d'Agrupació artesana Amata



Dia 29 a les 18.30 h. A la Casa de Cultura

Conferència

“LUCRECIA BORGIA LA ILUSTRE DIFAMADA”

A càrrec d'Isabel Barceló Chico

Autora del llibre, “LUCRÈCIA BORGIA (1480-1519) BAJO UNA NUEVA LUZ”

Finalista premi crítica Comunitat Valenciana

Presenta: Ximo Corts

Promou: Casa de les Dones

Entrada gratuïta fins a omplir aforament.



Dia 29 a les 18.30 h. Eixida Plaça Sant Pere. Recorregut itinerant

Visita teatralitzada.

“LA RUTA BORJA”

A càrrec de Teatre de la lluna

Places limitades, visita 4 €

info al tel. 96 227 33 46 i a www.xativaturismo.com



Dia 29 de 12.30 h a 18.30 h. Plaça Sant Francesc

FIRA D'ARTESANIA

19.00 h. Demostració d'oficis.

19.30 h. Taller per a xiquets/es

20.00 h. Demostració d'oficis

20.30 h. Titelles



Dia 29 a les 20.00 h. Al Convent de Sant Domènec

Concert

“SOLETA SO JO ACÍ. MÚSICA EN TEMPS DELS BORJA”

A càrrec del grup Dolce Rima (valència)

Sopranos: Carmen Botella i Julieta Viñas. Vihuela: Paula Briebea

Entrada gratuïta, fins a omplir aforament



Dia 29 d'octubre. A les 22.00 h.

Tancament fira d'artesanía



Dia 29 a les 22.30 h. A la plaça de la Seu. (Calixte III)

Espectacle de llum i música

“AL SON DE LOS CLARINES Y TIMBALES”

Ensemble de trompetes a l'aire

A càrrec d'Agrupació musical La Regalada. (València)

Col·labora: Joventut Musical de la Costera



Dia 30 d'octubre. A les 11.00 h.

Obertura fira d'artesanía.



Dia 30 a les 10.30 h. Eixida Plaça Sant Pere. Recorregut itinerant

Visita guiada i degustació de dolços tradicionals

“XÀTIVA CIUTAT NATAL DELS BORJA”

Dolços a càrrec de SIROPE

Organitza: Regidoria de Turisme / Col·labora: departament de promoció econòmica

Places limitades, visita 4 €

info al tel. 96 227 33 46 i a www.xativaturismo.com.



Dia 30 d'11.30 h a 13.00 h. Plaça Sant Francesc i voltants.

FIRA D'ARTESANIA

11.30 h. Cercavila teatral.

12.00 h. Taller per a xiquets/es

12.30 h. Cercavila xanques

12.30 h. Demostració oficis



Dia 30 a les 12.00 h. A l'Església de Sant Feliu

Concert d'Orgue i degustació de dolços tradicionals

“PRESTO PARA NAVEGAR...”

A càrrec d'Arturo Barba (València)

Baríton: Sebastià Peris

Dolços: MEL DE ROMER

Col·labora: departament de promoció econòmica

Entrada gratuïta fins a omplir aforament.



Dia 30 a les 13.00 h. A la plaça del Mercat

Teatre infantil

“UN BORJA A CASA”

Cia: Ameba teatre

Ajuntament de Xàtiva.



Dia 30 a les 18.30 h. Eixida Plaça Sant Pere. Recorregut itinerant

Visita teatralitzada

“LA RUTA BORJA”

A càrrec de Teatre de la lluna

Places limitades, visita 4 €

info al tel. 96 227 33 46 i a www.xativaturismo.com



Dia 30 a les 21.30 h

FIRA D'ARTESANIA

Espectacle de malabar amb foc

22.00 h Tancament Fira d'oficis



Dia 31 d'octubre. A les 11.00 h.

Obertura fira d'artesanía.



Dia 31 des de les 11.30 h fina a les 13.00 h. Plaça Sant Francesc i voltants

FIRA D'ARTESANIA

11.30 h. Cercavila teatral.

11.30 h. Demostració d'oficis.

12.00 h. Taller per a xiquets/es

12.30 h. Cercavila xanques

12.30 h. Demostració d'oficis.

13.00 h. Taller per a xiquets/es



Dia 31 a les 18.30 h. Eixida Plaça Sant Pere.

Recorregut itinerant

Visita teatralitzada

“LA RUTA BORJA”

A càrrec de Teatre de la lluna

Places limitades, visita 4 €

info al tel. 96 227 33 46 i a www.xativaturismo.com



Dia 31 a les 20.00 h. Al Gran Teatre

Espectacle multisensorial, familiar de música antiga i dansa contemporània.

“LA DAMA I L'UNICORN, PEL MEU ÚNIC DESIG”

Direcció: Carles Magraner

A càrrec de Capella de Ministrers i Companyia Transfermove (internacional)

Col·laboració: Toni Aparici

Entrada gratuïta fins a omplir aforament



Dia 31 a les 20.30 h. Recinte Fira d'oficis. Plaça Sant Francesc.
Espectacle de foc.

22.00 h. Tancament Fira d'oficis.



Dimarts 1 de novembre

11.00 h obertura fira artesanía



Dia 1 a les 10.30 h. Eixida Plaça Sant Pere. Recorregut itinerant

Visita guiada i degustació de dolços tradicionals

“XÀTIVA CIUTAT NATAL DELS BORJA”

Dolços a càrrec de: DULCES CAMPOS

Organitza: Regidoria de Turisme

Col·labora: departament de promoció econòmica

Places limitades, visita 4 €

Info al tel. 96 227 33 46 i a www.xativaturismo.com.



Dia 1 des de les 11.30 h fins a les 12.00 h. Plaça Sant Francesc i voltants

FIRA D'ARTESANIA

11.30 h. Cercavila teatral.

11.30 h. Demostració d'oficis.

12.00 h. Taller per a xiquets/es



Dia 1 a les 12.00 h. Claustre del Museu de l'Almodí

Teatre de Titelles. Públic familiar

LA COSTURERETA VALENTA

CIA: Xarop teatre

Col·labora: Diputació de València



Dia 1 a les 12.00 h. A l'església de Sant Pere

Concert

“PLANT D'AMOR”

Direcció: Carles Magraner

A càrrec de: Capella de ministrers (valència)

Entrada gratuïta fins a omplir aforament



Dia 1 des de les 12.30 h fins a les 13.00 h. Plaça Sant Francesc i voltants

FIRA D'ARTESANIA

12.30 h. Cercavila xanques

12.30 h. Demostració d'oficis

13.00 h. Taller per a xiquets/es



Dia 1 a les 18.30 h. Al convent de Sant Domènec

Concert de música antiga

“MUSICA EN DANZA”

A càrrec de Boreas música (internacional)

Direcció i flauta de pico: Elisath Woltéche

Soprano i flauta de pico: Laia Blasco

Tenor: Carlos Arturo Gómez

Clave i flauta de pico: Lidia Rodrigo

Ballarina: Marina Ares

Col·labora. Joventut musical de la costera

Entrada gratuïta fins a omplir aforament



Dia 1 des de les 20.00 h fins a les 13.00 h. Plaça Sant Francesc i voltants

FIRA D'ARTESANIA

20.30 h. Espectacle de foc.

21.00 h. Tancament Fira d'oficis.



ESPAI BORJA. CENTRE D'INTERPRETACIÓ

Dies 29, 30, 31 de octubre i 1 de novembre

De 10.00 h a 14.00 h i de 16.00 h a 19.00 h

Videomapping i tòtems interactius.

Coneix la família més poderosa del Renaixement.

Entrada gratuïta. Aforament limitat.



PUNT VIOLETA INFORMACIÓ I SENSIBILITZACIÓ FIRA BORJA

Dies 28 i 30 d'octubre, de 18:00 h a 22:00 h.

Col·labora: Casa de les dones

Localització: Quatre cantons



FIRA
GASTRONÒMICA

2022

DEL 28 D' OCTUBRE A L' 1 DE NOVEMBRE

CA CONXA

ARROSSERIA BRASERIA

Disponible días 28, 29, 30 de octubre y 1 de noviembre para comidas

Entrantes para compartir

Ensalada de perdiz escabechada
Coqueta a la sal, acompañada de pato y setas
Chipirones en su jugo de tinta en base de tomate caramelizado

Principales a elegir

Meloso de pulpo, gambas y Alcachofas
Confit de pato con crema de castaña
Lomo de bacalao confitado sobre mermelada de tomate y alioli negro.

Postres

Monxavena con helado de canela
Café

Bebida aparte

Menú Borja: 25€ (mínimo dos personas)

Plaça la Bassa, 10 / Tel. 962273344 - Mòbil 699343445 / Xàtiva



PUBLIC MERCAT

Menú disponible 28, 29 i 30 d'octubre a migdia

Coqueta de titaina de tonyina de sorra
Cyoza de corder amb menjar blanc
Arròs al forn de Xàtiva

Postres

Arnadí de carabassa i moniato amb gelat de ametla

Beguda i café a part

Menú Borja: 18€

C/ Botigues, 3 / Tel: 96 220 44 50 / e-mail: publicxtv@gmail.com / Xàtiva

MEL DE ROMER

Disponible dies 28, 29, 30, 31 d'octubre i 1 de novembre per a dinars

Entrant

Amanida de taronja i magrana

1r a escollir

Menestra de temporada amb cítric (vegà)
Fesols pintats amb espàrrecs triguers i gambons

2n a escollir

Figatells amb salsa de castanya i bolets
Pastís de bolets amb salsa de menjar blanc (vegà)

Postres

Arnadí • Carabassa torrada (vegà)
Almoixàvena amb xocolata i gelat de canella
Cafè ecològic

Una beguda a triar

Copa de vi negre o blanc valencià • Refresc • Cervesa • Aigua

Menú Borja: 25€

C/ La Reina, 60 / Tel. 960080107 • Reserves per Whatsapp: 666711707 / Xàtiva



TERRASSA SANT JOSEP

Disponible dies 28, 29 i 30 per a dinars

Espencat en formatge blanc
Tomaquet de l'horta amb perdiu escabetxada
Arròs melós de carxofes i alls tendres

Postres

Almoixàvena amb xocolata calenta
Café i una beguda

Menú Borja: 24 €

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

ELS PORXES

Disponible. Per la nit: els dies 28 i 31 d'octubre.
Migdia: dies 30 d'octubre i 1 de novembre. Migdia i nit: dia 29 d'octubre

Entrants al centre de la taula

Formatges curats de la terreta, amb raïm i figues.
Amanida de pit de pollastre amb prunes panses i ametla tostá
Empanada de llagostins i all porro

Principal a triar entre;

Arròs amb bolets, alls tendres i ànec confitat (sols de mig dia)
o "coquelet" rostit amb mel d'azahar
o llom de bacallà amb melmelada de tomaca i roses, gratinat amb veloute.

Postres

Pastis de carabassa amb ametla garapinyada
o pastis de formatge amb codonyat casolà

Begudes no incloses

Menú Borja: 19.50€

Plaça del Mercat, 31 / Tel. 960 50 92 02 / Xàtiva



MESÓN ORIGEN

Disponible días 28, 29, 30, 31 de octubre y 1 de noviembre para comidas

Entrantes

Terrina de caza, Langostinos, setas y acelgas
Estofado de buey con Parmentier trufado

Principales a elegir

Arroz meloso de buey de mar (mínimo 2 p.)
Fideuá de Tomahawk de cerdo de Teruel (mínimo 2 p.)

Pan, postre o café

Menú Borja: 30€ (bajo reserva)

C/ Corretgeria, 5 / 643518450 / Xàtiva

TABERNA KUBABA

Disponible días 28, 29 y 30 de octubre para comidas

Centros para compartir

Pan de pueblo con tomate y alioli.

Tabla de pescados curados y hortalizas de temporada.

Langostinos a la crema de canela, hojaldre crujiente y cebollino fresco.

Guiso de alubias con calabaza y acelgas, desmigado de carrillera y un toque de sésamo dulce.

Individual a elegir

Corvina a la plancha.

Guisado de ternera sobre arroz oscuro de soja con un toque dulce.

Arroz meloso de pato, setas y ajos tiernos.

Postre de la casa y café.

Bebida aparte

Menú Borja: 23€

Carrer Botigues, Nº 4 / Tel. 625 909 743 / Xàtiva



RESTAURANTE PARADOR LA NIT

Disponible los días 28 y 29 de octubre para comidas

Alitas de pollo con salsa casera

Arroz al horno de puchero y costillas.

Calabaza asada

Bebida incluida

Menú Borja: 12€

Carrer Padre Claret 16 / 962271924 / Xàtiva

RESTAURANTE LA BORDA DE LOLA

COMIDAS. Disponible los días 28, 29, 30 de octubre y 1 de noviembre

Espinacas a la crema con alubia canela
Sopa de pan con tomillo huevo a baja temperatura
Patata enmascarada con torrezno
Arroz

Postre al centro de la mesa

Menú Borja: 25€

Incluye primera ración de pan

CENAS. Disponible los días 28, 29, 30 de octubre

Espinacas a la crema con alubia canela
Sopa de pan con tomillo huevo a baja temperatura
Patata enmascarada con torrezno
Coca de "recapta" • Corvina a la vasca • "Civeêt" de jabalí
Manjar blanco con Yuzu • Arnadí.

Menú Borja: 35€

C/ Reina, 13 / Tel. 960707277 / Xàtiva



BAR EL MONCHO

Disponible 29 y 30 de octubre a mediodía

Aperitivo

Croqueta de espinacas y gambas.

Primer plato a elegir

Día 29: Arroz al horno de Xàtiva o Revuelto de setas y gambas.

Día 30: Arroz del Señoret de la casa.

o Coca de mousse de pato, cebolla caramelizada y huevo.

Segundo plato a elegir

Día 29: Carrillada en su salsa o Bacalao al horno caramelizado.

Día 30: Codillo confitado al horno con puré de patatas

o Filete de merluza al horno con salsa almejas y gambas.

Una bebida. Postre o café.

Menú Borja: 13€

Avd. de Selgas, 5 / Tel. 670 373 601 / Xàtiva

GANESH COCINA ECLÉCTICA

Disponible los días 28, 29, 30 y 31 de octubre y 1 de noviembre
para comidas y cenas

El menú ha sido diseñado con algunos de los productos más populares de la época junto a un guiño hacia la cocina de Ganesh.

Entrante

Gyozas de conejo en escabeche

Plato principal

Guiso de alubias con Pato, zanahoria y puerro.

Postre

Coca Borgiana acompañada de crema de castañas

Agua incluida

Menú Borja: 18€ (a mesa completa)

C/ Portal del Lleó, 9 bajo / Xàtiva

Reservas vía teléfono y web: Tel. 644 720 098 - [www. Ganeshclectica.com](http://www.Ganeshclectica.com)



RESTAURANTE IL PADRINO

Disponible los días 30, 31 de octubre y 1 de noviembre para comidas

(Mínimo para 2 personas)

Entrantes. Al centro mesa

Ensalada toscana

Frito de alcachofas con gambas y jamón crujiente

Plato principal a elegir

Arroz meloso de carrillada con setas

Bacalao gratinado con salsa suave de ajo

Postre de la casa o café

Menú Borja: 20€

Carrer Montcada, 15 / Tel. 972276823 / Xàtiva

RESTAURANTE BLESS

Disponible los días 28, 29, 30, 31 de octubre y 1 de noviembre para comidas

Entrantes centrales

Briks de morcilla con base de salsa de manzana asada.

Ensalada de temporada con frutos secos, vinagreta de cítricos y balsámico.

Ragout de Solomillo ibérico con tejas parmesanas.

Principales a elegir

Salmón roquefort con brocoli.

Timbal de Rabo de toro con su jugo.

Arroz meloso de marisco.

Postre

No se incluye bebida

Menú Borja: 20€

Carrer Botigues, 2 / Tel. 600 41 59 12 / Xàtiva



TABERNA CARPANEL

Disponible els dies 28, 29, 30, 31 d'octubre i 1 de novembre per a dinars

Amanida d'enciams, magrana, pera fruites seques (pruna i dàtil) i fruits secs

Albergínia a la flama, formatge de cabra, mel i pinyons torrats

Croquetes de pollastre, llima i gíngebre

Arnadí o escuma de crema catalana

Segon plat

Arròs melós d'ànec, alls tendres i pebràs.

Beguda no inclosa

Menú Borja: 26€

Carrer Sant Francesc, 38 / Tel. 962281585 / Xàtiva

RESTAURANT EL CULLEROT

Disponible los días 28, 29, 30 de octubre y 1 de noviembre

Entrantes

Sopa de cebolla y ajos con pan frito
Secreto a la brasa con parmentiere y demiglace de chocolate (*a compartir*)
Salteado de setas, garbanzos, espinacas y patata paja (*a compartir*)

Principales a elegir

Arroz o fideuà negro/a con pulpo, setas shitake y espuma de allioli

Postre

Moixavena con helado de pistachos y chocolate

Incluye 3 entrantes+principal+postre / No incluye Bebida, pan, café.

Menú Borja: 25€.

Plaça del Mercat, 10 / Tel. 960834438 / Xàtiva



RESTAURANTE EL CARMEN

Disponible los días 28, 29, 30, 31 de octubre y 1 de noviembre para comidas

Entrantes

Tosta de berenjena y queso de cabra gratinada
Ensalada de la casa (*brotos, mango, aguacate, maíz dulce, salsa de mayomiel, queso emmental*)
Croquetas variadas

Plato principal a elegir

Arroz al horno
Arroz meloso de sepia, gamba y alcachofa
Carrillada a la salsa del chef

Postre

Arnadí o fruta

Pan, postre o café. Bebida no incluida

Menú Borja: 20€

Avenida de la Murta, 3 / Tel. 962277580 / Xàtiva

RESTAURANTE CANELA Y CLAVO

Disponible los días 28, 29, 30, 31 de octubre y 1 de noviembre para comidas

Entrante a elegir

Salpicón de marisco Borgiano
Figatell de sepia con suquet de pescado Borgiano
Ensalada de la huerta al paso de Borgia
Crema de calabaza antigua

Primero a elegir

Arroz al horno de Xàtiva para Borgia
Cocido de bacalao con patata y garbanzos, azafrán
Chuleta de cerdo a la brasa con salsa de queso gorgonzola
Lasaña a la boloñesa al paso de Borgia

Postre a elegir (casero)

Panna cotta con caramelo • Natilla de la abuela
Tiramisú • Piña natural

17 € (con una bebida) / 9 € (para llevar)

Albereda Jaume I, 64 / Tel. 962282426 / Xàtiva



LA TALAIA DEL CASTELL

Disponible los días 28, 29, 30, 31 de octubre y 1 de noviembre para comidas

Snack

Sopa de cebolla a la antigua con pan rústico y queso manchego.

Entrante

Ragoût de caza al vino tinto.

Principal

Arroz meloso de tendones y hongos.

Postre

Moixàvena o arnadí

Postre o café. Bebida a parte

Menú Borja: 25€.

Subida al Castillo S/N (Restaurante del Castillo) / Tel. 961029093 / Xàtiva

TÍPICS

Disponible los días 28 y 29 de octubre para cenas.

Entrantes individuales

Ensalada de naranja, avellanas y pato escabechado

Tosta de masa madre con espuma de pisto de camarones crujiente y tierra de calamar

Canelón de espinacas y lacón con bechamel de ajos tierno

Plato principal a elegir

Bacalao al pil pil de azafrán con velo de acelga

Estofado de picantón, castañas y setas

Postre

Sopa de coco con bombón de arnadí y chocolate blanco

Menú Borja: 30€

Baixada de l'Estació, 14 / Tel. 962274531 / Xàtiva / www.grupo-alameda.com



MONT SANT

Disponible els dies 28 i 30 d'octubre

La cuina dels Borja

(NOTES AL MENÚ A CONTINUACIÓ)

Albergínies a la morisca

Calamars farcits

Menjar blanc

Déntol bullit amb allada blanca

Tagín de corder amb prunes i panses

Llet gelada

Almoixàvena o Taronges de Xàtiva

Menú Borja: 35€

Pujada al Castell de Xàtiva, s/n. / Tels. 962 275 081 / 658 962 659

E-mail: reservas@mont-sant.com

La cuina dels borja

Albergínies a la morisca

Motes receptes a l'edat mitjana portaven el nom a la morisca. L'albergínia a més de ser un ingredient dut pels àrabs també és un arabisme que ens deixaren a la nostra llengua, Badinjana. Ja present al receptari del mestre Robert Coc, primer llibre de cuina imprès a principis del segle XVI. També, al llibre d'aparellar de menjar es fan al forn amb cassola de terrissa, amb ous i formatge. Nosaltres les presentem rostides a la brasa i embolicades com un caneló amb un formatge d'ovella Barxeta, guarnides amb un escabetx, també tan present als receptaris d'al-Àndalus.

Calamars farcits

El marisc també és present en els receptaris medievals: llagostins, muscles, calamars, pops, sípia... Es feien amb suc, en cassola, amb sofregit o al forn. Aquest plat és una barreja dels receptaris del llibre d'en Coc i el llibre d'aparellar de menjar.

Menjar blanc

Actualment encara es fa en algunes poblacions. En les versions actuals, és una crema dolça d'ametlles, quallada en farina d'arròs o midó. Aromatitzada amb canella i llimona. Al-Àndalus es menjava com a plat salat i feia amb el pit i el brou de gallina o pollastre. La cocció era bullit amb cassola de terrissa a foc suau. Avui encara continua viu a l'estil medieval a llocs com Eivissa amb el nom de salsa de Nadal o a cuines orientals, com la Turca, dit tavuk göğsü.

Nosaltres presentem una versió moderna presentada amb un praliné d'ametlles i guarnit amb mandonguilles de pollastre amb el seu cruixent.

Déntol bullit amb allada blanca

Al llibre d'aparellar de menjar trobem una salsa per a peix cuit en aigua, que consta d'una picada feta amb pa torrat, alls, fetge del peix, ametlles, ceba fregida, safra, espècies. També al llibre de Sent Soví apareix com allada o al segle XV a la taula del duc de Gandia feia servir la paraula allioli. Podem dir que es tracta d'un suc o suquet de peix, que a partir del segle XVI va incloure les creïlles. El mestre Robert, al llibre del Coc ja ens proposa una salsa més refinada, passada per estampanya abans de bullir el peix en cru.

Tagín de corder amb prunes i panses

El tagín és una cassola de terrissa amb una tapadora cònica per tal de facilitar la cocció. La carn és guisada amb ceba i fruits secs. Avui dia continua cuinant-se al Marroc, amb espècies, el ras l'hanout, és una barreja d'espècies. Al llibre del Coc el mestre Robert ens parla també de barreja d'espècies que anomena, pólvora de duc.

Llet gelada

Beguda d'origen àrab, aromatitzada amb canyella i llimona. Dins les receptes afrodisíacques trobem un manual medieval, Speculum al foder, mirall de fotre, on apareix com a medicina per endreçar la verga. No és més que la llet gelada tan popular en els nostres pobles. Nosaltres l'acompanyem amb una mica d'arnadí, tant de casa nostra i heretat dels àrabs.

Almoixàvena o Taronges de Xàtiva

El nom d'almoixàvena deriva de l'àrab, muggabana o al-modjabbana que significa "la filla del formatge". Apareixen als receptaris medievals, àrabs o cristians, amb diversos noms com el de taronges de Xàtiva, que utilitza el mestre Robert en el segle XV en el llibre d'en Coc. Eren uns bunyols farcits de mató o brullo com diuen a Xàtiva, segurament això del nom. Ara es fan al forn amb altres ingredients, per això ja no són purament bunyols.

En aquest àpat hem proposat unes postres amb les taronges de Xàtiva tal com al receptari del mestre Robert, però també guarnit amb l'almoixàvena tal la coneixem i un bunyol líquid amb crema de formatge ja més actual.



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
- PINTURES
- GRAVATS
- CUIR
- PIROGRAVATS FUSTA
- FUSTA I RESINA
- ROBA I COMPLEMENTS
- AMIGURUMIS
- TELAR
- PETXINES I CAVALLETS
- JOGUINES DE MALABARS

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

2022

DEL 28 D' OCTUBRE A L' 1 DE NOVEMBRE



FIRA TURISME

*A la Xàtiva Borjiana
es podrà visitar:*

HORARI ESPECIAL FIRA BORJA DIES 28 29 30 31 I 1 NOVEMBRE

MUSEUS:

- Divendres 28:* 10 a 14 i de 16 a 18 h.
- Dissabte 29:* 10 a 14 i de 16 a 18 h.
- Diumenge 30:* 10 a 14 h.
- Dilluns 31:* 10 a 14 i de 16 a 18 h.
- Dimarts 1:* 10 a 14 h.

CASTELL:

- Divendres 28:* 10 a 19 h.
- Dissabte 29:* 10 a 19 h.
- Diumenge 30:* 10 a 18 h.
- Dilluns 31:* 10 a 18 h.
- Dimarts 1:* 10 a 18 h.

COL·LEGIATA:

- Divendres 28:* 10 :30 a 13 h.
- Dissabte 29:* 10 :30 a 13 h.
- Diumenge 30:* 11:30 A 13 h.
- Dimarts 1:* 10 :30 a 13 h.

2022

DEL 28 D´OCTUBRE A L´1 DE NOVEMBRE



GENERALITAT
VALENCIANA



TURISME
COMUNITAT VALENCIANA

DIPUTACIÓ DE
VALENCIA

Calze a calze amb els Ajuntaments



VALÈNCIA
TURISME



INSTITUT
VALENCIÀ
DE CULTURA



TERRITORI
BORJA



xàtiva