

FirAll

FIRA DE L'ALL TENDRE

+INFO
www.firall.es

XÀTIVA
del 17 al 19 de febrer
2023



Xàtiva
Ajuntament

Col·labora:



ADEXA
ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS
XÀTIVA Y LA COSTERA



**agarrà
aire**
agarraaire.com



eliseosoriano.es



Amb la subvenció de:



**GENERALITAT
VALENCIANA**

Conselleria d'Economia
Sostenible, Sectors Productius,
Comerc i Treball



Acreditada per la Generalitat
Española per al Foment de la Inversió Comercial



Fir All

ALL TENDRE

2023

FirAll

FIRA DE L'ALL TENDRE

L'All Tendre, és un producte local que ha estat conreat en les nostres terres des de fa molts anys, per la qual cosa, l'Ajuntament de Xàtiva organitza la Fira de l'All Tendre (FirAll) al mes de febrer des de l'any 2016.

Aquest any volem continuar donant suport a aquest producte tradicional de la nostra Ciutat, celebrant la fira de l'All Tendre, FirAll 2023, per als dies 18 i 19 de febrer i a més a més continuar amb les visites guiades a càrrec de **Pep Gimeno "Botifarra"** adreçades als col·legis de Xàtiva, per a donar a conèixer als mes menuts el conreu d'aquest producte i amb la setmana gastronòmica on el producte estrela siga l'all tendre de Xàtiva.

PROGRAMACIÓ 2023

3 de febrer. Divendres

Presentació del FirAll a l'Ajuntament de Xàtiva, amb el membres de l'Associació Productora d'Alls Tendres de Xàtiva.

6, 7, 8, 9, 10 i 13 de febrer

Visites guiades a càrrec de **Pep Gimeno**

“Botifarra” adreçades als col·legis de Xàtiva, per a donar a conèixer als mes menuts el conreu d'aquest producte. La visita es realitzarà en un bancal d'alls tendres de la ciutat.

del 15 al 19 de febrer

Setmana gastronòmica de l'all tendre

Organitzada amb la col·laboració d'Ahoxa, Adexa i Gent del Mercat.

17 de febrer de 2023. Divendres.

A Sant Domènec.

19:00 h. **Noves tecnologies de Fertinagro en la fertilització del cultiu de l'all**

Xarrada a càrrec de **Salvador Murillo**

ESTIMAR ELS OBJECTES

COL·LECCIÓ ETNOLÒGICA
PEP GIMENO "BOTIFARRA"



2 febrer - 19 març 2023 / Convent de Sant Domènec / Xàtiva

Horari: dimecres a dissabte de 10.00h._14.00h i de 16.00h._19.00h.
diumenges de 10.00h._14.00h.



18 de febrer de 2023. Dissabte.

A l'Albereda Jaume I.

9:00 h. **Esmorzar** organitzat per l'Associació d'alls tendres, en el Jardí de La Glorieta

10:00 h. **Visita guiada** a un camp d'alls tendres, a càrrec de Pep Gimeno Botifarra. Eixida des de la Font del Lleó. Inscripcions al web <https://xativaturismo.com>

10:00 h. - 20:00 h. **Fira Comercial i d'artesanía.**

«1 garba d'alls per comprar al **COMERÇ DE XÀTIVA**»

Campanya organitzada per l'Associació de Comerciants **ADEXA**.

PROGRAMACIÓ 2023

11:00 h. **Concurs popular de truita d'alls tendres**
Organitzat per ADEXA.

11:30 h. **Reconeixement als allers:**
Salvador Vicedo Fenollar (Cistella)
Rufo Gracia Marín

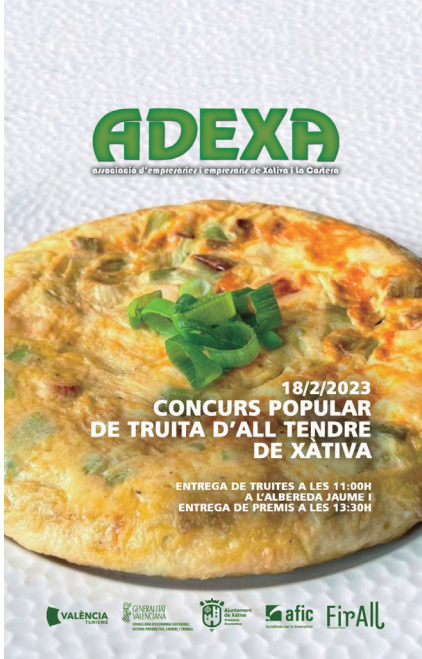
12:00 h. **Concert Ramonets «Flipa!»**
Actuació musical per als més menuts i
menudes.



FirAll
PER MÉS COSES

XÀTIVA
18 FEBRER - ALBEREDA JAUME I - 12:00





13:00 h. Entrega premis concurs de truita popular

per ADEXA als guanyadors/es.

17:00 h. Concurs de lligar alls tendres

Organitzat per l'Associació de Productors d'Alls Tendres i amb el patrocini de:

PRD98 Hydraulik

COWORKING agarra aire

ELISEO SORIANO Agent digitalitzador del programa Kit Digital

FirAll 2023
XÀTIVA

THE
HANDMAKERS

ACÚSTIC / POP / ROCK

PLAÇA DEL MERCAT
Diumenge 19 de febrer a les 12:00h.



19 de febrer de 2023. Diumenge

A la Plaça del Mercat.

Calçotada popular organitzada a
l'Associació comercial Gent del Mercat.

12:00 h. Actuació musical «The Handmakers»

**12:00 h. Visita a la col·lecció etnològica
«Estimar els objecte»**

A càrrec de Pep Gimeno Botifarra,
al Convent de Sant Domènec.
Eixida des de la Font del Lleó.

Inscripcions a <https://xativaturismo.com>

Fira Gastronòmica

MONCHO
EL REY DEL TAPEO
RESTAURANT EUFORIA
ELS PORXES
LA BORDA DE LOLA
CA CONXA
RESTAURANT EL CULLEROT
RESTAURANT EL CARMEN
BOCATERIA MILENA
RESTAURANT BLESS
RESTAURANT GANESH
TABERNA KUBABA

www.firall.es/menus





RESTAURANT MONCHO

MENÚ DISSABTE

Aperitiu de benvinguda.

Croqueta de bacallà sobre crema d'all blanc.

PRIMER PLAT

Arròs d'ànec i alls tendres xativins amb bolets del terreny.

Ous trencats amb alls tendres i pernil ibèric cruixent.

SEGON PLAT

Galta de vedella sobre puré de creïlles i alls tendres.

Bacallà gratinat al forn amb allioli d'alls tendres caramel·litzat.

Una beguda, postres i pa

PREU : 15 €

MENÚ DIUMENGE

Aperitiu de benvinguda.

Croqueta de bacallà sobre crema d'all blanc.

PRIMER PLAT

Arròs del senyoret amb alls tendres xativins.

«Tosta de puntilla» amb favetes i alls tendres en la seua tinta.

SEGON PLAT

Rellom sobre creïlla calfada amb alls tendres i salsa de boletus.

Lluç a la planxa amb salsa d'alls tendres i gambes.

Una beguda, postres i pa

PREU : 15 €

Av. Selgas, 5

Tel: 670 373 601

joseantoniorocagallart@gmail.com



EL REY DEL TAPEO

ENTRANT

Pasta fullada d'allis tendres amb gambes.

PRIMER PLAT

Regirat d'allis tendres amb cua de gambó.

Paella de secret ibèric amb allis tendres.

Graellada de verdura amb allis tendres en tempura.

SEGON PLAT

Costelles amb salsa dolça i allis tendres.

Daurada a "la espalda" amb allis tendres.

Pa, beguda i café inclosos

PREU: 17 €

Albereda Jaume I, 9

Tel: 681 912 663

RESTAURANT EUFORIA (18 i 19 febrer)

Coca d'all tendre, bacallà confitat i salsa romesco.

Carxofa marinada, all tendre i pernil ibèric.

PLAT PRINCIPAL A TRIAR

Arròs melós de «plumilla» ibèrica, all tendre i bolets.

Filet de llobarro amb refregit d'all tendre.

Secret confitat sobre crema d'all tendre.

POSTRES CASOLANS DE LA CASA

Beguda no inclosa

PREU: 17,50 €

Ronda Sequia, s/nº

Tel: 678 296 644



ELS PORXES

ENTRANTS CENTRALS

Pastisset d'allis tendres, magre i botifarra blanca.

Bunyols de bacallà i alls tendres amb tomaqueta fregida.

Remenat de gambes, carxofes i alls tendres.

PRINCIPAL A TRIAR

Arròs al forn amb faves, carxofes i cugols.

Arròs sec amb sèpia, polp, floricol i alls.
(arrossos a migdia)

Secret ibèric torrat amb creïlles potxes.

Bacallà fregit amb samfaina de pebreres i alls tendres.

DEGUSTACIÓ DELS NOSTRES POSTRES

Beguda no inclosa

PREU: 19,50 €

Plaça del Mercat,31
Tel: 617 409 523 / 663 272 710
africa1969@live.com

RESTAURANT BLESS

ENTRANTS CENTRALS

Taula de pernil i formatge

Tostes de pa rústic amb tomaca valenciana

Croquetes de cua de bou i bricks de botifarra i
alls tendres

Ensalada de temporada amb vinagreta d'alls

PRINCIPAL A TRIAR

Bacallà confitat amb base de salsa parmentier i
confitura de tomaca.

“Carrilleras” estofades amb figues i all tendre
en el seu suc.

Arròs melós d'ànec, bolets i alls tendres

POSTRES CENTRALS DE LA CASA

Beguda no inclosa

PREU: 30 €

C/ Botigues, 2
Tel: 600 415 912



LA BORDA DE LOLA (17, 18 i 19 febrer)

MENÚ DEGUSTACIÓ

Crema de floricol amb tobiko.

Endívia a la brasa amb roquefort i anous

Ou a baixa temperatura amb foie, creïlles,
cruixent de carxofa i essència d'all tendre.

Salmó amb tentsuyu i bledes, emulsió de
shiitake i tomaca seca.

Pollastre a la brasa amb blat negre, all tendre i
albergínia fumada.

Risotto d'arròs negre amb sèpia, garrofó, all
tendre i fesol.

Taronja amb xocolata

Plàtan, regalíssia, cassís i salsa de poma.

Inclou primera ració de pa i café.

PREU: 35€ PER PERSONA

MENÚ MIGDIA

Crema de floricol amb tobiko.

Endívia a la brasa amb roquefort i anous.

Ou a baixa temperatura amb foie, creïlles,
cruixent de carxofa i essència d'all tendre.

Arròs negre de sèpia, fesol, garrofó i all tendre.

Plàtan, regalíssia, cassís i salsa de poma.

Inclou primera ració de pa.

PREU: 25 € PER PERSONA

C/Reina, n.º 13

Tel: 96 070 72 77

labordadelola@gmail.com

FIRA GASTRONÒMICA



RESTAURANT CA CONXA

ENTRANT PER A COMPARTIR

Ensalada de tomaca, mozzarella i alls tendres.

Sepionet farcit de faves i alls tendres

PRINCIPALS A TRIAR

Arròs de ploma ibèrica amb alls tendres (al migdia, mínim 2 persones)

Ploma Ibèrica amb alls tendres.

Una beguda, postres i café

Mínim 2 persones.

El menú es podrà servir en menjars i sopars

PREU: 25 €

Plaça de la Bassa, 10

Tel: 699 343 445

conchacentee@gmail.com

RESTAURANTE EL CULLEROT

ENTRANTS

Crema d'allis tendres amb ou a 65°, cruixent de pernil i molles del pastor

Timbala de creïlles confitades, saltat d'allis, shitake i gambons, en el seu allioli

Rotllet cruixent de corder i allis tendres amb salsa de formatge blau

PRINCIPAL A TRIAR

“Carrillera” amb creïlles 1960, parmentiere de bolets i espuma d'allis

Escórpora a l'andalusa amb allis confitats, arròs salvatge i teriyaky

Arròs o fideuà de secret amb allis tendres i trompetes de la mort.

Beguda, café i pa no inclosos

PREU: 25 €

Plaça del Mercat, 10

Tel: 96 083 44 38

web@elcullerot.com

FIRA GASTRONÒMICA



RESTAURANT EL CARMEN

ENTRANTS

Pa torrat amb tomaca i allioli

«Croquetón» d'alls tendres (individual)

Remenat de gambes, alls i espàrrecs (per a compartir)

PRINCIPAL (a triar)

Gaspatxos mariners (coca de gaspatxos, gambes, «chirlas» i alls tendres)

Rellomello de porc amb alls tendres.

POSTRES

-Arnadí o fruita del temps

Beguda no inclosa

PREU: 20 €

Avda de la Murta,3

Tel: 96 227 75 80

paula@ramos.no

TABERNA KUBABA

Aperitiu de benvinguda
Pa torrat amb tomaca i allioli

DE TAPES

Ensalada de ventresca i tomaca RAFF
Regirat de carxofes, alls tendres i favetes baby
Pasta a la crema de soja amb «trufa» i parmesà
Esmollat de galta de vedella amb xampinyons
i alls tendres sobre coca de dacsà amb salsa
Fiorentina

POSTRES DE LA CASA

Beguda i café no inclòs

PREU: 18 €

C/ Botigues, 4
Tel: 625 909 743



BOCATERIA MILENA (17 i 18 febrer)

MENÚ DIA 17

Ensalada: tomaques, ceba, all tendre, pimentó roig i verd, formatge blanc

Plat combinat: llonganissa kebabche, punxe de pollastre, hamburguesa mixta, creïlles fregides

Flam de formatge

Café

Refrescos i cerveses de llanda

PREU: 20 €

MENÚ DIA 18

Ensalada: pimentó roig rostit, carabasseta, albergínia, salsa de iogurt, julivert i all tendre.

Mushaka: carn picada, ceba, pimentó roig, sal, oli, tomaca, xampinyó, ou i formatge

Pastís borratxo: café, galeta, margarina, ous, xocolate.

Café

Refrescos i cerveses de llanda

PREU: 20 €

C/ Médico Salvador Úbeda, 1

Tel: 641 251 051

RESTAURANT GANESH (17, 18 i 19 febrer)

Gyozas d'allis tendres i bolets shitake amb salsa de sèsam.

Humus amb focaccia d'allis tendres.

Yakitori de pollastre i allis tendres.

Papes amb «mojo» d'allis tendres amb cruixent de cansalada viada.

Tac de gambes i allis tendres al piri piri.

Blondie amb gelat de caramel salat.

Aigua inclosa

PREU: 28 €

C/ Portal del Lleó, 9

Tel: 644 720 098

