

# FirAll

FIRA DE L'ALL TENDRE

XÀTIVA  
del 4 al 6 d'abril  
2025



Xàtiva  
Ajuntament

Col·labora:



agarrà  
aire  
COWORKING

BLAU  
blu  
Pena-Aguilera 1984

LaUNIÓ  
Elaboradora i Romadero

Amb la subvenció de:



GENERALITAT  
VALENCIANA  
Conselleria d'Innovació,  
Indústria, Comerç i Turisme

afic

Acreditada per la Generalitat  
Ajuntament de Xàtiva

# AITOR LÓPEZ

El sabor del FirAll



Aitor López és un cuiner setabense que ha conquistat els fogons amb la seua passió per la cuina mediterrània i de proximitat. Amb una trajectòria que inclou experiències en restaurants d'estrella Michelin, com el de Ricard Camarena, Aitor destaca per la seua manera d'interpretar la gastronomia: plats que evoquen records, amb producte local i un equilibri perfecte entre tradició i innovació.

Actualment lidera el restaurant Citrus del Tancat, on ha aconseguit el reconeixement de la guia Michelin i un Sol Repsol. El seu treball amb productes de temporada, especialment els de la terra i el mar del Delta de l'Ebre, el fa un referent de la cuina sostenible i autèntica.

Enguany, Aitor és la imatge del FirAll 2025, un homenatge als alls tendres i a la riquesa gastronòmica del nostre territori. Amb ell, celebrem la tradició, la innovació i el sabor inconfusible de la nostra cuina.

# PROGRAMACIÓ

FirAll  
FIRA DE L'ALL TENDRE

2025

## Del 31 fins al 4 d'abril

- Visites escolars a "**Casa Cuesa**" en companyia de **Pep Gimeno "Botifarra"**.  
Els ensenyarà tot allò relacionat amb el cultiu de l'all tendre i l'agricultura de la zona.

## 2 d'abril

- **18:00 h.** Contacontes en la sala infantil de la biblioteca municipal amb **Paula Bernabeu** que presenta "**Un Viatge de Contes**".
- **19:00 h.** Presentació del conte infantil "Cama Curta i Cama Llarga. El tresor d'AlIXàtiva" Amb la presència de Lorena Cayuela autora del mateix.

## 4 d'abril

- **10:00 h.** **II Concurs "El Simarro cuina l'all tendre"** amb els alumnes del cicle formatiu de cuina i restauració de l'**IES Lluís Simarro** de Xàtiva.
- **19:00 h.** **Tast de vins Valencians** per part de "**La Bodega de Juanlu**" en l'entrada del Gran Teatre de Xàtiva. Aforament il·limitat amb inscripció previa.

## 5 d'abril

- **10:00 h. Inauguració de la Fira** de L'all Tendre amb **Pep Gimeno Botifarra** de pregoner. Després donarà pas a l'obertura del mercat i amenitzarà les tendes amb cants de la terra.
- **11:00 h. Show Cooking** del cuiner **Aitor López** del restaurant **Citrus del Tancat**. Primer Xativí en obtindre una estrella Micheli
- **12:30 h.** Taller de cuina familiar amb el mateix Aitor López. Aforament il·limitat amb inscripció previa.
- **12:30 h.** Gravació Programa **Xusma Delux** amb convidats especials relacionats amb l'agricultura i l'all tendre "**Botifarra**", **Pepe "Pimentó"**, **Georgina Mollà** i **Anna Climent** de **Cacaus Climent**.
- **17:30 h. VI Concurs de lligar alls tendres**
- **17:50 h. Reconeixement als allers:**
  - Miguel Climent Fuster**
  - Pedro Vicent Cervera Cogollos**
- **18:00 h. I Firall Fest.** Amb l'actuació dels grups locals **Ghost Transmission** i **Ed Bloom**. Als que seguiran **l'Home Brut** i **Palmer**.

## 6 d'abril

- **12:00 h. Concert infantil** amb "**Els Atrapasomnis**" i el seu espectacle familiar "**El planeta Violeta**". Espectacle que ha estat premiat als premis enderrock 2024 com a millor disc i millor gira.

**14:30 h. Cloenda del Firall 2025**



**FirAll**

## Fira Gastronòmica

ARROSERIA BRASSERIA CA CONXA



ELS PORXES - CUINA DE MERCAT



LA TALAIA DEL CASTELL



GANESH ECLECTICO



EL PORT DE GRANÀ



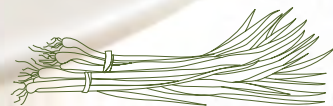
SAIT DIA I NIT



CAFETERIA QUIOSC MONCHO



RESTAURANT EL CULLEROT





## ARROSERIA BRASSERIA CA CONXA

Plaça de la Bassa, 10

Tel: 699 343 445

### ENTRANTS PER A COMPARTIR:

- Amanida de tomaca, nous, alls tendres i alfàbega.
- Timbal dalls tendres, xampinyons i pernil serrà.

### PLATS PRINCIPALS A TRIAR:

- Arròs melós de costelles i alls tendres (només als dinars).
  - Costelletes de corder amb alls tendres.
  - Sèpia amb bressol d'allets

### POSTRES O CAFÉ:

- Brownie dall negre amb gelat de vainilla.

**Preu: 28 €**

*(Mínim dues persones, inclou 1 beguda).*

## ELS PORXES · CUINA DE MERCAT

Plaça del Mercat, 31

Tel: 617 409 523 / 663 272 710

### ENTRANTS PER A COMPARTIR:

- Olives amanides i pa de poble.
- Amanida de tomaca i ventresca de tonyina amb escabetx dalls tendres i taronja navelina.
- Formatge blanquet de la Llosa amb tempura dalls tendres i romesco.
- Ous a baixa temperatura amb parmentier dalls tendres i cansalada viada.

### PLAT PRINCIPAL A TRIAR:

- Sèpia amb samfaina de pebreres i alls tendres.
- Canut de pernil i secret confitat amb creïlles al pobre i alls tendres.
- Arròs al forn amb faves, carxofes i alls tendres (només migdia).
- Arròs sec amb bacallà, polp, coliflor i alls tendres (només migdia).

### DEGUSTACIÓ DE LES NOSTRES POSTRES.

**Preu: 24 €**

*(Beguda no inclosa).*

## LA TALAIA DEL CASTELL

Castell de Xàtiva  
Tel: 961 02 90 93

**1, 2, 3, 4 abril**

**SNACK:** *(Individual)*

- Pollastre i conill amb allada amb la seua espu-  
ma d'all tendre. (Al·lèrgens: Ou)

**ENTRANT:** *(A compartir)*

- Ensalada de brots tendres amb bacallà confitat  
en escabetx suau i alls tendres en 2 textures.  
(Al·lèrgens: Peix)

**PLAT PRINCIPAL:** *(A escollir)*

- Arròs al forn de Xàtiva. (Al·lèrgens: Sulfits)

**PLAT ESPECIAL:**

- Arròs al forn de faves, carxofes i alls tendres.  
*(Només per encàrrec. Mínim 2 persones)*

**PLAT ESPECIAL:**

- Entrecotte de 250gr de vaca madurada i guar-  
nició.

**PLAT ESPECIAL:**

- Orada o Llobarro *(per temporada)* al vapor i  
guarnició.

**POSTRES:**

- Postre Xativí: Monjàvena o arnadí de carabas-  
sa. *(Gluten, ou)*.  
O postre de la casa.

Inclou café i postre.

**MENÚ A TAULA COMPLETA.**

**1 MENÚ PER PERSONA**

\* Beguda no inclosa.

Snack + Entrant + Arròs al forn + Postre o Café.  
**Preu: 21,90 € Per persona.**

Snack + Entrant + Carn o Peix o PLAT ESPECIAL  
+ Postre o Café.  
**Preu: 29,90 € Per persona.**

**5, 6 abril**

**APERITIU DE BENVINGUDA:** *(Individual)*

- Montadito de tomaca concasse amb all tendre  
confitat i cansalada curada. (Al·lèrgens: Gluten)

**SNACK:** *(Individual)*

- Pollastre i conill amb allada amb la seua espu-  
ma d'all tendre. (Al·lèrgens: Ou)

**ENTRANT:** *(A compartir)*

- Ensalada de brots tendres amb bacallà confitat  
en escabetx suau i alls tendres en 2 textures.  
(Al·lèrgens: Peix)

**PLAT PRINCIPAL:** *(A escollir)*

- Arròs al forn de Xàtiva. (Al·lèrgens: Sulfits)

**PLAT ESPECIAL:**

- Arròs al forn de faves, carxofes i alls tendres.  
(Només per encàrrec. Mínim 2 persones)

**PLAT ESPECIAL:**

- Entrecotte de 250gr de vaca madurada i guarnició.

**PLAT ESPECIAL:**

- Orada o Llobarro (*per temporada*) al vapor i guarnició.

**POSTRES:**

- Postre Xativí: Monjàvena o arnadí de carabassa.  
(*Gluten, ou*).  
O postre de la casa.

Inclou café i postre.

**MENÚ A TAULA COMPLETA.**

**1 MENÚ PER PERSONA**

\* Beguda no inclosa.

Aperitiu + Snack + Entrant + Arròs al forn +  
Postre + Café.

**Preu: 26.50 €** Per persona.

Aperitiu + Snack + Entrant + Carn o Peix o  
PLAT ESPECIAL + Postre + Café.

**Preu: 34.50 €** Per persona.

**RESTAURANT GANESH**

C/ Portal del Lleó, 9

Tel: 644 720 098

**ENTRANTS:**

- Baó dalls tendres i Angus.
- Gyozas dalls tendres, bolets shiitake i gambes.

**PLATS PRINCIPALS:**

- Tikka masala de pollastre.
- Pad Thai de gambes i tofu.

**POSTRES:**

- Romanoff.
- Blondie de festucs.

**Preu: 32 €**

(Inclou una botella d'aigua de 500 ml).

Aquest menú té opcions veganes, vegetarianes i celíaqües amb reserva prèvia. Se serveix a taula complet



## EL PUERTO DE GRANÁ

Av. de Selgas, 7  
Tel: 960 01 10 93

### ENTRANT:

- Croquetes de corder confitat amb salsa dall torrat i mel.

### PLAT PRINCIPAL:

- "La Socarrada": Hamburguesa de 180 g de vaca madurada fumada, melmelada dalls tendres, bacó cruixent.

### POSTRES:

- Tiramisú de taronja.

**Preu: 18 €**

*(Beguda no inclosa).*

## SAIT DIA I NIT

Albereda Jaume I, 56  
Tel: 682 79 94 54

**5 i 6 d'abril**

*(només dinars)*

### PER A COMPARTIR:

- Pa rodó amb tomaca i allioli.
- Amanida de tomaca valenciana i alls tendres.
- Saltat de pollastre amb alls.

### PLATS PRINCIPALS:

- Arròs de secret, faves i alls.
- Ploma a la brasa.
- Llobarro amb crema dall tendre.

### POSTRES I CAFÉ.

**Preu: 24 €**

*(Beguda no inclosa).*

## RESTAURANT MONCHO

Av. Selgas, 5  
Tel: 670 373 601

### APERITIU DE BENVINGUDA:

- Hummus dalls tendres torrats.

### PRIMER PLAT (a triar):

- Arròs al forn amb alls tendres.
- Coca casolana de cansalada ibèrica amb alls tendres i oli de tòfona.
- Pasta farcida de foie gras amb crema d'alls tendres.
- Remena't dalls tendres amb gules i gambes.
- Taco de putxero valencià amb alls tendres torrats.

### SEGON PLAT (a triar):

- Galta ibèrica confitada amb reducció de vi i alls tendres.
- Lingot de corder lleter marinat al Ras al Hanout sobre lit dalls tendres amb demi-glace de carn.
- Bacallà gratinat al forn amb allioli dalls tendres caramel·litzat.
- Lluç gratinat amb beixamel dalls tendres.

### POSTRES O CAFÉ.

**Preu: 20 €**

(Inclou 1 beguda)

## RESTAURANTE EL CULLEROT

Plaça del Mercat, 10  
Tel: 96 083 44 38

### ENTRANTS (se serveixen tots):

- Crema de ceba torrada i alls tendres amb pa saltat, pernil i oli de vitet.
- Cebiche de polp amb cruixent i cremós de pebreres acompanyat d'allioli dall negre i alls tendres.
- Remena't dalls tendres amb boletus, creïlles cremoses i torradetes de romaní.

### PLAT PRINCIPAL (a triar):

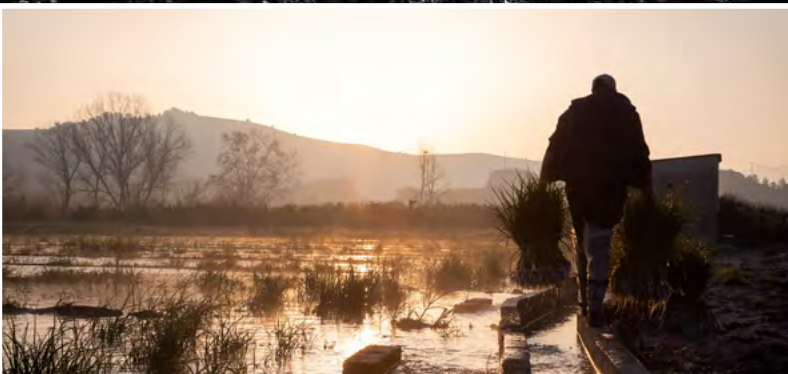
- Filet al vi torrat amb all tendre i saltat de pebreres a la brasa.
- Daurada amb crema de carlota, creïlles palla i salsa Mary dalls tendres.
- Arròs o fideuada de costelletes amb alls tendres (mínim per a 2 persones).

### POSTRES:

- Monjàvena amb mousse de xocolata i ametles torrades.

**Preu: 29 €**

(No inclou beguda, pa ni café).



# FirAll

FIRA DE L'ALL TENDRE

El FirAll és molt més que una festa: és un homenatge al nostre all tendre, símbol d'identitat i esforç col·lectiu. Amb aquesta celebració, posem en valor un cultiu arrelat a la nostra terra i donem suport a les persones que el fan possible.

Durant els dies del FirAll, us convidem a participar en les activitats pensades per a totes les edats i a descobrir els menús especials que els restaurants han preparat amb creativitat i estima. És l'ocasió perfecta per gaudir de la cuina local i de la passió amb què treballem la terra.

Amb aquesta iniciativa, volem contribuir a la continuïtat del cultiu de l'all tendre, fomentar l'agricultura de proximitat i reivindicar un producte que forma part del nostre patrimoni.

Veniu al FirAll i ajudeu-nos a fer créixer aquesta tradició. Perquè quan celebrem l'all tendre, celebrem tot el que som.





Col·labora:



Amb la subvenció de:



GENERALITAT  
VALENCIANA

Conselleria d'Innovació,  
Indústria, Comerç i Turisme



Acreditada per la Generalitat  
Agència per al Foment de la Innovació Comercial