

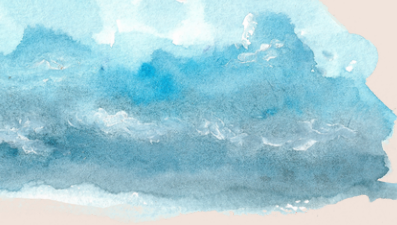
Guia de
viatge

XÀTIVA



Benwingudes a **XÀTIVA**





Taula de **CONTINGUTS**



1

.....

Jornades

2

.....

Dades

3

.....

On menjar?

4

.....

Eixim!





AGENDA



DIVENDRES 2 DE MAIG

- Arribada a Xàtiva
- Benvinguda

DISSABTE 3 DE MAIG

- Jornades
- Dinar
- Jornades

DIUMENGE 4 DE MAIG

- Ruta
- Visita a Casa Cuesa
- Dinar



DADES



Josep de Ribera, més conegut com
"L'Espanyoleto" és xativí!

L'església de Sant Feliu és
una de les més antigues
del territori. Es va erigir
sobre les restes d'una
catedral visigoda.

La font més antiga és
la Font de la Trinitat,
del segle XIV

Durant l'època
romana vam tindre
les nostres pròpies
monedes!

Crònica de Jaume I

«Anc no vim Xàtiva, e volem-la veer. E anam lla, a aquell coll agut qui és part del castell, e veem la pus bella horta que anc havíem vista en vila ni en castell, e que hi havia més de dues-centes algorfes per l'horta, les pus belles que hom pogués trobar, e les alqueries entorn de l'horta, moltes e espesses, e veem encara lo Castell, tan noble e tan bell, e tan bella horta, e haguem-ne gran goig e gran alegre en nostre cor...»

On

MENJAR?



DESDEJUNAR



DROP
Specialty Coffee

DROP Specialty Coffee

*On?: Passatge del Lleó Portal A Bajo
D*

*Café d'especialitat, opcions dolces i
salades. Una cafeteria que té tot
allò que busques!*

Las Delicias Forn de Pla

On?: Albereda Jaume I, 38.

*Forn i pastisseria mítica de Xàtiva.
Un lloc tradicional on deixar-se dur
per l'olor a tradició!*



el Poblet
de Xativa
desde 1997

El Poblet de Xàtiva

*On?: Passatge de l'Hostal del Lleó, 1.
Forn i pastisseria familiar i propera.
Opcions per a totes!*

DINAR/SOPAR \$-\$\$\$

Babeando

*On?: Albereda Jaume I, 6.
No hi ha lloc on seure al local, però
paga la pena encomanar les
hamburgueses, sense cap dubte!
Podeu demanar-les per GLOVO. Una
opció vegetariana.*



Ganesh Cocina Ecléctica

*On?: Portal del Lleó, 9
Plats internacionals, mesclant
també sabors mediterranis.
Opcions vegetarianes, veganes i
sense gluten.*

Triveni Indian Cuisine II

*On?: Avinguda de Selgas 22
Menjar d'Índia, lloc ampli i acollidor.
Opcions per a tots els gustos!*



DINAR/SOPAR \$-\$\$\$



Tipics

*On?: C/ Baixada de l'estació 14.
Cal reservar, en especial per a dinar!
Cuina moderna i mediterrània, no és
un dels llocs preferits de les
socarrades per res!*



El pipistrel

*On?: C/ de l'Hort de l'Almunia, 3
Menjar italià autèntic i deliciós! Si
aneu no dubteu a tastar el seu
meravellós tiramisú o qualsevol de
les pinses o pastes!*



Casa la Abuela

*On?: C/ de la Reina, 17
El millor arròs al forn de Xàtiva
sense dubtes! No admeten
pagament en targeta*



DINAR/SOPAR \$-\$\$\$

❖ La Picaeta de Carmeta

On?: Plaça del Mercat, 19

Productes de primera cuinats amb molt de gust i amor. Totes les postres són casolanes!



Bar el Carmen

On?: Avda Murta 3, baix

Cuina casolana, bon producte ben cuinat també. Terrassa àmplia i interior net i gran també.



Nakama Sushi

On?: C/ Trobat, 4

El millor sushi de la ciutat, carta àmplia i de boníssima qualitat!



On **EIXIM?**



I... PER ON ❖ EIXIM? ❖



I després de sopar... què?

Si després de sopar voleu eixir a pegar una volteta o prendre alguna coseta, sense dubte el millor lloc de la nostra ciutat és el Mercat!

Ara que ja arriba el bon temps a casa nostra les terrasses del Mercat conviden que totes i tots ens asseguem (o no) a fer-nos alguna beguda ben fresqueta i gaudir de la música i la gent que ens acompanya.

Si sou més de menejar el cos, podreu trobar bona música en qualsevol dels locals del Mercat, però sobretot podreu trobar un “ambientaso”!





Ens veiem **PROMPTE!**

.....

