



FERIA
GASTRONÓMICA

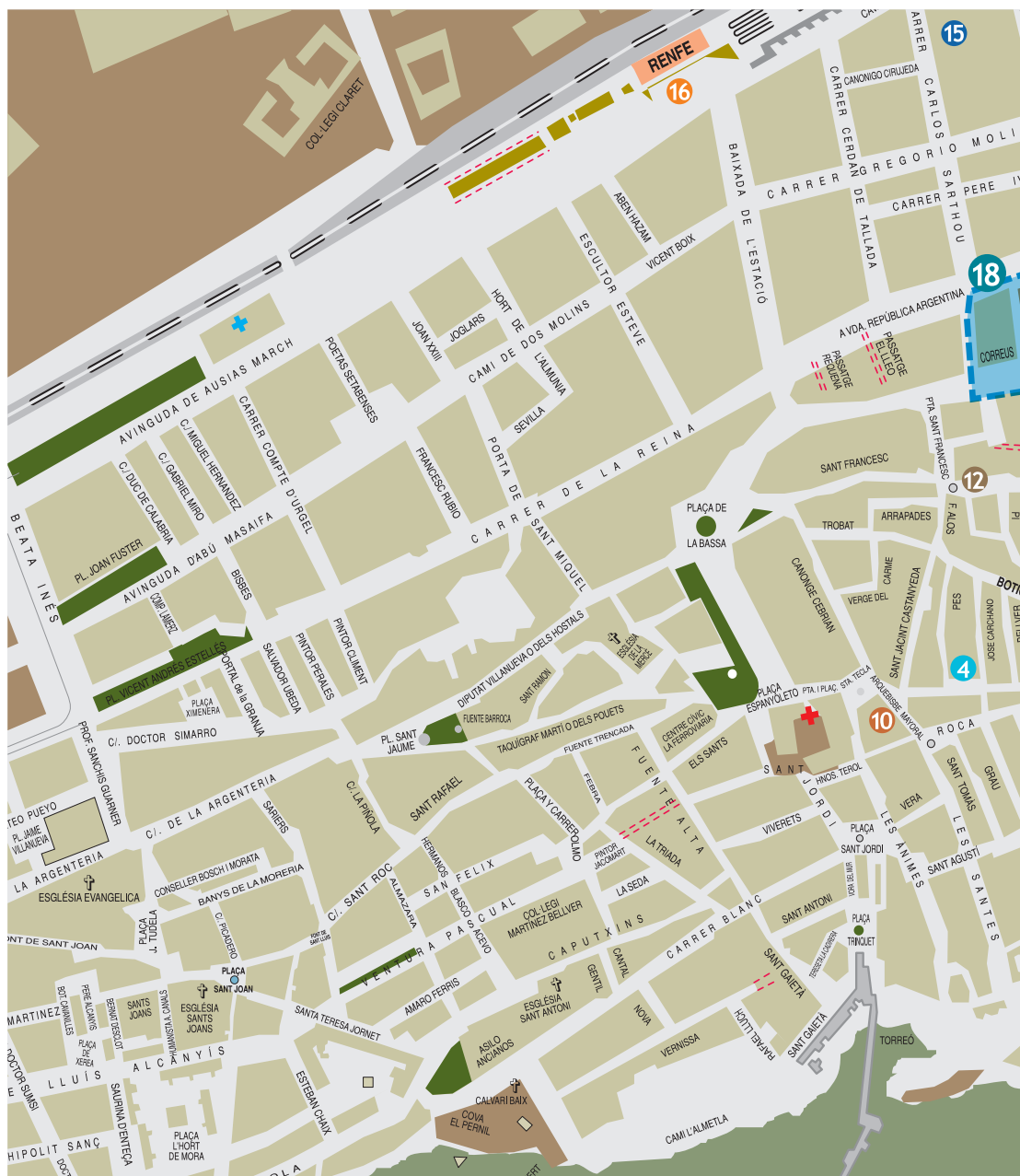
FESTIVAL INTERNACIONAL
MÚSICA E HISTORIA

FERIA
TURISMO

FERIA
ARTESANÍA

2025

DEL 31 DE OCTUBRE AL 2 DE NOVIEMBRE



Espacios escénicos y rutas

- 1 San Pedro (Espai escènica i ruta)
- 2 Plaza de la Seo (Espai escènica i ruta)
- 3 Convento de Sant Domènec (Espai escènica i ruta)
- 4 Claustro Museo de l'Almodí (Espai escènica)
- 5 Gran Teatro (Espai escènica)
- 6 Iglesia de Sant Feliu (Espai escènica)
- 7 Plaza del Mercat (Espai escènica)

Otros espacios

- 8 Oficina de Turismo
- 9 Casa de Cultura
- 10 Casa de l'Ensenyament
- 11 Espacio Interdisciplinario
- 12 Iglesia de San Agustín
- 13 Colegiata de San Agustín
- 14 Castillo de San Agustín



ios de interés

rismo
 ura
 enyança (BBAA)
 ppretación Borja (Plaza la Seo)
 nt Francesc

- 15 Policia Local
- 16 Estación de tren

Feria de artesanía

18



PROGRAMACIÓN

2025

DEL 31 DE OCTUBRE AL 2 DE NOVIEMBRE



PROGRAMACIÓN FIRA BORJA 2025



EXPOSICIONES - ESPACIO EXPOSITIVO: CONVENTO DE SAN DOMÈNEC

Del 17 de octubre al 2 de noviembre

Exposición “XÀTIVA Y BORJA”

Una de las familias más poderosas del Renacimiento

Coordina: Museos de Xàtiva

Ayuntamiento de Xàtiva



Del 17 de octubre al 2 de noviembre

Exposición “VISTIENDO BORJA”

Recreación de vestuario a cargo de la asociación de indumentaristas Indumenta't

Coordina: Museos de Xàtiva

Horarios: De miércoles a sábado: de 10.30 a 14.00 h y de 16.00 a 19.00 h.

Domingos y festivos, solo por la mañana.



ESPACIO BORJA - CENTRO DE INTERPRETACIÓN

DÍAS 31 DE OCTUBRE Y 1 Y 2 DE NOVIEMBRE

De 11.00 a 14.00 h y de 16.00 a 18.00 h (el día 2 solo por la mañana)

Videomapping y tótems interactivos. Conoce la familia más poderosa del Renacimiento

Entrada gratuita. Aforo limitado

PROGRAMACIÓN DEL FESTIVAL INTERNACIONAL DE MÚSICA, HISTORIA, TURISMO, GASTRONOMÍA Y ARTESANÍA



DÍAS 23 y 24 DE OCTUBRE

Actividades para escolares:

De 10.00 a 11.00 h y de 11.30 a 12.30 h

En la iglesia de Sant Feliu

“LA VOZ DEL ÓRGANO EN EL RENACIMIENTO Y AHORA”

A cargo de Arturo Barba

Reserva en la Oficina de Turismo: plazas limitadas.



SÁBADO 25 DE OCTUBRE

18.30 h Conferencia

Casa de Cultura - Salón de actos

“PROPUESTA DE RECONSTRUCCIÓN GRÁFICA DE LA CAPILLA CALIXTINA EN XÀTIVA”

A cargo de Pablo Camarasa (arquitecto)

Organiza: Archivo Municipal de Xàtiva



VIERNES 31 DE OCTUBRE

En la Alameda de Jaume I, a las 17.00 h.

APERTURA DE LA FERIA DE ARTESANÍA

Con la participación de artistas, feriantes y artesanos.

Contaremos con servicio de comidas.

Horario de la feria de artesanía:

Días 1 y 2 de noviembre de 11.00 a 14.00 h y de 17.00 a 22.00 h



20.00 h Concierto y degustación de dulces tradicionales

En la iglesia de Sant Feliu

“ENTRE TIERRA Y CIELO”

A cargo de Boreas

- Laia Blasco López. Soprano
- Lidia Rodrigo Royo. Flauta de pico
- Elisabeth Woltèche. Flauta de pico
- Marina López Manzaner. Órgano

Organiza: Juventudes Musicales de La Costera

Dulces a cargo de Pastelería Boscà

Entrada gratuita hasta completar el aforo.



SÁBADO 1 DE NOVIEMBRE

Apertura de la feria de artesanía a las 11.00 h.

De 11.00 a 14.00 h y de 17.00 a 20.00 h

En la alameda de Jaume I

«EL MINIGOLF DE MADERA»

Premio a la mejor instalación artística 2022

A cargo de Mumusic Circus

Circuito de juegos para jugar individualmente o con la familia



10.30 h Visita guiada y degustación de dulces tradicionales. (Idioma: castellano)

Salida: plaza de Sant Pere - recorrido itinerante

“XÀTIVA, CIUDAD NATAL DE LOS BORJA”

Dulces a cargo de la pastelería Dulces Campos

Plazas limitadas

Visita a la colegiata de Santa María (la Seu), templo y museo: 2 €

Información al tel. 96 227 33 46 y a www.xativaturismo.com



12.30 h Concierto y degustación de dulces tradicionales

En la iglesia de Sant Feliu

“VIENTO SOPLADO, VIENTO EN LOS DEDOS”

A cargo de Arturo Barba, organista, catedrático del Conservatorio Superior de Música de València i Raúl Junquera, trompeta solista de la Orquesta de València

Dulces a cargo de la pastelería Xococap

Entrada gratuita hasta completar el aforo.



18.00 h Visita teatralizada

Salida: plaza de Sant Pere - recorrido itinerante

“LA RUTA BORJA”. (Idioma: valenciano)

A cargo de Teatre de la Lluna

Plazas limitadas

Información al tel. 96 227 33 46 y a www.xativaturismo.com



20.00 h Concierto

San Domènec

“EL MECENAZGO DE HERMANA DE FOIX, VIRREINA DE VALÈNCIA”

A cargo de Piacere dei Traversi

Voz: • Carmen Botella

Flautas traveseras renacentistas:

- Laura Palomar
- Merche Romaguera
- Marisa Esparza

Entrada gratuita hasta completar el aforo.



22.00 h Juego del Chuedo

“CRIMEN EN LA CIUDAD DE BORJA”

Una supuesta visita guiada por la ciudad está a punto de empezar, pero ha habido un crimen...

Salida: plaza de Sant Pere

Plazas limitadas

Reserva en www.xativaturismo.com



DOMINGO 2 DE NOVIEMBRE

Apertura de la feria de artesanía a las 11.00 h



12.30 h Juego del Chuedo

“CRIMEN EN LA CIUDAD DE BORJA”

Una supuesta visita guiada por la ciudad está a punto de empezar, pero ha habido un crimen...

Salida: plaza de Sant Pere

Plazas limitadas

Reserva en www.xativaturismo.com



18.30 h Concierto

En el convento de San Domènec

“ALEGORÍA DEL AMOR”, cantos de órgano y villancicos amorosos en el Cancionero de Uppsala

A cargo de Capella de Ministrers. Carles Magraner

- Beatriz Lafont, guitarra renacentista. Voz
- Robert Cases. Viola de mano
- Carles Magraner. Viola de arco
- Fernando Marín. Viola de arco

Entrada gratuita hasta completar el aforo.







FERIA GASTRONÓMICA

DEL 31 DE OCTUBRE AL 2 DE NOVIEMBRE

MONCHO

CAFETERÍA RESTAURANTE QUIOSCO

APERITIVO DE BIENVENIDA

Croqueta de cerdo deshilachado.

PRIMER PLATO (a elegir)

Tosta de cecina *black angus* con queso parmesano y aceite de trufa negra.

Ensalada de perdiz escabechada con huevo de codorniz frito.

Guiso de alubias rojas con embutidos y alcachofas.

SEGUNDO PLATO (a elegir)

Codillo confitado al horno sobre puré de patata.

Confit de pato a la naranja.

Bacalao gratinado al horno con alioli caramelizado.

Salmón fresco con salsa de curry y leche de coco.

POSTRE (a elegir)

Surtido de arnadí y *monjàvena* / Tarta de queso / Tarta de naranja.

1 bebida

Menú Borgia: 22,00 € por persona

Avinguda Selgas, 5 / 670373601



TERRASSA SANT JOSEP

ENTRANTES

Descubierto en queso blanquete

Revuelto de ajos tiernos con setas

PLATO PRINCIPAL

Arroz meloso con alcachofas, ajos tiernos y *magret* de pato

POSTRES

Arnadí con helado de calabaza y trocitos de dátil

Café con 1 bebida

Menú Borgia: 33,00 € por persona

Súbida al Castillo s/n. junto Ermita de San José / Reservas 960 73 04 20

LA TALAIA DEL CASTELL

ENTRANTES:

Guiso de montaña.

Ensalada templada de setas en escabeche y verduras.

PRINCIPALES:

Cereal en grano, cocinado con carne y hortalizas y su caldo típico de Xàtiva.

Arroz de jabalí y verduras de temporada.

Secreto ibérico con puré de patata especiado. (*Alérgenos: lácteo*)

Lubina con guarnición y sofrito estilo vasco. (*Alérgenos: pescado, lácteo*)

Bebida no incluida.

Incluye: 2 entrantes + 1 principal, postres y café.

Menú Borgia: 30,00 € por persona.

Reservas: 96 102 90 93 / Ubicación: en el interior del castillo de Xàtiva

Disponibilidad del menú: 28 de octubre al 2 de noviembre de 2025



MESÓN ORIGEN

Menú mediodía.

Aperitivo by RogeRubio

ENTRANTE INDIVIDUAL

Crema de castañas, setas y trufa

Terrina de cordero, berenjena y ajos tiernos

PRINCIPAL A ELEGIR

Arroz de picantón y alcachofa

Fideuà de langostinos, acelgas y setas

1 cesta de pan, postre o café, mínimo 2 personas

Menú Borgia: 35,00 € por persona

Calle Corretgeria, n.º 5 / Tel. 643518450

CA CONXA

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Ensalada Borja

Coqueta a la sal acompañada de pisto y níscalos

Sopa de menudillos con yema poché.

PRINCIPALES A ELEGIR

Cazuela de arroz al horno

Confit de pato con crema de castaña

Lomo de bacalao sobre *mix* de verduras gratinado. Al alioli negro.

POSTRE Y CAFÉ

Bizcocho de naranja.

2 bebidas incluidas

Menú Borgia: 35,00 € por persona

Mínimo dos personas

www.caconxa.com / Plaça la Bassa 10, s/n. Xàtiva

Reservas: 96 227 33 44 - 699 343 445



MONTSANT

La cocina de Los Borgia

Croquetón de bellota con miel de pino y *foie*.

Coca de dacsá, molleja glaseada y crema de tinta de calamar

Hummus de anchoa y tomate seco.

Lubina, jugo de alubias y verduritas de temporada

Rabo de toro a baja temperatura.

Cítricos valencianos

Bebida no incluida

Menú Borgia: 40€. IVA incluido

Subida al Castillo de Xàtiva, s/n. Reservas en el 96 227 50 81

E-mail: reservas@mont-sant.com

KUBABA

Aperitivo de bienvenida

Chupito de hidromiel

Para una mesa borgiana completa podemos empezar con una cesta de Maslin (pan) de centeno y avena acompañado de mantequilla casera, queso fresco casero, tomate de rama especiado, continuamos con el pescado (Atún y salmón), acompañado de patata asada y para terminar con el salado; piezas de puerco al horno con salsa de su propio jugo, huevo cocido y verduras variadas hervidas en caldo de carne y especias. Llegando al dulce, podemos elegir entre una tarrina de *menjar blanc* especiado con canela o fruta típica de la época borgiana (de temporada).

Una bebida

Agua, copa de vino blanco o tinto, refrescos y cerveza tercio AMBAR ESPECIAL

Café no incluido

Menú Borgia: 23,00 € por persona

C/. Botigues, 4 / Tel. reservas 625909743



PÚBLIC

ENTRANTES

Mini *burger* de *figatell* con mermelada de *beicon*, tártara y queso gorgonzola.

Coqueta de dacsá de la Safor con ventresca de atún y anchoa 00.

Ensaladilla de sepia con mahonesa de pimiento asado y gambón al ajillo.

PRINCIPAL

All i pebre de rape y gambón

POSTRE DEL CHEF

Arnadí

Menú Borgia: 25,00 € por persona

www.publicmercat.es / C/. Botigues, 3. Xàtiva / Reservas: 667 914 712

ELS PORXES

ENTRANTES AL CENTRO DE LA MESA

Timbal de *foie* y cabra con mermelada de higos y pera caramelizada.

(Leche y sulfitos)

Ensalada de codorniz confitada con hojas variadas,
granada y vinagreta de pistachos y miel.

(Mostaza y frutos secos)

Empanadas de langostinos y alcachofas.

(Marisco)

PRINCIPAL A ELEGIR

Arroz con setas, ajos tiernos y pato confitado.

(Solo al mediodía)

Pollo relleno de ciruelas y *foie*.

Atún en escabeche con almejas.

(Pescado, moluscos)

POSTRES A ELEGIR o CAFÉ

Pastel de calabaza con almendra garrañada

Peritas en dulce con suflé de caramelo.

Pastel de queso con membrillo casero.

(Llet, frutos secos, huevos)

Bebidas no incluidas

Menú Borgia: 24,50€ por persona

Plaza del Mercat. Xàtiva / Reservas: 960509202 - 617409523



EL CULLEROT

ENTRANTES (a elegir)

Coqueta de espencat con sardinas ahumadas y *allioli* de membrillo. (*Huevo, glúten, pescado*)

Hummus de *garrofó* con picadillo mediterráneo y perdiz escabechada.
(*Sulfitos, sésamo*)

Chupito de estofado de la época 2.0.
(*Sulfitos*)

PRINCIPAL (a elegir)

Solomillo con salsa de ciruelas pasas sobre cremoso de boniato blanco.
(*Lactosa, sulfitos*)

Bacalao con gratén de mayonesa a la mostaza antigua con pisto.
(*Pescado, mostaza, huevo*)

Arroz seco de liebre con setas.
(*Sulfitos*)

POSTRE

Monjàvena con helado de arnadí.
(*Consultar alérgenos.*)

Menú Borgia: Precio por persona.

Incluye degustación de postres o café.

Bebida no incluida.

1 entrante + 1 principal: 25,00 €

2 entrantes + 1 principal: 29,00 €

3 entrantes + 1 principal: 32,00 €

Plaza del Mercat, 10 / Tel. 624 429 984 / Xàtiva



RESTAURANTE EL CARMEN

ENTRANTES

Ensaladilla rusa de merluza y gambas con galletas saladas
Alcachofa confitada con jamón crujiente, parmesano y salsa romesco
Tosta de escalivada con mousse de ajoaceite suave

PLATO PRINCIPAL (a elegir)

Carrillada de cerdo con reducción de Pedro Ximénez
Arroz meloso de gambas al ajillo (mínimo dos personas)
Bacalao a la marinera

POSTRES

Torrija con huevo con helado de leche merengada

Incluye pan y café. Bebida no incluida

Menú Borgia: 30,00 € por persona

www.elcarmenxativa.com / Av. de la Murta, 3, Xàtiva. Reservas: 96 227 75 80



PUERTO DE GRANÀ

ENTRANTES

Flor de alcachofa con salsa de *calçots*
Croqueta de pato con mermelada de higos
Tosta de pan *brioche*, sardina ahumada y mantequilla ahumada con trufa.

PRINCIPALES

Bacalao confitado con salsa de piquillos dulces y patatas campesinas.
Medallones de solomillo con salsa de quesos «La socarrada» y patatas campesinas.

POSTRE BORGIA

Bebida no incluida

Menú Borgia: 32,00 € por persona

Av. de Selgas, 7, Xàtiva. Tel. 960011093

GANESH

PLATOS A COMPARTIR

Pakoras con raita

Deliciosas tortitas de verduras procedentes de la India con una refrescante salsa de yogur y menta.

Causa limeña

Uno de los platos emblemáticos de la gastronomía de Perú, hecho con patata, ají amarillo, aguacate y cebolla morada.

Tikka Masala de pollo.

Marinado con especias masala en una densa salsa de vegetales y acompañado de arroz basmati. Este plato mundialmente conocido tiene su origen en el Reino Unido, exactamente en Glasgow, eso sí, por un chef pakistaní.

Pad Thai de gambas y tofu.

Desde Tailandia os traemos su plato icónico hecho con tallarines de arroz en salsa thai con gambas y tofu, tamarindo, brotes de soja, lima, cacahuetes tostados y chili en polvo.

Cheesecake, la tarta de queso por excelencia.

Esta cremosa tarta tiene su origen en la costa este de EE. UU.

Cremaet Ganesh, el café con ron popular de Valencia

Hecho cóctel por nuestro equipo de *bartenders* los cuales han creado este tributo manteniendo toda la esencia original del café, el ron, el limón, el azúcar y la canela. La mejor manera de tomar café y postre todo en uno.

Agua 500 ml y expresso, bombón, cortado o café con leche incluidos.

Menú Borgia: 30,00 € por persona

El menú se sirve a mesa completa.

El menú también está disponible para vegetarianos, veganos y celíacos.

Maridaje disponible. Consultar en el restaurante.

Menú disponible para comidas y cenas de los días 31, 1 y 2 con reserva previa.

www.ganesh eclecticico.com. C. Portal del Lleó, 9. Xàtiva.

Reservas: 644 720 098







FIRA ARTESANIA

*En la feria de artesanía
podrás encontrar*

- PIEDRAS PINTADAS
- PIEDRA ARTIFICIAL
- BISUTERÍA DE ESMALTE
- BISUTERÍA DE MACRAMÉ
- BISUTERÍA DE VIDRIO
- BISUTERÍA DE PAPEL
- BISUTERÍA DE METALES
- BISUTERÍA DE CERÁMICA
- BISUTERÍA DE CUERO
- JABONES Y COSMÉTICA
- TELA, SACOS Y MONEDEROS
- CERÁMICA, ALFARERÍA
- SOCARRATS
- PAPEL RECICLADO
- GRABADOS. PINTURAS
- CUERO
- PIROGRABADOS EN MADERA
- MADERA Y RESINA
- ROPA, COMPLEMENTOS Y TELAR
- AMIGURUMIS
- JUEGOS INFANTILES
- CONCHAS Y CABALLITOS
- JUGUETES DE MALABARES
- SERVICIO DE TABERNA

*Y también animación, teatro de calle para niños y muchas más
propuestas. Echa un vistazo a la programación.*

2025

DEL 31 DE OCTUBRE AL 2 DE NOVIEMBRE



FERIA TURISMO

*En la Xàtiva Borgiana
se podrà visitar:*

HORARIOS
MONUMENTOS

2025

DEL 31 DE OCTUBRE AL 2 DE NOVIEMBRE

MUSEOS ALMODÍ, CASA DE L'ENSENYANÇA Y CONVENTO DE SANT DOMÈNEC

31 de octubre: 10.00 h a 14.00 h. y de 16.00 a 18.00 h.
1 de noviembre: 10.00 h a 14.00 h.
2 de noviembre : 10.00 h a 14.00 h.

CASTILLO

31, 1 y 2 de noviembre: 10.00 h a 18.00 h.

COLEGIATA

31 de octubre: 10.30 h a 13.00 h.
1 y 2 de noviembre: 11.30 a 13.00 h.

OFICINA DE TURISMO

31 de octubre: 10.00 h a 18.00 h.
1 de noviembre: 10.00 h a 17.00 h.
2 de noviembre: 10.00 h a 14.00 h.

TREN TURÍSTICO

De martes a viernes (no festivos).

Salida desde la Oficina de Turismo: 12.00 h. y 16 h.

Sábado, domingo y festivo.

Salida desde la Oficina de Turismo:

10.00 h, 11.00 h, 12.00 h, 13.00 h, 14.00 h, 16.00 h, 17.00 h.

