

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

Almoixavena 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 gingebre
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