



RUTA DEL XATÓ

Alt Penedès, Baix Penedès i Garraf

Temporada 2012 - 2013

www.rutadelxato.com

El Vendrell, Sitges, Vilafranca del Penedès, Vilanova i la Geltrú, Calafell

Turismo gastronómico

en el territorio del

xató



Incluye Guía de
Restaurantes

Índice

Xató, xató	Pag. 3
El Xató, plato del Mediterráneo	Pag. 4
Escapadas temáticas	Pag. 5
Enoturismo y xató	Pag. 5
El xató cerca del mar	Pag. 5
Xató en los espacios naturales	Pag. 6
Xató y patrimonio artístico y cultural	Pag. 6
La música y el xató	Pag. 6
Xató, fiestas y tradiciones	Pag. 6
Calendario de actividades	Pag. 7
Guía de restaurantes	Pag. 8
Zona El Vendrell	Pag. 8
Calafell	Pag. 9
Sitges	Pag. 10
Zona Vilafranca del Penedès	Pag. 11
Zona Vilanova i la Geltrú	Pag. 11
Guía de alojamientos	Pag. 13
Ocio Activo	Pag. 13
Bodegas	Pag. 14
Embajadores de la Ruta del Xató	Pag. 15
El Xató, las Recetas	Pag. 16
El Vendrell	Pag. 17
Sitges	Pag. 18
Vilafranca del Penedès	Pag. 19
Vilanova i la Geltrú	Pag. 20
Poblaciones de la Ruta del Xató	Pag. 21
Gremios de Restauración y Hostelería	Pag. 22
Oficinas de Turismo	Pag. 22
La Ruta del Xató te regala una xatonada	Pag. 23

Xató, xató

La Ruta del Xató es la propuesta de turismo gastronómico del Alt Penedès, el Baix Penedès y el Garraf, que os permitirá descubrir un paisaje y una oferta cultural sorprendente, acompañada de una oferta gastronómica singular con el xató como protagonista.

En la Ruta del Xató podréis visitar estas tres comarcas y conocer los más de 23 kilómetros de playas, tres grandes parques naturales, el paisaje vitivinícola de la zona con más producción de vinos y cavas de Catalunya, un rico patrimonio cultural e arquitectónico de todas las épocas, desde la prehistoria hasta el modernismo, y una larga lista de festivales musicales y espectáculos de todo tipo, así como un amplio abanico de fiestas y tradiciones.



El xató, plato del Mediterráneo

Las primeras referencias escritas sobre el xató están documentadas en el siglo XIX. Todo indica que se trata de un plato originario del área formada por el Alt Penedès, el Baix Penedès y el Garraf, y hay diferentes versiones sobre el origen del nombre. La más generalizada es la que vincula el nombre de esta deliciosa salsa a la ceremonia de "aixetonament" de las botas de vino (poner el "aixetó"(la espita) que permitía la salida de vino).

Los principales ingredientes del plato son la escarola, el pescado desalado (atún, bacalao, anchoas o boquerones) , las aceitunas; y la salsa, que se hace con almendras, avellanas, ajo, ñoras, pan, vinagre, aceite de oliva y sal. A pesar de que esta es la base de la salsa, hay pequeñas variaciones en función de la población dónde se haga.



Escapadas temáticas

Turismo en el territorio + xató = Escapadas temáticas

La Ruta del Xató os ofrece una forma fácil de organizar y planificar la visita al Alt Penedès, el Baix Penedès o el Garraf. Desde el web www.rutadelxato.com podéis seleccionar la escapada temática que más os guste, tener toda la información sobre el territorio, los horarios de las actividades, el itinerario para llegar al sitio...

Las escapadas temáticas son una propuesta que presenta los atractivos de las tres comarcas agrupadas en la Ruta del Xató desde una perspectiva turística: enoturismo, espacios naturales, patrimonio cultural, música y fiestas tradicionales.

Enoturismo y xató

Es la forma más lógica de visitar un territorio dónde desde el litoral hasta los 700 metros de altitud ofrece una gran diversidad de microclimas, viñedos y bodegas, que producen vinos y cavas igualmente variados. Esta es la mejor manera de descubrirlos.



Xató cerca del mar

Los 23 kilómetros de playas que conforman el litoral del Garraf y el Baix Penedès son la mejor excusa para gozar al mismo tiempo de la brisa marina y un exquisito plato de xató. La diversidad de actividades lúdicas relacionadas con el mar son una buena excusa para acercarse al xató.



Xató en los espacios naturales

En el territorio del xató hay tres grandes espacios naturales: el parque del Garraf, que toca el litoral con salvajes acantilados; el parque del Foix, dónde el pantano se ha convertido en un espacio de descanso y nidificación de muchas especies de aves; y el parque de Olèrdola, una atalaya natural sobre el Penedès, que ya en la prehistoria hizo valer su privilegiada situación.



Xató y patrimonio artístico y cultural

Las calles del Penedès y el Garraf son auténticas pruebas documentales de los que construyeron nuestros antepasados. Desde sedimentos prehistóricos hasta edificios y construcciones propias del modernismo o de los indianos, la etapa medieval, románica, o gótica dan sentido a la historia de este territorio. Un paseo por nuestras ciudades, con entornos de ecos medievales configurados por plazas, palacios e iglesias, el empuje que dejó el románico el gótico y el modernismo catalán en nuestras villas. Los museos, un legado que nos permite acercarnos a nuestra historia. Artistas como Santiago Rusiñol, Joaquim Mir, Pau Casals, Charlie Rivel o Carlos Barral eligieron este territorio para pasar sus vidas y aquí vieron nacer muchos de sus proyectos.



La música y el xató

Los festivales musicales de todo tipo forman parte de la programación cultural anual de las diferentes poblaciones de la Ruta del Xató. Desde la música electrónica, hasta la música tradicional, pasando por jazz, reggae y la música clásica.



Xató, fiestas y tradiciones

La gran riqueza del patrimonio inmaterial del Alt Penedès, el Baix Penedès y el Garraf se muestra en las coloridas y multitudinarias fiestas populares y tradicionales, que se han ido transmitiendo inalteradas de una generación a otra hasta nuestros tiempos.





Calendario de actividades

Durante la temporada, las diferentes poblaciones promotoras de la Ruta del Xató celebran las tradicionales xatonadas, donde los asistentes pueden gozar de las diferentes actividades programadas, desde la típica degustación del plato, pasando por concursos de maestros del xató y mercados de todo tipo.

Festival del Xató de **VILANOVA I LA GELTRÚ**
DOMINGO 11 DE NOVIEMBRE DE 2012

Fiesta del Xató de **VILAFRANCA DEL PENEDES**
DOMINGO 20 DE ENERO DE 2013

Xatonada Popular del **VENDRELL**
DOMINGO 3 DE FEBRERO DE 2013

Xatonada Popular de **CALAFELL**
DOMINGO 24 DE FEBRERO DE 2013

Jornadas Gastronómicas y del Xató de **CALAFELL**
DEL 23 DE FEBRERO AL 10 DE MARZO DE 2013

Menú de xató de **SITGES** (30 € IVA incluido, bebida a parte)
DE NOVIEMBRE A ABRIL



Guía de restaurantes

Desde Noviembre hasta Abril acercaros al territorio a probar el xató en los restaurantes que figuran en la siguiente guía.

Disfrute de una xatonada

ZONA EL VENDRELL

JARUMA € (M)

C. Cerdanya, 21

El Vendrell

T. 977 663 917

Otras especialidades: Rape al all cremat

L'ANCORA 2 €€ (M)

Avda. Sanatori, 5-7

Sant Salvador

T. 977 695 563

Otras especialidades: Arroces y tapas. Todo sin gluten.

MIQUEL SORIA €€€

“La cuina amb arrels”

C. Sant Magí, 34

El Vendrell

T. 977 181 217

Otras especialidades: Plato según temporada

MOLÍ DE CAL TOF €€

Ctra. Santa Oliva, 2

El Vendrell

T. 977 662 651

Otras especialidades: Caracoles a la Vizcaína

XALOQUELL €€€ (M)

C. Cantàbric, 10

San Salvador (El Vendrell)

T. 977 680 819

Otras especialidades: Suquet de pescado

EL CELLER D'AIGUAVIVA €€

Ctra. Sant Pere, 2

Aiguaviva

T. 977 639 259

Otras especialidades: Espalda al horno

CAN MARTÍ € (M)

Av. Juli Cèsar, 2

Cunit

T. 977 163 046

Otras especialidades: Caldereta de bogabante

ULL DE LLEBRE €€ (M)

C. Santa Cristina, 15

La Bisbal del Penedès

T. 977 688 888

Otras especialidades: Secreto de cerdo Ibérico con timbal de patatas y setas y salsa de tempranillo

CALAFELL

A CAN PILIS €€

C. Montserrat, 13

La Platja de Calafell

T. 977 691 315

Otras especialidades: Arroces

CASA PEDRO €

C. Vilamar, 87

La Platja de Calafell

T. 977 691 507

Otras especialidades: Parrillada de pescado

EUSEBIO € (M)

C. Vilamar, 87

La Platja de Calafell

T. 977 693 358

Otras especialidades: Rape al estilo pescador

VELL PAPIOL €€€€

C. Vilamar, 30

La Platja de Calafell

T. 977 691 349

Otras especialidades: Pescado

SITGES

BOCCALINO € (M)

Pl. d'Espanya, 1

Sitges

T. 938 941 774

Otras especialidades: Lubina al horno

EL VIVERO €€€ (M)

Av. de Balmins, s/n

Sitges

T. 938 942 149

Otras especialidades: Caldereta de langosta

ESMARRIS (Hotel Dolce Sitges €€€ (M)

Can Girona. Camí de Miralpeix, 12

Sitges

T. 938 109 000

Otras especialidades: Jarrete de cordero estofado con puré rústico de boniato y salsa de asado a la pimienta de Szechuán

IRIS GALLERY €€€ (M)

(Hotel Estela Barcelona)

Av. del Port d'Aiguadolç, 8

Sitges

T. 938 114 545

Otras especialidades: Llomo de lubina a baja temperatura con pimienta verde, soja y guisantes

LA MASIA €€ (M)

Passeig de Vilanova, 164-166

Sitges

T. 938 941 076

Otras especialidades: Cola de rape rellena y gratinada

LOS VIKINGOS €€ (M)

C. del Marquès de Montroig, 7-9

Sitges

T. 938 949 687

Otras especialidades: Parrillada de carne

PICNIC €€ (M)

Passeig Marítim, s/n.

Sitges

T. 938 110 040

Otras especialidades: Arroz de conejo y caracoles

ZONA VILAFRANCA DEL PENEDÈS

CAL JOANET €

C. del Comerç, 25
Vilafranca del Penedès
T. 938 902 984
Otras especialidades: Carnes a la brasa

RESTAURANT I CAFETERIA

EL CASINO €

Rambla de Sant Francesc, 25
Vilafranca del Penedès
T. 938 921 076
Otras especialidades: Magret de pato
con Melocotón d'Ordal caramelizado,
queso azul y miel

TREFÍ €

Passeig Camp dels Rolls, 5
Vilafranca del Penedès
T. 938 175 769
Otras especialidades: Canelones de pato
y gallo del Penedès con foie y salsa de
ceps y trufa

CAL PAU XIC €

Plaça de Subirats, 11
Sant Pau d'Ordal (Subirats)
T. 938 993 051
Otras especialidades: Caracoles a la
cazuela

CAL DIARI €

C. Cases noves, 33
Sant Martí Sarroca
T. 938 991 358
Otras especialidades: Arroces, carnes a
la brasa

CAL PELEGRÍ €€

Avda. de Barcelona, 6
Ordal (Subirats)
T. 938 179 022
Otras especialidades: Bacalo gratinado
con muselina de allioli

EL RACÓ D'ESPIELLS €€

Barri Espiells, 19
Sant Sadurní d'Anoia
T. 938 911 158
Otras especialidades: Paletilla de
cordero al horno

LA GARROFA €€

Barri La Garrofa, s/n.
Avinyonet del Penedès
T. 938 974 155
Otras especialidades: Carnes a la
brasa

MASIA SEGARRULLS €€

Ctra. de la Pujada al Castell
Sant Miquel d'Olièrdola (castell)
T. 938 903 799 / 931 022 047
Otras especialidades: Carnes a la
losa, calçotades

TICUS RESTAURANT-BOTIGA €€

C. Raval, 19
Sant Sadurní d'Anoia
T. 938 184 146
Otras especialidades: La patata brava
de la casa con allioli de membrillo

ZONA VILANOVA I LA GELTRÚ

CAN GATELL € (M)

C. Puigcerdà, 16
Vilanova i la Geltrú
T. 938 930 117
Otras especialidades: Sèpia a la
brutanesca

CAN TRASSES €€€ (M)

Passeig del Carme, 40
Vilanova i la Geltrú
T. 938 155 479
Otras especialidades: All cremat

CASABLANCA €€ (M)

Plaça Beatriu de Claramunt, 3
Vilanova i la Geltrú
T. 938 155 325
Otras especialidades: Cochinillo
asado al estilo de Segovia

EL CAFÈ DEL MAR € (M)

Passeig marítim, 63
Vilanova i la Geltrú
T. 938 105 803
Otras especialidades: Cocina
marinera

EL GIRALDILLO € (M)

C. Pelegrí Ballester, 19-21
Vilanova i la Geltrú
T. 938 156 202
Otras especialidades: Tapas
variadas

EL VAIXELL €€ (M)

Passeig Marítim, 61
Vilanova i la Geltrú
T. 938 152 181
Otras especialidades: Paellas y
arroz con bogabante

GENIL €

C. Jardí, 77
Vilanova i la Geltrú
T. 938 931 473
Otras especialidades: Tapas

GENITO € (M)

C. Sant Joan, 35-37
Vilanova i la Geltrú
T. 938 932 482
Otras especialidades: Cocina en
miniatura

LA CUCANYA €€€ (M)

Racó de Santa Llúcia
Vilanova i la Geltrú
T. 938 151 934
Otras especialidades: Suquet de
gambas de Vilanova

LA CULLERA €€ (M)

Rambla Samà, 34
Vilanova i la Geltrú
T. 938 141 898
Otras especialidades: Paellas y
espalda de cordero al horno

LA FONDA € (M)

Rambla Castell, 48
Vilanova i la Geltrú
T. 938 115 963
Otras especialidades: Cocina casera

MARINA "CAN COLL" €€€ (M)

Passeig Marítim, 68
Vilanova i la Geltrú
T. 938 155 417
Otras especialidades: Rape al all
cremat

MAS ROQUER €€ (M) (Càmping Vilanova Park)

Ctra. de l'Arboç, km. 2,5
Vilanova i la Geltrú
T. 938 939 014
Otras especialidades: Zarzuela

PIKATAPA €€

Passeig del Carme, 21

Vilanova i la Geltrú

T. 938 151 284

Otras especialidades: Arroces

QUORUM €€ (M)

Passeig del Carme, 23

Vilanova i la Geltrú

T. 938 101 883

Otras especialidades: Paellas

WILLY VINS €

C. Llibertat, 6

Vilanova i la Geltrú

T. 938 937 422

Otras especialidades: Ensaladas, montaditos, pan tostado, patés y quesos

XIRINGUITO MIRAMAR €€€

Platja Sant Gervasi, s/n.

Vilanova i la Geltrú

T. 938 157 970

Otras especialidades: Pescado y marisco

29 CARDS € (M)

C. Cards, 29

Sant Pere de Ribes

T. 938 961 427

Otras especialidades: Cocina de mercado

PRECIO MEDIO APROXIMADO

€	De 10 a 20 per persona
€€	De 21 a 30 per persona
€€€	De 31 a 40 per persona
€€€€	De 41 a 60 per persona

(M) MENÚ DE XATÓ

Guía de alojamientos

SITGES

HOTEL DOLCE SITGES *****

Can Girona, Camí de Miralpeix, 12
Sitges
T. 938 109 000
www.dolce-sitges-hotel.com

HOTEL ESTELA BARCELONA *****

Av. del Port d'Aiguadolç, 8
Sitges
T. 938 114 545
www.hotelestela.com

HOTEL SUBUR***

C. Espanya, 1
Sitges
Tif. 93 894 00 66
www.hotelsubur.com

VILANOVA I LA GELTRÚ

CÀMPING VILANOVA PARK ****

Ctra. de l'Arboç, km. 2,5
Vilanova i la Geltrú
T. 938 933 402
www.vilanovapark.com

HOSTAL CAN GATELL **

C. Puigcerdà, 16
Vilanova i la Geltrú
T. 938 930 117
www.hostalcangatell.com



Ocio activo

VILANOVA I LA GELTRÚ

ROC ROI VILANOVA Base d'Activitats Nàutiques

Moll de Ponent, s/n
Vilanova i la Geltrú
T. 938 160 351
www.rocroi.com





Bodegas

ALBET I NOYA

Can Vendrell s/n
Sant Pau d'Ordal
T. 938 994 812
www.albetinoya.cat

JANÉ VENTURA

Ctra. de Calafell, 2
El Vendrell
T. 977 660 118
www.janeventura.com

MAS RODÓ

Ctra. Sant Pere Sacarrera a Sant Joan
de Mediona, Km 2
T. 932 385 780
www.masrodo.com

ORIOI ROSSELL

Propietat "Cal Cassanyes"
Sant Marçal
T. 977 671 061
www.oriolrossell.com

PARÉS BALTÀ

Masia Can Baltà
Pacs del Penedès
T. 938 901 399
www.paresbalta.com

Embajadores de la Ruta del Xató



Fermí Puig.

Embajador de la Ruta del Xató 2012-2013

El prestigioso chef Fermí Puig rompió el mito que en los hoteles no se podía encontrar alta gastronomía, siendo chef del Drolma, en el hotel Majestic de Barcelona, desde 1999 hasta el año pasado. Gran crítico gastronómico, participa en la radio conduciendo la sección semanal "Cuinetes" del Món a RAC1, a raíz del cuál se han publicado dos libros de recetas: "Cuinetes" y "Més Cuinetes", publicados por Ediciones La Butxada (2010) y Ediciones Columna Cat (2011), respectivamente.

Anteriores embajadores de la Ruta del Xató



Ferran Adrià
1999-2000



Xavier Mestre
2000-2001



Carles Gaig
2001-2002



Jordi L.P.
2002-2003



La Cubana
2003-2004



Toni Albà
2004-2005



Rosa Andreu
2005-2006



Pere Tapies
2006-2007



Lax'n Busto
2007-2008



Anna Barrachina
2008-2009



Montse Estruch
2008-2009



Oriol Llavina
2009-2010



Carme Rusalleda
2010-2011



Joan Roca
2011-2012

El Xató, Las Recetas

16



El Xató, Las Recetas

EL VENDRELL

Ingredientes PARA LA SALSA (4 personas)

ALMENDRAS	100 gr
AVELLANAS	80 gr
ÑORA ESCALDADA	1 PIEZAS
PAN FRITO	1 REBANADA
GUINDILLA (optativa)	1/2 PIEZA
CEBOLLA ESCALIVADA	1/2 PIEZA
CABEZA DE AJOS ESCALIVADA	1/2 PIEZA
TOMATES ESCALIVADOS	3 PIEZAS
ACEITE	
SAL	
VINAGRE	
PIMIENTA ROJA	

Ingredientes PARA EL PLATO (4 personas)

ESCAROLA	2 PIEZAS
BACALAO	120 gr
ATÚN	120 gr
ANCHOA	4 FILETES
ACEITUNAS ARBEQUINAS	80 gr

Elaboración

En un mortero, se añade un poco de sal y se van picando de uno en uno los alimentos siguientes y en este orden: almendras y avellanas (hasta conseguir una pasta bien fina), cebolla, ñora (previamente escaldada y sin piel), guindilla (optativa), pimienta roja, una pizca de pimienta negra y pan frito. Finalmente, los ajos, los tomates, el aceite y el vinagre.

Una vez terminada la salsa, se mezcla con la escarola limpia y seca. Se deja reposar unas horas. A la hora de servir el plato se decora con el bacalao desmigado, el atún, los filetes de anchoa y las aceitunas arbequinas. Y ya se puede comer, acompañado de tortillas de alcachofa, de judía o de butifarra, entre otras .

El Xató, Las Recetas

SITGES

Ingredientes PARA LA SALSA (4 personas)

ALMENDRAS TOSTADAS	100 gr
AVELLANAS TOSTADAS	60 gr
BOQUERONES	2 PIEZAS
DIENTES DE AJO	2 PIEZAS
ÑORA ESCALDADA	4 PIEZAS
GUINDILLA (OPTATIVO)	1/2 PIEZA
PAN FRITO O TOSTADO	2 o 3 REBANADAS
ACEITE	
SAL	
VINAGRE	

Ingredientes PARA EL PLATO (4 personas)

ESCAROLA	2 PIEZAS
BOQUERONES	2 PIEZAS
ATÚN SALADO	100 gr
BACALAO SALADO Y TROCEADO	100 gr
ACEITUNAS ARBEQUINAS	100 gr

Elaboración

En un mortero se pican a mano las almendras, las avellanas, los boquerones desalados, los dientes de ajo, la pulpa de las ñoras, la guindilla (optativa), las rebanadas de pan frito (se pueden remojar en vinagre o añadir el vinagre aparte), el vinagre y la sal, y se va ligando con el aceite de oliva.

Se limpian, se remojan y se trocean las escarolas. Se desalan los boquerones, el atún salado y el bacalao (estos dos últimos los desmigaremos), y se añaden al recipiente junto con la escarola. A continuación se incorporan las aceitunas y finalmente la salsa ya ligada.

Se mezcla bien para que todos los ingredientes queden impregnados de la salsa y se llenan los platos formando un castillo de escarola con todos los ingredientes (*château*)

El Xató, Las Recetas

VILAFRANCA DEL PENEDE`S

Ingredientes PARA LA SALSA (6 personas)

Receta que preparaban los payeses del Penedès y se acostumbraba a comer en el campo o en la montaña.

DIENTES DE AJO ESCALIVADOS	4
DIENTES DE AJO CRUDOS	4
GUINDILLA	1/2
PIMIENTA ROJA	2 CUCHARADAS
GALLETAS MARIA	3 GALLETAS
PAN TOSTADO	4 TROZOS
ACEITE DE OLIVA VIRGEN	1/2 l
VINAGRE DE VINO	1 dl
SAL	

Ingredientes PARA EL PLATO (6 personas)

ENSALADA O ESCAROLA	2/3 PIEZAS
BACALAO EN REMOJO Y TROCEADO	600 gr
ATÚN SALADO	250 gr
ANCHOAS	12 FILETES
ACEITUNAS ARBEQUINAS	200 gr

Elaboración

Se pone en remojo el bacalao y el atún y se limpian bien el resto de ingredientes.

A continuación, en un mortero se pican los ajos, la guindilla, el pan tostado y las galletas María, añadiendo la pimienta roja, el aceite, el vinagre y la sal. Se mezcla todo y se remueve bien.

Nota: se recomienda prepararlo el día antes y guardarlo en la nevera para enfriar.

La salsa se añade en el mismo momento de servir el xató.

El Xató, Las Recetas

VILANOVA I LA GELTRÚ

Ingredientes PARA LA SALSA (6 personas)

AJOS MEDIANOS	2-4 DIENTES
ALMENDRAS	35 PIEZAS
AVELLANAS TOSTADAS	12 PIEZAS
ÑORAS ESCALDADAS	8 PIEZAS
MIGA DE PAN EMPAPADA EN VINAGRE	
ACEITE A VOLUNTAD	
SAL	

Ingredientes PARA EL PLATO (6 personas)

ESCAROLA	2 PIEZAS
BACALAO TROCEADO Y DESALADO	200 gr
ATÚN TROCEADO Y DESALADO	150 gr
FILETES DE BOQUERÓN DESALADOS	18 FILETES
ACEITUNAS ARBEQUINAS Y NEGRAS	

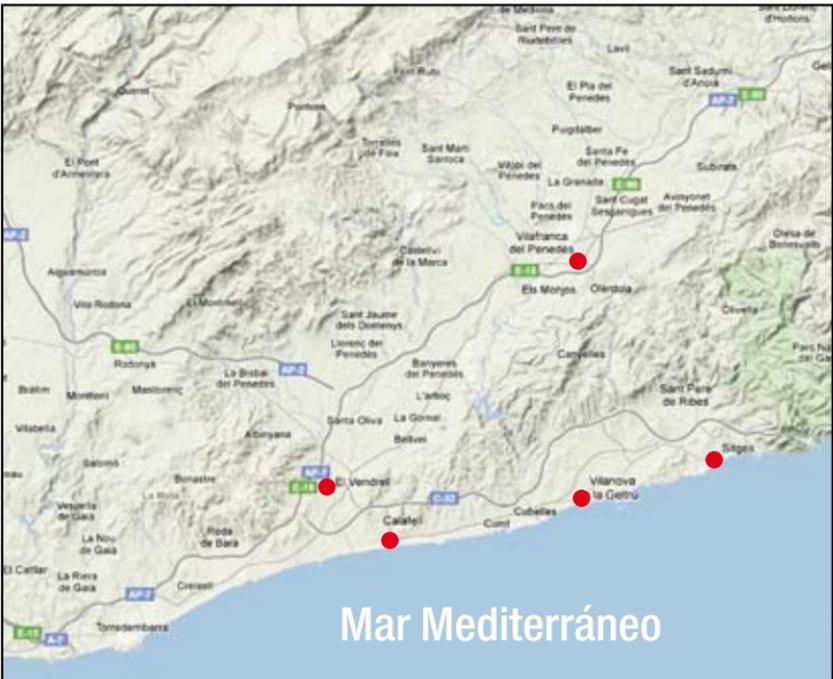
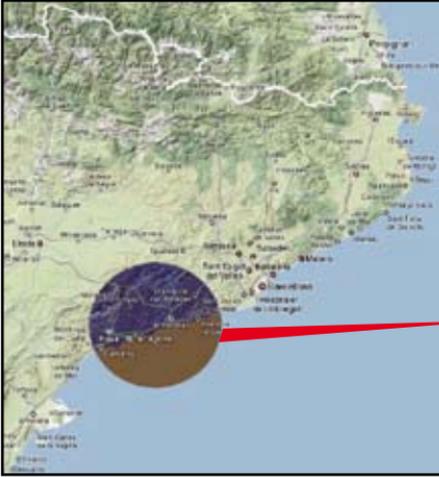
Elaboración

En un mortero se pican los dientes de ajo con la sal para que no salten. Una vez picados, se añaden las almendras y las avellanas y se trabaja hasta que todo forme una pasta homogénea. Se raspa la parte interior de las ñoras escaldadas y se añade la pulpa obtenida al mortero. Una vez homogeneizado, se incorpora la miga de pan con vinagre, un poco escurrida, y se continúa trabajando.

Una vez listo, se añade aceite lentamente sin dejar de remover, también lentamente, para dar a la salsa la consistencia deseada.

En una bandeja, se coloca la escarola bien escurrida y un poco de salsa; se remueve bien y se emplata. Se acompaña con el atún, el bacalao, los boquerones y las aceitunas, dejando a gusto de cada comensal poner un poco más de salsa.

Poblaciones de la Ruta del Xató



Gremios de Restauración y Hostelería



SITGES

www.gremihs.com
info@gremihs.com



ALT Penedès

www.gremihostaleriapenedes.com
info@gremihostaleriapenedes.com



VILANOVA I LA GELTRÚ

ghrvng@telefonica.net



BAIX Penedès

aehbp@aeht.es

Oficinas de Turismo

Oficina de turisme de Calafell

C. Sant Pere, 29-31

Calafell

T. 977 699 141

<http://turisme.calafell.cat>

Oficina Municipal de Turisme del Vendrell

Av. Brisamar, 1

Coma-ruga (El Vendrell)

T. 977 680 010

www.elvendrellturistic.com

Oficina de turisme de Sitges

Plaça d'Eduard Maristany, 2 (estació de RENFE) Sitges

T. 938 944 251

www.sitgestur.cat

Oficina de turisme de Vilafranca del Penedès

Pl. de la Vila, 14

Vilafranca del Penedès

T. 938 181 254

www.turismevilafranca.com

Oficina de turisme de Vilanova i la Geltrú

Passeig del Carme, s/n. (Parc de Ribes Roges)

Vilanova i la Geltrú

T. 938 154 517

www.vilanovaturisme.cat



RUTA DEL XATÓ

Alt Penedès, Baix Penedès i Garraf

Temporada 2012 - 2013

www.rutadelxato.com

El Vendrell, Sitges, Vilafranca del Penedès, Vilanova i la Geltrú, Calafell

La Ruta del Xató te regala una xatonada!

Sorteamos 47 xatonadas para 2 personas en los restaurantes de la Ruta del Xató.

Cada vez que vayas a hacer una xatonada en uno de los restaurantes incluidos en la Ruta del Xató pide que te sellen esta cartilla y entrarás en el sorteo de 47 xatonadas para dos personas.



No te lo pierdas! Hacer una xatonada puede ser la mejor manera de conocer las comarcas de la Ruta del Xató.

Es muy fácil!

Coge el catálogo, come en 3 restaurantes diferentes de la Ruta del Xató, y una vez cumplimentada líbrala en una de las diferentes oficinas de turismo del territorio del xató.

Nombre:

Apellidos:

Teléfono:

Mail:

Población:

Restaurante 1

Restaurante 2

Restaurante 3

Condiciones de la campaña

- 1- Hay que sellar este documento en 3 restaurantes diferentes de la Ruta del Xató, después de comer allí
- 2- Una vez conseguidos los tres sellos, hay que cumplimentar el resto de datos personales de la ficha
- 3- Una vez cumplimentada la ficha, se ha de depositar en una de las oficinas de turismo relacionadas en este catálogo. Las fichas no cumplimentadas correctamente no serán válidas.
- 4- Esta promoción es válida para todas las fichas recibidas desde el 6 de noviembre de 2012 y el 10 de marzo de 2013
- 5- Una vez hecho el sorteo, la Ruta del Xató dará a conocer los ganadores, tanto a través de sus canales como directamente al ganador.
- 6- Los ganadores del premio, tendrán que gozar de la xatonada como muy tarde el día 15 de mayo.
- 7- Cada cartilla puede optar como máximo a una xatonada para dos personas.



AJUNTAMENT
DEL VENDRELL

Patronat Municipal de Turisme

Tel. 977 680 010

e-mail: turisme@elvendrell.net

turisme@sitges
AGENCIA PROMOCIÓ

Tel. 938 944 251

e-mail: info@sitgestur.cat



PATRONAT
de COMERÇ
i TURISME
AJUNTAMENT
VILAFRANCA
DEL PENEDÈS

Tel. 938 181 254

e-mail: turisme@vilafranca.org



AJUNTAMENT DE
Vilanova i la Geltrú

Oficina Municipal de Turisme

Tel. 938 154 517

e-mail: turisme@vilanova.cat



Tel. 977 699 141

e-mail: informacio@calafell.org

Patrocinadores:



Colaboradores:



Fotografias cedidas por:

Ayuntamiento de Calafell, Ayuntamiento del Vendrell, Ayuntamiento de Sitges, Ayuntamiento de Vilafranca del Penedès, Ayuntamiento de Vilanova i la Geltrú, Oriol Rossell, Albet i Noya y Josep Capdevila.

www.rutadelxato.com