



**Turisme
La Costera**

Tresors de l'interior

Receptari

TÍPICS DE LA COSTERA

PLATS I DOLÇOS





Turisme La Costera vol agrair la col·laboració de:

Associació de Mestresses de Casa

Tyrius de Xàtiva

Ana i Jesús

de Forn Nou de Xàtiva

Àfrica Llopis García

del Restaurant Els Porxes de Xàtiva

Francisco Perucho

del Restaurant La Talaia del Castell de Xàtiva

María José Pastor Ibáñez

Veïna de Xàtiva

Amàlia Fuentes

Veïna de Vallés

José Ramón Perales Belda

i María Rosario Calabuig Lluch

del Restaurant Mesón Perales Belda de Moixent

Forn Vicent García

de El Genovés

Miguel Chorques Real

Veí de La Costera

Marisa Pla

del Forn Pla de Xàtiva

María Aparicio

Veïna de Montesa

Ana i Sergio

de Cafeteria El Poblet de Xàtiva

Així mateix, Turisme La Costera informa que tots els plats i dolços es poden trobar i provar en els restaurants, bars i forns de La Costera. Al final del receptari, podeu consultar la nostra guia de restaurants, bars i forns de la nostra comarca.

Arròs al forn

Francisco Perucho,
La Talaia del Castell (Xàtiva)



Ingredients

Per al caldo:

- Ossos de vedella i de porc
- Carcasses de pollastre
- Manetes de porc
- Careta i costella de porc
- Nap
- Xirivia
- Napicol
- Carlota
- Porro
- Api
- Cúrcuma
- Sal

Per a l'arròs al forn (per persona)

- 1 tros de maneta
- 2 trossos de costella
- 4 trossos de careta o morro de porc
- 1 pilota
- 1/2 botifarra
- Cigrons (quantitat al gust)
- 100gr d'arròs
- 200ml de brou.

PASSOS A SEGUIR



1. Posem una olla gran al foc, omplim d'aigua afegim-hi tots els ingredients per fer el caldo i deixem bullir a foc lent durant diverses hores.

2. Encenem el forn i esperem que es calfe a 240°.

3. Muntem en cassola de fang, pesem 100gr d'arròs per persona,

colloquem ordenadament els ingredients, maneta de porc, costella, pilota, careta o morro, botifarra.

4. Per damunt deixem caure els cigrons i finalment hi afegim el brou. Sempre doble de brou d'arròs per persona. Baixem la temperatura del forn a 220 ° i cuinem entre 25 i 30 minuts.

Arròs al forn, amb ànec, faves, carxofes i all tendre

Àfrica Llopis Garcia, Restaurant Els Porxes (Xàtiva)



Ingredients

- 10 unitats d'aletes d'ànec confitades
- 5 unitats de botifarra de ceba
- 1'5l-1'7l de brou de pollastre
- 2kg de faves tendres fresques (500g ja pelades)
- 2kg de carxofes (500g ja pelades)
- Un manoll d'all tendre (200g ja nets)
- 1kg d'arròs bomba
- 50cc d'oli oliva verge extra (AOVE)
- 10g de pebre roig en pols
- 2gr de safrà en pols
- Sal al gust.

PASSOS A SEGUIR



1. Fer el caldo de pollastre amb verdures al gust, colar i mantindre'l ben calent.

2. Pelar totes les verdures, es pot fer amb verdures congelades, però el resultat no és ni paregut.

3. Ofegar (fregir amb tapadora) les verdures trossegades amb l'AOVE.

4. No cal que es coguen massa, ja s'acaben de coure en el forn.

5. Escalfar l'ànec al microones per tal de llevar la grassa del confitat.

6. Calfar el forn a 180 °C.

7. En una cassola de fang de 38-40 cm. A foc suau. Sofregim les botifarres i l'arròs amb AOVE o una mica de grassa de l'ànec, afegim el pebre roig i el safrà amb cura de què no es cremi.

8. Afegim les verdures i el brou ben calent, repartim amb una cullera tots els ingredients al mateix temps que sacsem la cassola una mica, per tal que el brou arribi per igual a tots els racons.

9. Disposem l'ànec damunt del conjunt de manera decorativa i amb la pell cap a dalt per tal que quedi daurada.

10. Posar al forn uns 40 min, la cocció pot variar molt depenent del teu forn hauràs de provar jugant amb la temperatura i la quantitat de brou. Els forns de pedra que couen des de la base són els idonis, però en un forn d'aire pot quedar molt bé, si veus que les verdures quedaran molt rostides, tapa la teua cassola amb amb paper d'alumini durant els últims minuts de la cuita.

11. En aquest arròs podem substituir les faves i carxofes per diferents bolets o rovellons, depenent de la temporada.



Paella de faves i carxofes

Veïna d'Albói

Ingredients

- 200gr de faves fresques
- 1 pimentó roig
- 8 carxofes
- 1 tomaca
- 1 gra d'all
- ½ conill trossejat
- 2 quarts posteriors de pollastre trossejat
- 100ml d'oli d'oliva verge extra
- 2l d'aigua
- 1kg d'arròs bomba
- 50cc d'oli d'oliva verge extra (AOVE)
- 10gr pebre roig en pols
- 2gr de safrà en pols
- Sal al gust



PASSOS A SEGUIR

1. Comencem pelant i netejant les carxofes, i col·locant-les en aigua i llima.
2. Tallar el pimentó en tires.
3. Traiem les baines de les faves, ratllem la tomaca i piquem l'all.
4. Ja tenim tot llestos per a començar a cuinar. Col·loquem la paella, afegim l'oli i calem foc.
5. Afegim el pimentó tallat en tires, deixem daurar bé i reservem. El pimentó és un element decoratiu, a qui no li agrada, el pot retirar sense problemes.
6. Daurem la carn, a foc viu. És important que la carn ens quede bé de color, que no arribe a cremar-se. Aquest pas és de màxima importància per al resultat final.
7. Una vegada tenim la carn ben daurada, afegim les carxofes i l'all, ofeguem lleugerament.
8. Afegim la tomaca ratllada i ofeguem tot junt fins a tindre un bon sofregit.
9. Ja tenim la carn, les carxofes, l'all i la tomaca. Torn per a l'aigua.
10. Afegim 2 litres d'aigua, i pugem el foc al màxim, que comence a bullir.
11. Quan comence a bullir, afegirem les faves pelades.
12. Deixarem a foc suau durant 25 minuts. Amb aquest pas, el que estem fent és un caldo dins de la mateixa paella i amb els ingredients que utilitzarem per a aquesta.
13. Torn per a l'arròs, pugem el foc al màxim i afegim l'arròs.
14. Rectifiquem de sal.
15. Cocció: 6 minuts foc fort, 10 minuts foc suau.
16. Mancant 5 minuts, afegim les tires de pimentó per damunt



Gatxamiga

Miguel Chorques Real, veí de La Costera

Ingredients

- 2 gots de farina
- 6 gots d'aigua
- Ceba
- Alls
- Creïlla
- 7 llonganisses
- 2 botifarres
- Oli i sal



PASSOS A SEGUIR



1. Tallem la ceba, els alls i les creïlles.

2. Els alls hi ha qui els trosseja i qui els posa sencers, segons el gust. Comencem sofregint la creïlla quan ja està a mig fer s'incorpora els alls i la ceba. Se li lleva la pell a les llonganisses i les botifarres. I s'afeg la seua carn al sofregit.

3. Quan està ben feta la carn s'incorporen els dos gots de farina i la removem.

4. Quan la farina està ben cuinada, perquè no faça gust de farina crua.

5. Li tirem l'aigua, la proporció de la qual serà de tres gots d'aigua per cadascun de farina.

6. L'aigua l'hem calfada prèviament i li hem posat la sal.

7. Continuem removent fins que ella uneix. A partir d'ací se li comença a donar les voltes perquè es cuine completament.

Gaspatxos a la moixentina

José Ramón Perales Belda,

Restaurant Mesón Perales Belda (Moixent)

Recepta original de Maria Rosario Calabuig Lluch

Ingredients

- ½ conill de muntanya
- ½ pollastre de corral
- 1 perdiu
- 4 ales de polit
- 2 coques de gaspatxo trossejades
- 1 coca de gaspatxo sencera
- 1 fetge de conill
- Pilotes de carn i bolets de muntanya (pebrassos) al gust
- 2 tomaques, 2 cebes, pa fregit i ametles (100 gr)
- Pebrella (espècia autòctona de la zona)
- Llorer
- Safrà
- Alls
- Alloli i mel



PASSOS A SEGUIR

1. El primer pas és trossejar la carn, assaonar-la, sofregir-la i posar-la a bullir juntament amb el llorer, el safrà i els alls. Aquesta la bullirem aproximadament una hora, concretament, fins que la carn present una textura blana. Paral·lelament, fregim les pilotes de carn, les quals, afegirem a la carn en els últims minuts perquè bullen conjuntament.

2. En aquest moment traiem la meitat del caldo obtingut i deixem la carn i les pilotes bullides al costat de la meitat del caldo. Reservem totes dues coses per a més endavant.

3. A continuació, piquem la ceba i la fregim juntament amb la tomaca. Afegim part d'aquest sofregit juntament amb els pebrassos i els daurem una mica. Quan aquests estiguen daurats li afegim la meitat del caldo (separat abans) i reservem tot junt.

4. Fregim les ametles. Una vegada fregides, afegim la resta del sofregit, el pa fregit i el fetge de conill i el piquem molt bé. Una vegada

ben picat ho afegim a la carn bullida i bullim per uns 15 minuts a foc lent perquè quede una salsa de carn. Reservem el resultat per a més tard.

5. Posem a bullir la caldera amb el caldo i el sofregit restant i posem les dues coques trossejades. Afegim també la pebrella i una mica de la salsa de la carn que acabem d'obtenir. Deixem bullir uns 10 minuts i ja la tenim llestos els gaspatxos.

6. Finalment, per a emplatar posarem la coca sencera sobre el plat i sobre aquesta la ració corresponent dels gaspatxos que acabem de cuinar. En un segon plat, afegirem la carn, les pilotes i tota la resta perquè el client el mescle al seu gust. També afegirem una mica d'alloli per si el client vol combinar-lo.

7. És tradicional que, una vegada consumida la ració damunt de la coca sencera que hem utilitzat de base, s'afija una mica de mel per a donar-li aqueix sabor dolç típic de les postres.



Coca de tomaca i pimentó verd

Marisa Pla, Forn de Pla (Xàtiva)

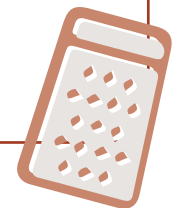
Ingredients

Per a la massa:

- Un got d'oli de gira-sol
- Un gotet de vi blanc o de cervesa
- 1 polsim de sal
- Farina la que admeta la massa

Per a la samfaina:

- Tomaca natural
- 2 pimentons verds
- Oli per a sofregir
- Ou dur
- Sal
- Pinyons



PASSOS A SEGUIR

1. En un bol es col·loca l'oli, el vi blanc, un polsim de sal i la farina la que admeta la massa, i es va passant.
2. S'expandeix en una safata i es punxa amb una forqueta.
3. A continuació, es talla el pimentó verd i se sofrig amb un poc

d'oli, s'afig la tomaca natural i se sofrig tot junt.

4. S'afig tot per damunt de la massa, es posa un poc de tonyina i ou dur per damunt i pinyons.

5. Es fica la safata al forn.



Coca de verdures

Mestresses de Casa de Xàtiva

Ingredients

- Un got d'oli de gira-sol
- D'un got, dos dits de vinagre i la resta d'aigua
- Una cullerada per a postres de sucre
- Farina, la que admeta
- Sal
- Alfàbega
- La pasta no ha de quedar molt dura
- Per al condiment: tomaca i verdures trossejades.

PASSOS A SEGUIR



1. En un bol es col·loca l'oli, el vinagre, l'aigua, sucre i la farina es mescla bé fins que la pasta es quede uniforme; després s'estén en una llanda.

2. Es col·loca una capa de tomaca i damunt la verdura trossejada, s'amaneix amb una mica de sal i alfàbega.

3. Es fica en el forn precalfat a 180°C una mitja hora... i llista per a menjar.

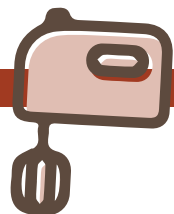


Arnadí

Mestresses de Casa de Xàtiva

Ingredients

- 4kg de carabassa rostida
- 4kg de moniato rostit
- 2kg de sucre
- 3/4 ametles moltes
- Llima ratllada molt fina
- Ametla crua per a decorar
- Canyella



PASSOS A SEGUIR

1. Es rosteixen les carabasses i els moniatos al forn.
2. Es col·loquen en una xarxa perquè s'escorreguen unes 24 hores.
3. En un bol es posa la carabassa, el moniato, el sucre (es reserva una mica per a decorar), llima ratllada, canyella, ametla molta.

4. Es mescla tot molt bé i es col·loca en cassoles fent una muntanya.
5. S'escampa sucre i canyella per damunt i es col·loca l'ametla sencera per a decorar.
6. Es col·loca en el forn uns 30 minuts.



*Arnadí de Forn
Nou de Xàtiva
amb forn de
llenya*



El Marqués

Típic de Vallés

Amàlia Fuentes, veïna de Vallés

Ingredients

- 500 grams de sucre (apartem un quart per a cremar-lo)
- 1 litre de llet
- 8 ous
- 6 o 8 mostatxons



PASSOS A SEGUIR

1. Precalfem el forn a 200° C.
2. Fiquem un quart del sucre en una cassola del sucre per cremar-lo (amb unes gotetes d'aigua perquè no es creme molt en fondre'l). Una vegada cremat l'aboquem al motlle d'alumini redó.
3. A continuació, peguem els mostatxons al fons del motlle amb el caramel que hem fet del sucre.
4. Després batem en un recipient els ous, la llet i la resta del sucre fins que quede ben mesclat. I incorporem la mescla al motlle.
5. Per acabar, fiquem el recipient en el forn i esperem que qualle. Podem anar comprovant si està fet punxant-lo i, quan l'escuradents estiga net, ja el tenim.





La Fogassa

Forn Vicent Garcia, El Genovès

Ingredients

- 1kg de carabassa més o menys la que admeta la farina
- 1kg de sucre
- 4kg de farina
- 24 ous sencers
- 1/2kg de rent
- 1/4 oli
- Llima ratllada al gust

PASSOS A SEGUIR

1. Tots els ingredients es pasten.

2. Quan tots els productes estiguin ben mesclats, s'inclou 1kg de panses.

3. Separem la massa en boletes de 1/2 kg o la grandària que un vulga, i es deixa actuar uns 20 minuts.

4. Després cada boleta es xafa, es posen anous i ametles per damunt.



5. Es poden tapar amb algun drap i es deixen reposar a un lloc tancat que no còrriga a l'aire.

6. Després de 1'30h o 2h, quan veiem que les boletes han doblat la seua grandària, els posem sucre per damunt i s'enfornen a uns 170° sobre 20 o 22 minuts.

Sospirs amb anous

Mestresses de Casa de Xàtiva

Ingredients:

- 500 grams de carabassa (només polpa).
- Mig got d'aigua (de la cocció, si l'heu bullida la carabassa) (L'aigua no s'afegir)
- 250 grams de farina (si és de força o fort de fleca millor, si no és així podeu comprar farina de rebosteria).
- 25 grams de llevat fresc (podem utilitzar Levital, que és la que més coneixereu i que està de venda en supermercats com Mercadona).
- Oli per a fregir.
- Sucre per a servir i, en defecte d'això, per a afegir a la massa si es considera que es volen més dolces o si la carabassa no està prou dolça



PASSOS A SEGUIR

1. Muntar les clares amb varetes elèctriques i quan comencen a espumejar afegir el suc de llima.
2. Continuar muntant i afegir el sucre, en forma de pluja.
3. Continuar muntant 10 minuts perquè el sucre es dissolga bé.
4. Afegir la canyella i la ratlladura de llima i muntar una mica més perquè s'integre.
5. Afegim les anous pelades i una mica trossegades i mesclar amb moviments envolupants.
6. Donar forma i enforar (forn precalfat 150°, a dalt i a baix, 35-40 minuts)



Pa de Calatrava

Mestresses de Casa de Xàtiva



Ingredients

- Dos pans d'oli del dia anterior / o mona
- 1 litre de llet
- 8 ous
- Sucre al gust (7 o 8 cullerades) + sucre per a cremada
- Barretes de canyella
- Unes tallades de llima



PASSOS A SEGUIR



1. Primer es crema el sucre i es col·loca en el recipient que s'usarà.

2. El dia anterior es prepara la llet amb la canyella i les talladetes de llima. Es cola la llet, se li afigen els 8 ous i el sucre, es bat amb la batidora.

3. Després es col·loca el pa a rodanxes en el fons del recipient i pels costats, a continuació, s'afig el que hem batut i es torna a afegir pa, encara que es quede per dalt perquè queda caldós.

4. S'acaba de tirar el batut i es col·loca en el forn al bany maria a 180° C. Cal anar mirant el forn sense obrir. Quan veges que aquesta una mica daurada, es baixa la temperatura perquè es faça per dins, es punxa per a veure com va, l'escuradents cal eixir sense tacar per a saber que aquest llest.

5. Es desmunta del recipient i se serveix. Sempre és millor, fer-ho, d'un dia per a un altre.



Galetes d'avellanes

Mestresses de Casa de Xàtiva

Ingredients:

- 150gr d'avellanes
- 150gr de sucre
- 1 ou



PASSOS A SEGUIR

1. Mesclar tots els ingredients i formar muntonecs xicotets esclafant-los sobre paper vegetal, deixar-los separats entre si, perquè amb la calor creixen i es poden pegar els uns amb els altres.

2. Enfornar amb el forn precalfat a 220°, a dalt i a baix. 5 minuts aproximadament.



Cristines

Maria Aparicio, veïna de Montesa



Ingredients

- 6 ous
- 8 cullerades de farina lleugera
- 400 grams de sucre
- 500 grams d'ametlla triturada



PASSOS A SEGUIR

1. Muntar les clares a punt de neu i afegir el sucre, l'ametlla, la ratlladura i la farina.
2. Remoure bé els ingredients.
3. Ràpidament, després introduir al forn, que estiga molt calent.



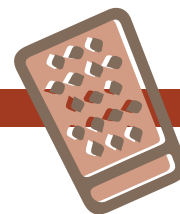


Coca d'ametlla

Mària Aparicio, veïna de Montesa

Ingredients:

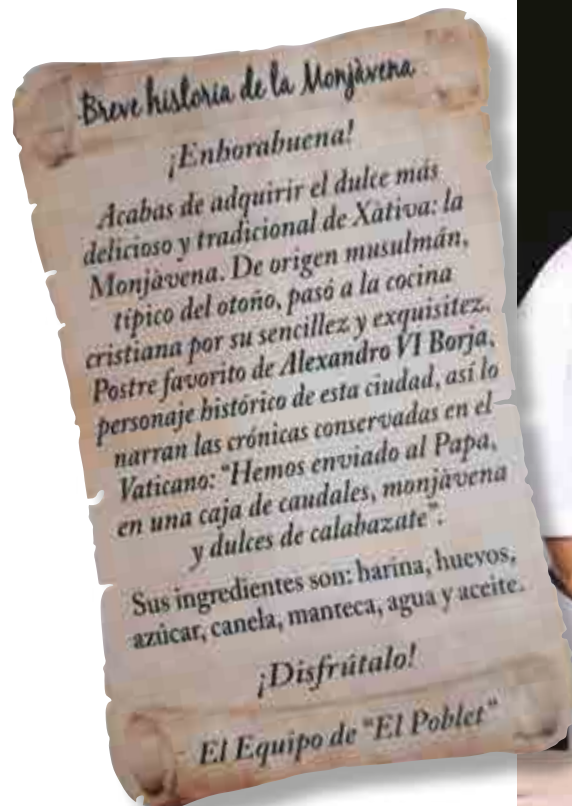
- 400 grams d'ametlla
- 400 grams de sucre
- 180 grams de farina
- 1 dotzena d'ous



PASSOS A SEGUIR

1. Untar el motlle amb mantega de porc.
2. Muntar les clares a punt de neu.
3. Barrejar la farina, el sucre i els rovell.





El Poblet de Xativa



Moixàvena

Ingredients

- 1 tassa (240ml) d'aigua
- 1/2 tassa (120ml) d'oli d'oliva verge extra
- 1 tassa (125g) de farina de blat
- 4 ous
- Mantega de porc, per greixar la safata
- Sucre i canyella al gust



1. En una cassola gran, porteu l'aigua a ebullició i l'oli, a foc mitjà.
2. Una vegada la barreja ha començat a bullir, afegeix-hi tota la farina de blat d'una sola vegada.
3. Ràpidament, barregeu tots els ingredients amb una cullera de fusta fins a obtenir una massa homogènia i fina.

PASSOS A SEGUIR



4. Retireu la massa del foc i deixeu que repose un parell de minuts.
5. Afegir els ous un per un, barrejant bé després de cada addició. La massa resultant ha de quedar suau i manejable.
6. Precalfar el forn a 190°C.
7. Greixar la safata de forn amb la mantega de porc, per evitar que la nostra massa s'enganxe.
8. Estendre la massa a la safata, de manera que quede una capa uniforme d'aproximadament 1 cm de gruix. Assegureu-vos que les vores de la base no toquen les vores de la safata.
9. Una vegada està la massa estesa, col·loqueu xicotets pessics de mantega (de la mida d'una ametlla pelada) sobre la massa.
10. Finalment, empolvorar sucre i canyella al gust sobre la superfície de la massa.
11. Una vegada tinguem el forn calent, enfornar la massa durant aproximadament 20 minuts (o fins que adquireisca el color mostrat a la foto).
12. Retirar del forn i deixar que refreda per tallar-la a porcions.



Barxeta

BAR EL CORDOBÉS

C. Major, 29
Teléfono: 962 21 43 90

FORN MAHIQUES

Av. Jaume I, 17
Teléfono: 962 21 41 43

RESTAURANTE INZA

Av. Jaume I
Teléfono: 962 21 42 82

Cerdà

SANTS DE LA PEDRA

C. Carrer Sant Roc nº 5
Teléfono: 679 15 56 57

El Genovés

BAR AVENIDA

Av. de Gandia, 45
Teléfono: 962 22 92 93

BAR POLIESPORTIU EL GENOVÉS

C. Rosari, 11
Teléfono: 962 22 90 31

BAR TOPPER

Av. de Gandia, 38
Teléfono: 647 71 00 16

CAFETERIA BAR FANNY

C. Mestre Serrano
Teléfono: 962 22 91 81

EL PATI

C. de Ausiàs March, 64

FORN CA LUCIANO

C/Trinqueter Arturo Bataller, 15
Teléfono: 962 22 92 52

FORN CASA TORRES

C. Rosari, 11
Teléfono: 962 22 90 31

PANADERÍA

VICENTE GARCÍA

Av. de Gandia, 49
Teléfono: 962 22 91 27

PENSAT I FET

Pl. de la Immaculada, 2

L'Alcúdia de Crespins

BAR EL COLISEO

Av. de la Pau, 24
Teléfono: 962 04 83 35

BAR PEGASO

Avinguda Valencia, 1

BAR POLIDEPORTIVO

Av. Corts Valencianes, 39

BON PROFIT

Av. Castella, 1
C. de la Diputació, 6.
Teléfono: 962 23 90 32

CA EDU

C. de la Diputació, 6.
Teléfono: 608 37 67 21

CAFETERIA

RESTAURANTE LA SENIA

Av. Corts Valencianes, 9
Teléfono: 960 19 86 60

HORNO Y PASTELERÍA MÁRQUEZ

C. Prevere Ferrer, 7
Teléfono: 962 24 46 66

XIRINGUITO RIU NOU

C. Camí Riu Nou, 38 - 40
Teléfono: 608 37 67 21

La Font de la Figuera

ÁREA DE SERVICIO

FUENTE LA HIGUERA I (DIRECCIÓN ALMANSA)

A-35, Km. 11

BAR CENTRAL

C. Joan de Joanes, 3

BAR NOU

C. Nou, 46
Teléfono: 722 25 80 26

BAR RESTAURANTE LES ERES

N-344, Km 128
Teléfono: 962 29 00 05

FORN DE LA PLAZA

C. Pallisses, 50

FORN EL PÒSIT

C. Arxidiana Ros, 9

PANADERÍA BOLLERIA EL MORENET

C. Pallisses, 50

RESTAURANTE EL SERRANO I

A-35, Km 15, Salida 14
Teléfono: 962 29 04 65

RESTAURANTE EL SERRANO II

A-35, Km 12.9
Teléfono: 962 29 10 01

RESTAURANTE MAUROS

LA CARRASCA
A-35, 4
Teléfono: 689 72 43 08

La Granja de la Costera

BAR BESSÓ

Avda. de la diputación, 14
Teléfono: 655 35 24 66

La Llosa de Ranes

BAR PICAZO

C. del General Abriat, s/n
Teléfono: 651 16 28 01

BAR

PINCHOS

C. Camí Reial, 124
Teléfono: 962 23 06 47

BAR

POLIESPORTIU

C. Pare Sancho

BAR RESTAURANTE LA GLORIETA

Bar Restaurante La Glorieta
Teléfono: 626 97 58 98

BAR TASCA EL CANTO

Plaza de Natividad, 14
Teléfono: 622 31 12 38

BAR TENIS

C. Alicante, 22
Teléfono: 648 221 577

CAFETERIA

BON GUST

C. Castelló, 11
Teléfono: 672 31 56 92

CASIMIRO GÓMEZ DOMINGO

C. Sant Cristòfol, 10

FORN SANT ANTONI

C. Sant Antoni, 21

PASTISSERIA PAU

C. de Rotglà, 15
Teléfono: 962 23 11 76

RESTAURANTE ATRIL

C. Alicante, 22
Teléfono: 627 91 57 07

TAPERIA I TAPA +

C. Mestre Joan Lacomba, 10
Teléfonos: 674 692 820
674 692 815

Llanera de Ranes

BAR AVENIDA

Avda. del Rei En Jaume, s/n
Teléfono: 962 25 45 00

CELESTE

Avinguda Diputació, 6
Teléfono: 962 254 219

FORN TRADICIONAL DE PA I DOLÇOS

C. de Santa Teresa, 3

PANADERÍA

VICENTE LLUCH

Ctra. Madrid, 68
Teléfono: 962 25 42 30

Llocnou d'En Fenollet

BAR CARLOS

Avinguda 9 d'Octubre, 3
Teléfono: 962 22 80 31

BAR ROGET

Avinguda 9 d'Octubre, 18
Teléfono: 962 22 80 30

HORNO PASCUAL

Avda. de la diputación, 14
Teléfono: 962 22 80 48

Moixent

EL FORN

DE NORMAN

C. Don Antonio Gonzalbez, 5

EL PITXÓ

CV 651, Km 2, 2
Teléfono: 626 456 063

EL RACÓ DE RAMÓN

C. Carlos Mas, 15
Teléfono: 962 26 10 74

FORN LLANDETE

C. Sevilla, 4
Teléfono: 962 26 01 39

LA TABERNA D'ESTHER

Pl. Mayor, 16
Teléfono: 962 26 02 18

LA TASCA

Pl. Mayor, 1-21
Teléfono: 623 73 38 32

MESÓN PERALES BELDA

C. San Vicente Ferrer, 9
Teléfono: 626 456 063

PANADERIA EMILIO

C. Álvaro Nacher, 10
Teléfono: 962 26 03 45

PANADERIA ORIGEN PA

C. Arrabal, 6, bajo
Teléfono: 611 15 52 70

RESTAURANTE TERRAZA LA PISCINA

C. Valencia, 9
Teléfono: 962 26 00 29

Montesa

ARROCEERÍA EL MUSICAL

C. Sant Vicent, 26
Teléfono: 609 038 990

EL RAMALLAR

C. Pujada castell, s/n
Teléfono: 609 980 700

Novetlè

BAR BADENES

Avinguda Pintor Ramon
Simarro Oltra, 52
Teléfono: 961 91 48 51

BAR POLIDEPORTIVO

Partida de Vernisa, 0
Teléfono: 962 28 11 65

RESTAURANTE

LA VILA

Polígono Industrial La Vila,
C. Vial 3, Parcela 1
Teléfono: 962 28 30 72

Rotglà i Corberà

BAR RESTAURANTE SEBA

Camino Real de Madrid, 29
Teléfono: 722 62 55 88

FORN AGUSTÍ

Carretera de Valencia, 4
Teléfono: 962 25 40 77

LA CASETA RESTAURANT & EVENTS

Camino Real de Madrid, 100
Teléfono: 961 16 32 23

RESTAURANTE

CASA BIENVE

Camino Real de Madrid, 43
Teléfono: 962 25 40 11

Torrella

EL MIRADOR DE LA COSTERA

Travesía Vicente Blasco, 2
Teléfono: 624 04 13 05

Vallada

BAR RESTAURANTE LA PISCINA

C. Mt. Pere Lluís Galceran, 27, 5

LA ERMITA

Paratge l'Ermida s/n
Teléfono: 650 208 570

LA TORRE

C. del Mig, 22.
Teléfono: 669 64 07 40

FORN I PASTISSERIA BAMJAF

C. Sant Vicent, 7
Teléfono: 962 25 81 13

RESTAURANTE BAR LA PLAZA

Pl. Major, 10
Teléfono: 641 38 05 57

RESTAURANT LA SAL DEL ROMER

Camí l'Ermida, s/n
Teléfono: 686 790 898

Vallès

BAR LES ESCOLES

C. Sant Joan Baptista 15
Teléfono: 646 71 54 88

Xàtiva

CA CONXA

Pl. de la Bassa, 10
Teléfono: 699 34 34 45

CANELA Y CLAVO

Alameda Jaume I,
Teléfono: 962 282 426

CASA LA ABUELA

C. de la Reina, 17
Teléfono: 962 281 085

DULCES CAMPOS

Pl. Vicent Andrés Estellés, 2
Teléfono: 962 274 960

EL CARMEN

Avda. de la Murta, 3
Teléfono: 962 277 580

EL CULLEROT

Plaza del Mercado, 10
Teléfono: 624 42 99 84

ELS PORXES

Plaza del Mercado, 34
Teléfono: 617 409 523

FORN ARTESÀ SANT PERE

Pl. Sant Pere, 5
Teléfono: 962 27 75 59

FORN M. PLA

C. Noguera, 11
Teléfono: 962 27 63 70

FORN NOU

C. Fra Tomàs Maluenda, 3
Teléfono: 636 16 28 85

FORN RAVAL

C. Fuente San Juan, 14
Teléfono: 960 22 00 54

GOURMET DEL SOCARRAT

C. Trobat, 5
Teléfono: 962 272 790

IL PADRINO DUE

C. Montcada, 15
Teléfono: 962 27 68 23

LA BORDA DE LOLA

C/ La Reina, 13
Teléfono: 960 707 277

LA PICAETA DE CARMETA

Plaza del Mercat, 19
Teléfono: 619 511 971

LA TALAIA DEL CASTELL

Subida al Castillo, 34
Teléfono: 961 029 093

MÁRQUEZ

C. Abú Masaifa, 23

MESÓN ORIGEN

C. de la Corretgeria, 5
Teléfono: 643 51 84 50

ORTIZ

Albereda Jaume I, 10

PANADERÍA HORNO RICO

C. de la Reina, 10
Teléfono: 962 27 04 91

PASTISSERIA BOSCA

C. Baixada Estació, 19
Teléfono: 962 27 51 27

PEBRE NEGRE

Alameda Jaume I, 56
Teléfono: 962 280 723

POBLET XÀTIVA

Passatge Hostal del Lleó, 1
Teléfono: 962 28 34 90

PUBLIC

C. Botigues, 3,
Teléfono: 667 91 47 12

RESTAURANT EL TÚNEL

C. Portal Valencia, 22
Teléfono: 962 288 237

RESTAURANT MONTSANT

Sub. al Castillo de Xàtiva, s/n
Teléfono: 658 962 659

SAGRADA FAMILIA

C. de l'Argenteria, 40
Teléfono: 962 27 05 68

SIROPE PASTELERIA

Porta de Sant Francesc, 2
Teléfono: 661 65 75 95

TABERNA CARPANEL

Sant Francesc, 38
Teléfono: 962 281 585

TERRASSA DE SANT JOSEP

Pujada al castell, 33
Teléfono: 636 568 650

TÍPICIS ALAMEDA

C. Bajada de la estación, 14
Teléfono: 962 274 531

La gastronomia de La Costera...

es un testimonio vivo de la rica herencia cultural que ha definido esta región al largo de los siglos. En cada receta se fusionan aromas, sabores y técnicas culinarias que resaltan la diversidad cultural y la abundancia de productos de la huerta mediterránea. Estos platos y postres no solo llenan los estómagos, sino que también alimentan el espíritu, ofreciendo un viaje culinario único a través de la historia y la tradición de La Costera.



La gastronomia de La Costera...

és un testimoniatge viu de la rica herència cultural que ha definit aquesta regió al llarg dels segles. En cada recepta es fusionen aromes, sabors i tècniques culinàries que ressalten la diversitat cultural i l'abundància de productes de l'horta mediterrània. Aquests plats i postres no sols omplien els estómacs, sinó que també alimenten l'esperit, oferint un viatge culinari únic a través de la història i la tradició de la Costera.

TAULELLS VALENCIANS A TORRELLA
AZULEJOS VALENCIANOS EN TORRELLA



@turismelacostera



@turismelacostera



@turismelacostera



605 903 630

PLA DE DINAMITZACIÓ I GOVERNANÇA TURÍSTICA DE LA MANCOMUNITAT DE LA COSTERA-CANAL
PLAN DE DINAMIZACIÓN Y GOBERNANZA TURÍSTICA DE LA MANCOMUNIDAD DE LA COSTERA-CANAL

