

FIRA
BORJA
Nativa

FIRA
GASTRONÒMICA

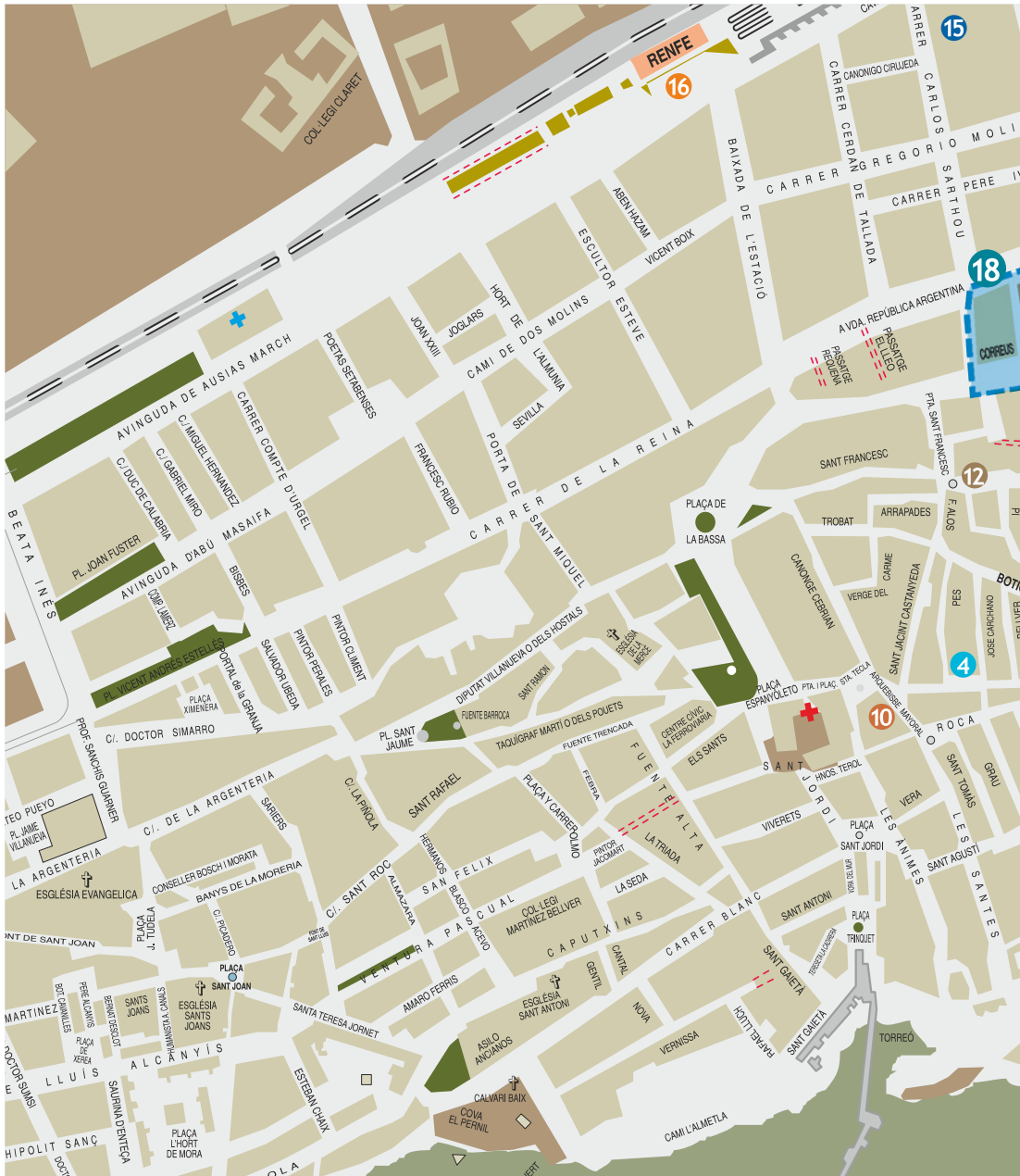
FESTIVAL INTERNACIONAL
MÚSICA I HISTÒRIA

FIRA
TURISME

FIRA
ARTESANIA

2025

DEL 31 D'OCTUBRE FINS AL 2 DE NOVEMBRE



Espais escènics i rutes

- 1 Sant Pere - - - - - (Espai escènic i ruta)
- 2 Plaça de la Seu - - - - - (Espai escènic i ruta)
- 3 Convent de Sant Domènec - - - - - (Espai escènic i ruta)
- 4 Claustre Museu de l'Almodí (Espai escènic)
- 5 Gran Teatre (Espai escènic)
- 6 Església de Sant Feliu (Espai escènic)
- 7 Plaça del Mercat (Espai escènic)

Altres espais

- 8 Oficina de Turisme
- 9 Casa de Cultura
- 10 Casa de l'Ensenyament
- 11 Espai Interdisciplinari
- 12 Església de Sant Joan
- 13 Col·legiata
- 14 Castell



Points of interest

1. Tourism
 2. Culture
 3. Education (BBAA)
 4. Train Station (Plaça la Seu)
 5. Sant Francesc

15. Local Police
 16. Train Station

Fira d'artesia

18



FIRA
BORJA
Xativa

PROGRAMACIÓ

2025

DEL 31 D'OCTUBRE FINS AL 2 DE NOVEMBRE

RO
RTIA

PROGRAMACIÓ FIRA BORJA 2025



EXPOSICIONS - ESPAI EXPOSITIU: CONVENT DE SANT DOMÈNEC

Del 17 d'octubre al 2 de novembre

Exposició “XÀTIVA I ELS BORJA”

Una de les famílies més poderoses del Renaixement

Coordina: Museus de Xàtiva

Ajuntament de Xàtiva



Del 17 d'octubre al 2 de novembre

Exposició “VESTINT ELS BORJA”

Recreació de vestuari a càrrec de l'associació d'indumentaristes Indumenta't

Coordina: Museus de Xàtiva

Horaris: De dimecres a dissabte: de 10.30 a 14.00 h i de 16.00 a 19.00 h
Diumenges i festius, només al matí



ESPAI BORJA - CENTRE D'INTERPRETACIÓ

DIES 31 D'OCTUBRE I 1 I 2 DE NOVEMBRE

D'11.00 a 14.00 h i de 16.00 a 18.00 h (el dia 2 sols de matí)

Videomapatge i tòtems interactius. Coneix la família més poderosa del Renaixement

Entrada gratuïta. Aforament limitat

**PROGRAMACIÓ DEL FESTIVAL INTERNACIONAL DE MÚSICA,
HISTÒRIA, TURISME, GASTRONOMIA I ARTESANIA**



DIES 23 i 24 D'OCTUBRE

Activitats per a escolars:

De 10.00 a 11.00 h i d'11.30 a 12.30 h

A l'església de Sant Feliu

“LA VEU DE L'ORGUE AL RENAIXEMENT I ARA”

A càrrec d'Arturo Barba

Reserva a l'Oficina de Turisme - places limitades



DISSABTE 25 D'OCTUBRE

18.30 h Conferència

Casa de Cultura - Salo d'actes

“PROPOSTA DE RECONSTRUCCIÓ GRÀFICA DE LA CAPELLA CALIXTINA A XÀTIVA”

A càrrec de Pablo Camarasa (arquitecte)

Organitza: Arxiu Municipal de Xàtiva



DIVENDRES 31 D'OCTUBRE

A l'albereda de Jaume I, a les 17.00 h

OBERTURA DE LA FIRA D'ARTESANIA

Amb la participació d'artistes firers i artesans

Comptarem amb servei de menjars

Horari de la fira d'artesanía:

Dies 1 i 2 de novembre d'11.00 a 14.00 h i de 17.00 a 22.00 h



20.00 h Concert i degustació de dolços tradicionals

A l'església de Sant Feliu

“ENTRE TIERRA Y CIELO”

A càrrec de Boreas:

Laia Blasco López, soprano

Lidia Rodrigo Royo. Flauta de bec

Elisabeth Woltèche. Flauta de bec

Marina López Manzanera. Orgue

Organitza: Joventuts Musicals de la Costera

Dolços a càrrec de Patisserie Boscà

Entrada gratuïta fins a completar l'aforament



DISSABTE 1 DE NOVEMBRE

Obertura de la fira d'artesanía a les 11.00 h

D'11.00 a 14.00 h i de 17.00 a 20.00 h

A l'albereda de Jaume I

«EL MINIGOLF DE FUSTA»

Premi a la millor instal·lació artística 2022

A càrrec de Mumusic Circus

Circuit de jocs per a jugar individualment o amb la família



10.30 h *Visita guiada i degustació de dolços tradicionals.* (Idioma: castellà)

Eixida: *plaça de Sant Pere - recorregut itinerant*

“XÀTIVA, CIUTAT NATAL DELS BORJA”

Dolços a càrrec de la pastisseria Dulces Campos

Places limitades

Visita a la col·legiata de Santa Maria (la Seu), temple i museu: 2 €

Informació al tel. 96 227 33 46 i a www.xativaturismo.com



12.30 h *Concert i degustació de dolços tradicionals*

A l'església de Sant Feliu

“VENT BUFAT, VENT ALS DITS”

A càrrec d'Arturo Barba: organista, catedràtic del Conservatori Superior de Música de València i Raúl Junquera, trompeta solista de l'Orquestra de València

Dolços a càrrec de la pastisseria Xococap

Entrada gratuïta fins a completar l'aforament



18.00 h *Visita teatralitzada*

Eixida: *plaça de Sant Pere - recorregut itinerant*

“LA RUTA BORJA”. (Idioma: valencià)

A càrrec de Teatre de la Lluna

Places limitades

Informació al tel. 96 227 33 46 i a www.xativaturismo.com



20.00 h *Concert*

Sant Domènec

**“EL MECENATGE DE GERMANA DE FOIX,
VIRREINA DE VALÈNCIA”**

A càrrec de Piacere dei Traversi

Veü: • Carmen Botella

Flautes travesseres renaixentistes:

- Laura Palomar
- Merche Romaguera
- Marisa Esparza

Entrada gratuïta fins a completar l'aforament



22.00 h *Joc del Chuedo*

“CRIM EN LA CIUTAT DELS BORJA”

Una suposada visita guiada per la ciutat està a punt de començar, però hi ha hagut un crim...

Eixida: plaça de Sant Pere

Places limitades

Reserva en www.xativaturismo.com



DIUMENGE 2 DE NOVEMBRE

Obertura de la fira d'artesanía a les 11.00 h



12.30 h *Joc del Chuedo*

“CRIM EN LA CIUTAT DELS BORJA”

Una suposada visita guiada per la ciutat està a punt de començar, però hi ha hagut un crim...

Eixida: plaça de Sant Pere

Places limitades

Reserva en www.xativaturismo.com



18.30 h *Concert*

Al convent de Sant Domènec

“ALEGORÍA DEL AMOR”,

cants d'orgue i nadales amoroses en el Cançoner d'Uppsala

A càrrec de Capella de Ministrers. Carles Magraner

- Beatriz Lafont, guitarra renaixentista. Veu
- Robert Cases. Viola de mà
- Carles Magraner. Viola d'arc
- Fernando Marín. Viola d'arc

Entrada gratuïta fins a completar l'aforament







FIRA
GASTRONÒMICA

2025

DEL 31 D'OCTUBRE FINS AL 2 DE NOVEMBRE

MONCHO

CAFETERÍA RESTAURANTE QUIOSCO

APERITIU DE BENVINGUDA

Croqueta de porc esfilagarsat.

PRIMER PLAT (a triar)

Torrada de cecina *black angus* amb formatge parmesà i oli de tòfona negra.
Ensalada de perdiu escabexada amb ou de guattla fregit.
Guisat de fesols rojos amb embotits i carxofes.

SEGON PLAT (a triar)

Garró confitat al forn sobre puré de creïlla.
Confit d'ànec amb taronja.
Bacallà gratinat al forn amb allioli caramel·litzat.
Salmó fresc amb salsa de curri i llet de coco.

POSTRES (a triar)

Assortiment d'arnadí i monjàvena / Pastís de formatge / Pastís de taronja

1 beguda

Menú Borja: 22,00 € per persona

Avinguda Selgas, 5 / 670373601



TERRASSA SANT JOSEP

ENTRANTS

Espencat en formatge blanquet
Remenat d'alls tendres amb bolets

PLAT PRINCIPAL

Arròs melós amb carxofes, alls tendres i magret d'ànec

POSTRES

Arnadí amb gelat de carabassa i trossets de dàtil

Café amb 1 beguda

Menú Borja: 33,00 € per persona

Pujada al Castell s/n. Al costat de l'Ermita Sant Josep / Reserves 960 73 04 20

LA TALAIA DEL CASTELL

ENTRANTS:

Guisat de muntanya.
Ensalada temperada de bolets en escabetx i verdures.

PRINCIPALS:

Cereal en gra, cuinat amb carn i hortalisses i el seu caldo típic xatívi.
Arròs de porc senglar i verdures de temporada.
Secret ibèric amb puré de creïlla especiat. (*Al·lèrgens: làctic*)
Llobarro amb guarnició i sofregit estil basc. (*Al·lèrgens: peix, làctic*)

Beguda no inclosa.

Inclou: 2 entrants + 1 principal, postres i cafè.

Menú Borja: 30,00 € per persona.

Reserves: 96 102 90 93 / Ubicació: a l'interior del castell de Xàtiva

Disponibilitat del menú: del 28 d'octubre al 2 de novembre de 2025



MESÓN ORIGEN

Menú migdia.

Aperitiu by RogeRubio

ENTRANT INDIVIDUAL

Crema de castanyes, bolets i tòfona
Terrina de corder, albergina i alls tendres

PRINCIPAL (*a triar*)

Arròs de pollastró i carxofa
Fideuada de llagostins, bledes i bolets

1 cistella de pa, postres o cafè, mínim 2 persones

Menú Borja: 35,00 € per persona

Carrer Corretgeria, n.º5 / Tel. 643518450

CA CONXA

ENTRANTS PER A COMPARTIR

Amanida Borja
Coqueta a la sal acompanyada de samfaina i rovellons
Sopa de menüncies amb rovell d'ou escalfat

PRINCIPALS A TRIAR

Cassola d'arròs al forn
Confit d'ànec amb crema de castanya
Llom de bacallà sobre barreja de verdures gratinades. Amb allioli negre.

POSTRES I CAFÉ

Biscuit de taronja

2 begudes incloses

Menú Borja: 35,00 € per persona

Mínim dues persones

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

Reserves: 96 227 33 44 - 699 343 445



MONTSANT

La cuina dels Borja

Croquetassa de bellota amb mel de pi i *foie*
Coca de dacsà, morella glacejada i crema de tinta de calamar
Hummus d'anxova i tomaca seca

Llobarro, suc de fesols i verduretes de temporada
Cua de bou a baixa temperatura

Cítrics valencians

Beguda no inclosa

Menú Borja: 40€. IVA inclòs

Pujada al Castell de Xàtiva, s/n. Reserves al 96 227 50 81

Adreça electrònica: reservas@mont-sant.com

KUBABA

Aperitiu de benvinguda

Colpet d'hidromel

Per a una taula borgiana completa podem començar amb una cistella de Maslin (pa) de ségol i civada acompanyat de mantega casolana, formatge fresc casolà, tomaca de branca especiada, continuem amb el peix (tonyina i salmó), acompanyat de creïlla rostida i, per acabar, amb el salat; peces de porc al forn amb salsa del seu propi suc, ou cuit i verdures variades bullides en caldo de carn i espècies. Arribant al dolç, podem triar entre una terrina de menjar blanc especiat amb canella o fruita típica de l'època borgiana (de temporada).

Una beguda

Aigua, copa de vi blanc o negre, refrescos i cervesa terç AMBAR ESPECIAL

Café no inclòs

Menú Borja: 23,00 € per persona

Carrer Botigues, 4 / Tel. reserves 625909743



PÚBLIC

ENTRANTS

Mini hamburguesa de figatell amb melmelada de bacó, tàrtara i formatge gorgonzola.

Coqueta de dacs de la Safor amb ventresca de tonyina i anxova 00

Ensaladilla de sépia amb maionesa de pimentó rostit i gambot amb allada.

PRINCIPAL

All i pebre de rap i gambot

POSTRES DEL XEF

Arnadí

Menú Borja: 25,00 € per persona

www.publicmercat.es / Carrer Botigues, 3. Xàtiva / Reserves: 667 914 712

ELS PORXES

ENTRANTS AL CENTRE DE LA TAULA

Tamboret de *foie* i cabra amb melmelada de figues i pera caramel·litzada.
(*Llet i sulfits*)

Amanida de guatla confitada amb fulles variades, magrana
i vinagreta de pistatxos i mel.
(*Mostassa i fruita seca*)

Empanades de llagostins i carxofes.
(*Marisc*)

PRINCIPAL (a triar)

Arròs amb bolets, alls tendres i ànec confitat.
(*Només a migdia*)

Pollastre farcit amb prunes i *foie*.

Tonyina escabetxada amb clòtxines.
(*Peix, mol·luscos*)

POSTRES (a triar) o CAFÉ

Pastís de carabassa amb ametla garapinyada.

Peres confitades amb suflé de caramel.

Pastís de formatge amb codonyat casolà.
(*Llet, fruita seca, ous*)

Begudes no incloses

Menú Borja: 24,50€ per persona

Plaça del Mercat. Xàtiva / Reserves: 960509202 - 617409523



EL CULLEROT

ENTRANTS (a triar)

Coqueta d'espencat amb sardines fumades i allioli de codony.

(Ou, gluten, peix)

Hummus de garrofó amb picadeta mediterrània i perdiu escabetxada.

(Sulfits, sèsam)

Gotet d'estofat de l'època 2.0.

(Sulfits)

PRINCIPAL (a triar)

Rellomello amb salsa de prunes seques sobre cremós de moniato blanc.

(Lactosa, sulfits)

Bacallà amb gratinat de maionesa amb mostassa antiga amb samfaina.

(Peix, mostassa, ou)

Arròs sec de llebre amb bolets.

(Sulfits)

POSTRES:

Monjàvena amb gelat d'arnadí.

(Consulteu al·lèrgens)

MENÚ BORJA: Preu per persona.

Inclou degustació de postres o cafè.

Beguda no inclosa.

1 entrant + 1 principal: 25,00 €

2 entrants + 1 principal: 29,00 €

3 entrants + 1 principal: 32,00 €

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



RESTAURANT EL CARMEN

ENTRANTS

Ensaladilla russa de lluç i gambes amb galetes salades
Carxofa confitada amb pernil cruixent, parmesà i salsa romesco
Torrada d'escalivada amb *mousse* d'allioli suau

PLAT PRINCIPAL (a escollir)

Galta de porc amb reducció de Pedro Ximenes
Arròs melós de gambes amb allada (mínim dues persones)
Bacallà a la marinera

POSTRES

Torrija amb ou amb gelat de llet merengada

Inclou pa i café. Beguda no inclosa

Menú Borja: 30,00 € per persona

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



PUERTO DE GRANÀ

ENTRANTS

Flor de carxofa amb salsa de calçots
Croqueta d'ànec amb mermelada de figues
Torrada de pa brioix, sardina fumada i mantega fumada amb tòfona.

PRINCIPALS

Bacallà confitat amb salsa de pimentons del piquillo dolços i creïlles camperoles.
Medallons de rellomello amb salsa de formatges «La socarrada» i creïlles camperoles.

POSTRES BORJA

Beguda no inclosa

Menú Borja: 32,00 € per persona

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

GANESH

PLATS A COMPARTIR

Bunyols indis amb raita

Delicioses coquetes de verdures procedents de l'Índia amb una refrescant salsa de iogurt i menta.

Causa limenya

Un dels plats emblemàtics de la gastronomia del Perú, fet amb creïlla, pimentó groc, alvocat i ceba morada.

Tikkà massala de pollastre

Marinat amb espècies massala en una salsa densa de vegetals i acompanyat d'arròs basmati. Aquest plat mundialment conegut té el seu origen al Regne Unit, exactament a Glasgow, això sí, per un xef pakistanés.

Pad Thai de gambes i tofu

Des de Tailàndia vos portem el seu plat icònic fet amb tallarines d'arròs amb salsa thai amb gambes i tofu, tamarinde, brots de soja, llima, cacauets torrats i xili en pols.

Cheesecake, el pastís de formatge per excel·lència

Aquest cremós pastís té el seu origen a la costa est dels EUA.

Cremaet Ganesh, el café amb rom popular de València

Fet còctel pel nostre equip de baristes, els quals han creat aquest tribut mantenint tota l'essència original del café, el rom, la llima, el sucre i la canella. La millor manera de prendre café i postres tot en un.

Aigua 500 ml i café expresso, bombó, tallat o café amb llet inclosos.

Menú Borja: 30,00 € per persona

El menú se serveix a taula completa.

El menú també està disponible per a vegetarians, vegans i celíacs.

Maridatge disponible. Consulteu al restaurant.

Menú disponible per a dinars i sopars dels dies 31, 1 i 2 amb reserva prèvia.

www.ganeshlectico.com. C. Portal del Lleó, 9. Xàtiva.

Reserves: 644 720 098







FIRA ARTESANIA

*A la fira d'artesanía
podràs trobar*

- PEDRES PINTADES
- PEDRA ARTIFICIAL
- BIJUTERIA D'ESMALT
- BIJUTERIA DE MACRAMÉ
- BIJUTERIA DE VIDRE
- BIJUTERIA DE PAPER
- BIJUTERIA DE METALLS
- BIJUTERIA DE CERÀMICA
- BIJUTERIA DE CUIR
- SABONS I COSMÈTICA
- TELA, SACS I MONEDERS
- CERÀMICA, TERRISSERIA
- SOCARRATS
- PAPER RECICLAT
- GRAVATS. PINTURES
- CUIR
- PIROGRAVATS FUSTA
- FUSTA I RESINA
- ROBA, COMPLEMENTS I TELAR
- AMIGURUMIS
- JOCS INFANTILS
- PETXINES I CAVALLETS
- JOGUINES DE MALABARS
- SERVEI DE TAVERNA

*I també animació, teatre de carrer per a xiquets i moltes propostes més.
Fes una ullada a la programació.*

2025

DEL 31 D'OCTUBRE FINS AL 2 DE NOVEMBRE



FIRA TURISME

*A la Xàtiva Borghiana
es podrà visitar:*

HORARIS
MONUMENTS

2025

DEL 31 D'OCTUBRE FINS AL 2 DE NOVEMBRE

MUSEUS ALMODÍ, CASA DE L'ENSENYANÇA I CONVENT DE SANT DOMÈNEC

31 d'octubre: 10.00 h a 14.00 h i de 16.00 a 18.00 h.

1 novembre: 10.00 h a 14.00 h.

2 novembre: 10.00 h a 14.00 h.

CASTELL

31, 1 i 2 de novembre: 10.00 h a 18.00 h.

COL·LEGIATA

31 d'octubre: 10.30 h a 13.00 h.

1 i 2 de novembre: 11.30 a 13.00 h.

OFICINA DE TURISME

31 d'octubre: 10.00 h a 18.00 h.

1 de novembre: 10.00 h a 17.00 h.

2 de novembre: 10.00 h a 14.00 h.

TRENET TURÍSTIC

De dimarts a divendres (no festius).

Eixida des de l'Oficina de Turisme: 12.00 h i 16 h.

Dissabte, diumenge i festiu.

Eixida des de l'Oficina de turisme:

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



Diputació
de València



ACTITUD.
MEDITERRÀNIA