

# FirAll

FIRA DE L'ALL TENDRE

XÀTIVA  
del 23 al 25 de febrer  
2024



Col·labora:



**ADEXA**  
ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS  
XÀTIVA Y LA COSTERA



**LA UNIÓ**  
DE LLABRADORS I RAMADERS

Amb la subvenció de:



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



Accreditada per la Generalitat  
Regulada per el Departament de la Innovació Generalitat



## Judith Tortosa

*San Javier, Murcia 2005*

Des de la seua primera competició en 2020, **Judith Tortosa** ha viatjat a reu del mon i ha acumulat èxits mundialment, culminant amb una medalla de bronze i un nou rècord d'Espanya en el World Para Athletics 2023 a París.

La seua història, paral·lela al creixement dels anys tendres, simbolitza la superació i el creixement personal. Com a imatge de la fira de l'alt tendre, Judith inspira amb la seua resiliència, recordant-nos que l'esforç i la dedicació poden conduir a la consecució de grans fites.

**-DIJOURS 15 DE FEBRER**

13:00 h. *Ajuntament de Xàtiva*

- **Presentació del Firall'24.** Roda de premsa.

**-DIUMENGE 18 DE FEBRER**

11:00 h. *Mercat Municipal.*

- **Calçotada popular.**

**-SETMANA DEL 19 AL 23 DE FEBRER**

- **Visites guiades** a càrrec de **Pep Gimeno** “**Botifarra**” adreçades als col·legis de Xàtiva.

**-DILLUNS 19 DE FEBRER**

9:00 h. *IES Doctor Luis Simarro.*

- **Col·loqui amb Ana Climent de CA Climent.**  
Tractarem la situació de les varietats valencianes.  
Exemple de negoci i oportunitat del cacau en la cuina actual. Tast de tipus i varietats de cacau.

**-DIES 20, 21 i 22 DE FEBRER**

*IES Doctor Luis Simarro.*

**EL SIMARRO CUINA L'ALL TENDRE**

- 20 i 21: **Elaboracions amb all tendre.**
- 22: **Showcooking** i demostració amb l'alumnat.
- **Concurs del Simarro cuina l'all tendre** i entrega de detalls a l'alumnat.

**-DEL 22 AL 25 DE FEBRER**

- **Setmana gastronòmica de l'all tendre** (Menús).

**-DIVENDRES 23 DE FEBRER**

18:00 h. *Avda. de Selgas (Front al GRAN TEATRE)*

- **Inauguració de la Fira Comercial i d'Artesania FirAll.**

- **Exposició fotogràfica “Allxativa”** de Alfredo J. Pardo

19:00 h. *Mercat Municipal.*

- **Cata de cerveses** i maridatge amb plats elaborats amb all tendre, a càrrec de **La Socarrada.**

Inscripcions a:



**-DISSABTE 24 DE FEBRER**

*Avda. de Selgas (Front al GRAN TEATRE)*

- 9:00 h. **Esmorzar** de l'associació d'alls tendres.
- 10:00 h. Segon dia de la **Fira comercial** i d'artesania.
- 10:00 h. **Visita guiada** a un camp d'alls tendres.  
Sortida des del Gran Teatre. Inscripcions al correu [promocioeconomica@ayto-xativa.es](mailto:promocioeconomica@ayto-xativa.es).

- 11:00 h. **Del camp a la taula.** Taller familiar de cuina d'all tendre, realitzat pel cuiner **Santiago De Los Reyes** del Restaurant **El Cullerot**.

Inscripcions a:



- De 12:00h. a 13:30h

#### **Taller Infantil**

- De 11:00h. a 14:00h. y de 17:30h. a 20:30h.

**Jocs infantils** distribuïts pel voltant del Gran Teatre.

- 13:00 h. Concert Familiar **Beatles for Kids**.
- 17:00 h. **Concurs de lligar alls tendres**.
- 17:30 h. **Entrega de premis**.

#### **Reconeixement als allers:**

-Paco Benavent Vidal “El Gabach”.

-Vicente Benavent Vidal “El Gabach”

- De 17:30h. a 19:00h

#### **Taller Infantil**

- 18:00 h. Concert “**Cants de la terra**” amb **Pep Gimeno “Botifarra”**.
- De 19:00h. a 20:30h

#### **Taller Infantil**

#### **-DIUMENGE 25 DE FEBRER**

*Avda. de Selgas (Front al GRAN TEATRE)*

- 9:00 h. Últim dia de la **Fira Comercial**.
- 10:00 h. **XIX Edició mitja maratón** de Xàtiva.
- A partir de les 10:30 h. **Esmorzar Firaller** (Aforament limitat als primers 150).
- De 11:00h. a 14:30h. y de 16:30h. a 18:00h. **Jocs infantils** distribuïts pel voltant del Gran Teatre.

- De 11:00h. a 12:30h

#### **Taller Infantil**

- 11:00 i 12:30 h. Espectacle al teatre “**Horta**”.

- De 12:30h. a 14:00h

#### **Taller Infantil**

- 13:30 h. **Concert** de cloenda del FirAll amb la banda local **Cara B**.

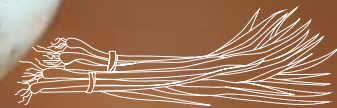
- De 16:30h. a 18:00h

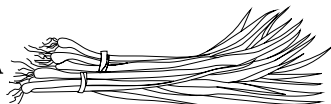
#### **Taller Infantil**



## Fira Gastronòmica

MONCHO  
EL REY DEL TAPEO  
RESTAURANT GANESH  
LA TALAIA DEL CASTELL  
RESTAURANT ELS PORXES  
MESÓN ORIGEN  
RESTAURANT CA CONXA  
RESTAURANT PORTAL DE CA CONXA  
RESTAURANT EL CULLEROT  
RESTAURANT EL CARMEN  
RESTAURANT CARPANEL





## **RESTAURANT MONCHO**

Av. Selgas, 5

Tel: 670 373 601

joseantoniorocagallart@gmail.com

### **Divendres**

#### **Aperitiu de Benvinguda:**

Croqueta de gamba roja amb allioli  
d'all tendres.

#### **Primer Plat a Triar:**

Remenat de creïlles amb pulled pork  
i alls tendres.  
Arròs del senyoret amb alls tendres.

#### **Segon Plat a Triar:**

Solomillo ibèric amb salsa de boletus  
i alls tendres.  
Tonyina a la planxa sobre cous cous  
d'all tendres i pernil cruixent.

#### **Postres a Triar i 1 Beguda.**

**Preu: 15€.**

### **Dissabte**

#### **Aperitiu de Benvinguda:**

Croqueta de gamba roja sobre allioli  
d'all tendres.

#### **Primer Plat a Triar:**

Ous trencats amb pernil i cruixent  
d'all tendres.  
Tosta de puntilla en la seua tinta amb  
favetes i alls tendres.  
Arròs de secret amb bolets i alls ten-  
dres.

#### **Segon Plat a Triar:**

Secret ibèric enllitat amb creïlles a lo  
pobre i alls tendres.  
Llom de lluç al forn amb beixamel  
d'all tendres i cruixent d'all.

#### **Postres a Triar i una Beguda.**

**Preu: 17€.**



**Diumenge**

**Aperitiu de Benvinguda:**

Croqueta de gamba roja sobre allioli d'all's tendres.

**Primer Plat a Triar:**

Remenat d'all's tendres amb gambes.  
Pasta tagliatelle amb crema de secret i all's tendres.

Arròs amb pop, gambes, carxofes i all's tendres.

**Segon Plat a Triar:**

Galtes de porc ibèric confitades a baixa temperatura sobre parmentier de patata i all's tendres.

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

**Postres a Triar i 1 Beguda.**

**Preu: 17€.**

**EL REY DEL TAPEO**

Albereda Jaume I, 9

Tel: 681 912 663

**Primers Plats a Triar:**

All a la tempura amb llit de crema de carbassa.

Paella d'all's tendres amb secret ibèric.  
Remenat d'all's tendres amb gambes.

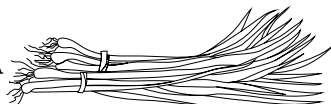
**Segons Plats a Triar:**

All's tendres amb botifarra de Burgos.  
Bacallà a la crema d'all's tendres.  
Xai amb all's confitats i creïlles fregides.

Inclou Primer i Segon Plat, Pa, Beguda,

**Postres o Cafè.**

**Preu: 18€.**



## ELS PORXES

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

### Entrants al Centre de la Taula:

Hummus d'albergínia i alls tendres amb coquetes.

Amanida de tomaca i pit de pollastre amb escabetx d'alls tendres.

Bunyols de bacallà i alls tendres amb salsa de pebrera roja a la flama.

Ous a baixa temperatura amb favetes, alls tendres i polp.

### Plat Principal a Triar Entre:

Arròs al forn amb faves, carxofes i alls tendres.

Arròs sec amb sípia, bacallà, floricol i alls tendres. (Arròs només de migdia)

Secret ibèric confitat amb creilles pobres i alls.

Ventresca de tonyina amb samfaina de pebreres i alls tendres.

### Degustació dels Nostres Postres

**Preu: 22,50€** Begudes No Inclòses

## LA TALAIA DEL CASTELL (20 al 25 de Febrer)

Castell de Xàtiva  
Tel: 961 02 90 93

### Snack:

Truita vaga d'ajitos, xistorra i blanquet; amb tosta de brioix.

### Entrant:

La nostra amanida amb foie i alls de Guerola escabetxats.

### Principal a Triar:

Arròs al forn.

Arròs de magre ibèric, all tendre i verdures. (Suplement +8€) (Per encàrrec. Mínim 2 persones)

Arròs de zamburiña, sípia i all tendre. (Suplement +8€) (Per encàrrec. Mínim 2 persones)

Entrecot de 250g de vaca madurada amb guarnició. (Suplement +8€)

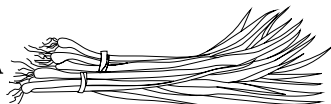
Llobarro al vapor amb guarnició. (Suplement +8€)

Els menús se serviran a taula completa. 1 menú per persona.

**Preu: 19€** per persona. Inclou cafè o postre.



FIRA GASTRONÒMICA



## MESÓN ORIGEN

C/ Corretgeria, 5

Tel: 643518450

### Menú Alls Tendres

(els dies 24 i 25 en servei de menjars)

#### Entrants:

Calamar brut de platja farcit de duxe-  
lle d'alls tendres.

Mollejas de xai, albergínia a la flama,  
alls tendres.

#### Principal:

Fideuà de pop i sobrassada amb alls  
tendres.

1 cistella de pa, postre o cafè.

**Preu: 29€**

menús  
**Fira**

## RESTAURANTE EL CULLEROT

Plaça del Mercat, 10

Tel: 96 083 44 38

web@elcullerot.com

### Menú Alls Tendres:

Crema d'alls tendres amb llesca de pa i  
pernil cruixent.

Timbal de secret amb mix de bolets i  
allioli d'alls tendres.

Ceviche de corbina amb gelatina de mos-  
catell i alls tendres confitats al P.X.

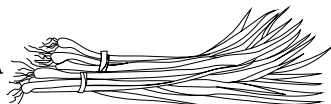
Filet amb saltat d'alls tendres i porros i  
creilles estil 1960.

Gallineta confitada en oli d'alls tendres a  
la grega i amb la seua escuma.

Monxavena amb crema d'arnadí i gelat  
d'alls tendres.

**Preu: 25€**

FIRA GASTRONÒMICA



## RESTAURANT CA CONXA

Plaça de la Bassa, 10  
Tel: 699 343 445  
conchacentee@gmail.com

### Entrants per a Compartir:

Amanida tèbia de gambes i alls tendres.  
Tosta de pa pagès amb truita d'alls tendres i romesco.

### Principals a Triar:

Arròs sec amb alls tendres, cigrons i costelles. (Només dinars)  
Ploma ibèrica amb cremós d'alls tendres.  
Calamar farcit amb alls tendres.

**Monxavena**

**Cafè**

Mínim Dos Persones.

1 Beguda Inclòs

**Preu: 24€**

menús  
**FirAl**

## RESTAURANT PORTAL DE CA CONXA

Portal del Lleó, 12  
Tel: 699 343 445

### Entrants per a Compartir:

Corona cruixent de calamar sobre aspik d'alls tendres i la seua salsa.

Saltejat de morcilla i panceta ibèrica amb allets, xampinyó i tomàquets cherry.

### Principals a Triar:

Fideuà de vaca madurada amb alls tendres i trufa. (Només dinars)

Ploma ibèrica sobre crumble d'alls tendres i la seua salsa.

Salmó sobre cremós de parmesà, alls tendres i sal de pernil.

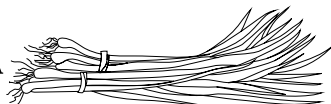
**Monxavena**

**Cafè**

Mínim Dos Persones.

1 Beguda Inclòs

**Preu: 24€**



## RESTAURANT EL CARMEN

Avda de la Murta, 3  
Tel: 96 227 75 80  
paula@ramos.no

### Entrants:

Tomàquet valencià amb ventresca, piparra i all tendre.

Tosta de formatge de cabra i albergínia.

Carxofa confitada amb all tendre i parmesà.

### Plat Principal:

Arròs de secret, carxofa i alls tendres.

Bacallà amb parmentier d'all.

### Postres Casolans

(Només en horari de dinars)

(Beguda no inclosa)

**Preu: 25€**

## RESTAURANT CARPANEL

Carrer Sant Francesc, 38  
Tel: 962 28 15 85

### Entrants:

Amanida de rúcula, mançana, formatge fresc, nous, sèsam i fruits secs.

Montadito d'escalivada amb allioli gratinat.

Croquetes de pollastre de corral.

### Plat Principal:

Arròs melós de ànec, alls tendres i bolets.

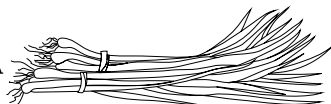
### Postre:

Arnadí de carbassa.

(Taulas Completes, Mínim 2 Persones)

**Preu: 26€**

FIRA GASTRONÒMICA



menús  
**FirA**

**RESTAURANT GANESH** (17, 18 i 19 febrer)

C/ Portal del Lleó, 9

Tel: 644 720 098

**Entrants a Compartir:**

Bao de porc a baixa temperatura amb hoisin i all tendre.

Gyozas d'all tendres i bolets shitake.

**Principals a Compartir:**

Pad Thai de gambes.

Tikka masala de pollastre.

**Postres a Compartir:**

Blondie de pistatxos.

Brigadeiros de Baileys.

**Beguda:** Aigua.

El menú se servirà a taula completa.

Mínim de 2 comensals.

Menú disponible amb adaptacions per a vegans, vegetarians o celíacs. Consulteu les nostres adaptacions del menú. Per a altres al·lèrgies consulteu amb el restaurant.

**30€ Per persona.**

Cocktail (Opcional): Paloma (+8€), Paloma virgen (+5€).



Col·labora:



Amb la subvenció de:

