



Incluye Guía de Restaurantes



RUTA DEL



Turismo gastronómico en el Alt Penedès, Baix Penedès y Garraf
Temporada 2013 - 2014



www.rutadelxato.com

Índice

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

La Ruta del Xató

Bienvenidos a la Ruta del Xató, la propuesta de turismo gastronómico que año tras año, las comarcas del Alt Penedès, el Baix Penedès y el Garraf, os presentan para que podáis descubrir el territorio del xató, así como todos los atractivos que presenta.

De la mano del Xató, podréis descubrir un paisaje de viñedos, mar y espacios naturales; el encanto de las poblaciones que forman parte de la Ruta, con su patrimonio arquitectónico y museístico y ricas tradiciones y fiestas de todo tipo.



El territorio del xató destaca por ser la zona más importante de producción de vino y cava de Catalunya, cuenta con 23 kilómetros de playas, desde pequeñas calas del Garraf hasta las playas de la Costa Daurada, y abarca tres grandes parques naturales; el Garraf, el Foix y Olèrdola. Construcciones de diferentes épocas, desde poblados prehistóricos, hasta el modernismo, dan fe del paso de diferentes civilizaciones para este territorio, así como de la importancia de su legado cultural, artístico, patrimonial, y de la riqueza de sus 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 al momento de "aixetonament" (cuando se ponía el grifo en las barricas de vino para probar los primeros vinos de la cosecha)

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

(Recetas en las páginas 16, 17, 18, 19 y 20)



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 la página 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 a la Ruta del Xató desde una perspectiva turística: enoturismo, espacios naturales, patrimonio cultural, música y fiestas tradicionales...

Enoturismo y xató

Territorio vinícola por excelencia, el territorio del Xató concentra, la mayor parte de bodegas elaboradoras de vino y cava de Catalunya.

Pasear entre viñedos, conocer las bodegas de la mano de sus propietarios y degustar los apreciados vinos de la DO Penedès y los cavas, son uno de los principales atractivos de estas comarcas.



Xató cerca del mar

Con más de 23 kilómetros de playas, el territorio del Xató, se extiende desde las rocas de la costa del Garraf, hasta las inacabables Playas de arena fina de la Costa Daurada. Un mar omnipresente, que aporta algunos de sus ingredientes a la receta del xató.



Xató en los espacios naturales

Los parques del Garraf, del Foix y de Olèrdola, junto con los contornos de las diferentes poblaciones de la Ruta del Xató, ofrecen múltiples posibilidades en el entorno natural del Xató, desde rutas senderistas y cicloturistas para llevar a cabo en familia, hasta el exigente Gran Tour del Xató.



Xató y patrimonio artístico y cultural

Sitges fue la capital espiritual del Modernismo catalán; Vilanova i la Geltrú propone un itinerario para descubrir cómo el proceso de industrialización dejó su huella; El Vendrell os propone descubrir el mundo del músico Pau Casals; Calafell pasa inevitablemente por visitar la Ciudadela Ibérica y Vilafranca del Penedès destaca su renovado museo del vino Vinseum.



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

Un legado histórico de tradiciones inmemoriales, se ha transmitido de generación en generación hasta nuestros días, formando una rica y variada oferta festiva de raíz tradicional durante todo el año. Fiestas Mayores, Carnavales, fiestas de la vendimia, o las Xatonadas, serán las delicias de todos.



Puede ampliar información sobre las escapadas temáticas en: www.rutadelxato.com



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 24 DE NOVIEMBRE DE 2013

Xatonada Popular del **VENDRELL**
DOMINGO 2 DE FEBRERO DE 2014

Xatonada Popular de **CALAFELL**
DOMINGO 9 DE FEBRERO DE 2014

Jornadas Gastronómicas del Xató de **CALAFELL**
DEL 9 DE FEBRERO AL 9 DE MARZO

Fiesta del Xató de **VILAFRANCA DEL Penedès**
DOMINGO 16 DE FEBRERO DE 2014

Menú de xató de **SITGES**
DE NOVIEMBRE A ABRIL (entre semana)



MÚSICO DE HELADO
DE CREMA CATALANA
con la Ruta del Xató

Descubre la fusión única del helado de Crema Catalana con el contraste del postre de música...

Una combinación de sabores y texturas típicos de nuestra tierra que hará despertar los sentidos de los paladares más exigentes.





Guía de restaurantes

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

Disfrutad 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)

Av. Sanatori, 5-7
Sant Salvador (El Vendrell)

T. 977 695 563

Otras especialidades: Arroces y tapas. Todo sin gluten

MOLÍ DE CAL TOF €€

Ctra. Santa Oliva, 2
El Vendrell

T. 977 662 651

Otras especialidades: Caracoles a la Vizcaína

VIL·LA CASALS €€ (M)

Passeig marítim, 41
San Salvador (El Vendrell)
T. 977 683 141

Otras especialidades: Chipirones de playa a la plancha

XALOQUELL €€€ (M)

C. Cantàbric, 10
San Salvador (El Vendrell)
T. 977 680 819

Otras especialidades: Suquet de Pescado

CAL DIONI BRASSERIA €€ (M)

Av. Arc de Barà, 3
Roda de Barà
T. 977 657 789

Otras especialidades: Escalivada y entraña a la brasa

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: "Trinxat" de patatas paja con huevos fritos y gambas con ajos

MASIA CAN NICOLAU €€ (M)

Av. Can Nicolau, 47-49

Cunit

T. 977 163 228

Otras especialidades: "Calçotades"

PETIT PRIORAT DE BANYERES

€€ (M)

Av. Marquesa de Griny, 25

Priorat de banyeres (Banyeres del Penedès)

T. 977 617 183

Otras especialidades: Arroz de bacalao con verduras

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: Calamares rellenos con gambas en su salsa

LA BODEGUETA DEL PA TORRAT (M) €

C. Montserrat, 20

La Platja de Calafell

T. 977 695 552

Otras especialidades: "Calçotades"

LES BRASSES € (M)

C. Montserrat, 21

La Platja de Calafell

T. 977 695 086

Otras especialidades: Rabo de toro

VELL PAPIOL €€€

C. Vilamar, 30

La Platja de Calafell

T. 977 691 349

Otras especialidades: Pescado y marisco

SITGES**BOCCALINO € (M)**

Pl. d'Espanya, 1

Sitges

T. 938 941 774

Otras especialidades: Lubina al horno

CAFÈ BAR ROY € (M)

C. Parellades, 9

Sitges

T. 938 110 269

Otras especialidades: Huevos estrellados del Roy

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: Rodaballo con queso de cabra, salsa de albahaca y tomate deshidratado.

LA CONCHA €€ (M)

C. Port Alegre, 53

Sitges

T. 938 113 620

Otras especialidades: Arroces, pescados y carnes a la brasa.

LA PÈRGOLA (Hotel Antemare) €€ (M)

Av. Mare de Deu de Montserrat, 48-50

Sitges

T. 938 947 000

Otras especialidades: Arroces

LOS VIKINGOS €€ (M)

C. del Marquès de Montroig, 7-9

Sitges

T. 938 949 687

Otras especialidades: Parrillada de carne

PICNIC €€ (M)

Passeig de la ribera, s/n.

Sitges

T. 938 110 040

Otras especialidades: Arroz de conejo y caracoles

ZONA VILAFRANCA DEL Penedès

CAL JOANET € (M)

C. del Comerç, 25

Vilafranca del Penedès

T. 938 902 984

Otras especialidades: Carnes a la brasa

MIQUEL SORIA €€€

Placa santa maria 15 17

(Passatge Sant Raimon de Penyafort, 5)

T. 938 904 135

Vilafranca del penedes

Otras especialidades: Gallo del Penedès relleno de setas

RESTAURANT I CAFETERIA EL CASINO € (M)

Rambla de Sant Francesc, 25

Vilafranca del Penedès

T. 938 921 076

Otras especialidades: "Ànec mut del Penedès" con ciruelas y piñones

RESTAURANT-CAFETERIA PUNT DE TROBADA € (M)

Av. Garraf, 12

Vilafranca del Penedès

T. 936 114 679

Otras especialidades: Variedad de tostadas

BAR-RESTAURANT POLIESPORTIU € (M)

C. Piscina, 1

El Pla del Penedès

T. 938 989 967

Otras especialidades: Carnes a la brasa

CAL PAU XIC €

Plaça de Subirats, 11

Sant Pau d'Ordal (Subirats)

T. 938 993 051

Otras especialidades: Caracoles a la Vizcaína

CAL PELEGRÍ €€ (M)

Av. de Barcelona, 6

Ordal (Subirats)

T. 938 179 022

Otras especialidades: "Ànec mut del Penedès" con cava y uva

EL RACÓ D'ESPIELLS €€

Barri Espiells, 19

Sant Sadurní d'Anoia

T. 938 911 158

Otras especialidades: Paletilla de cordero al horno

HOTEL SOL I VI €€ (M)

Ctra. C-243a km.4

de Sant Sadurní -Vilafranca,

T. 938 993 204

Otras especialidades: Arroz caldoso de bogabante

TICUS RESTAURANT-BOTIGA €€

C. Raval, 19

Sant Sadurní d'Anoia

T. 938 184 160

Otras especialidades: Arroces

VILANOVA I LA GELTRÚ

CAL PURGAT €€

Pl. Arquebisbe Armanyà, 8
T. 938 142 145
Otras especialidades: Fusión entre
cocina mediterránea y tradicional

CAN GATELL € (M)

C. Puigcerdà, 16
Vilanova i la Geltrú
T. 938 930 117
Otras especialidades: Cocina
casera

CASABLANCA € (M)

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

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: Arroz con
bogabante

ESPAI DE LA CARME €€ (M)

C. Sant Antoni, 6
Vilanova i la Geltrú
T. 938 933 308
Otras especialidades: Cocina
tradicional y italiana

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

INFINIT RESTAURANT €€

C. Llibertat, 107-109
Vilanova i la Geltrú
T. 938 156 731
Otras especialidades: Carnes,
bacalao y Arroz.

LA CUCANYA €€€ (M)

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

LA LLOTJA €€

Passeig marítim, 104
Vilanova i la Geltrú
T. 938 157 950
Otras especialidades: Pescado
directo de la lonja a nuestra
pescadería, escógelo y te lo
cocinamos.

MARINA "CAN COLL" €€€ (M)

Passeig Marítim, 68
Vilanova i la Geltrú
T. 938 155 417
Otras especialidades: Rape a "l'all
cremat"

MAS ROQUER

(Càmping Vilanova Park) €€ (M)

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

PIKATAPA €€ (M)

Passeig del Carme, 21

Vilanova i la Geltrú

T. 938 151 284

Otras especialidades: Arroces

WILLY VINS €

C. Llibertat, 6

Vilanova i la Geltrú

T. 938 937 422

Otras especialidades: Montaditos

QUORUM € (M)

Passeig del Carme, 23

Vilanova i la Geltrú

T. 938 101 883

Otras especialidades: Paellas y tapas

RESTAURANT LES BRUIXES € (M)

C. Bruch, 66-68

Vilanova i la Geltrú

T. 938 153 338

Otras especialidades: Cocina mediterránea

PRECIO MEDIO APROXIMADO

€ De 10 a 20 € por persona

€€ De 21 a 30 € por persona

€€€ De 31 a 40 € por persona

€€€€ De 41 a 60 € por persona

RESTAURANT PIZZERIA**IL FORNO €**

C. Llibertat, 11

Vilanova i la Geltrú

T. 938 930 275

Otras especialidades: Pizzas artesanas en horno de leña

(M) MENÚ DE XATÓ

FUERTE COMANSI
DESDE 1962

PARTICIPA
EN EL SORTEO
DE COLECCIONES
DEL OESTE COMANSI
EN LA RUTA DEL XATÓ

Más info en: www.rutadelxato.com
y www.comansi.com

¡Pide tu tubo de iniciación en los restaurantes de la Ruta del Xató!

COMANSI
Expert Collections. Expert Collections

Guía de alojamientos

ZONA EL VENDRELL

HOSTAL DEL PRIORAT

Avda. Marquesa de Griny, 27
Priorat de Banyeres
T. 977 698 074
www.hostaldelpriorat.com

ZONA VILAFRANCA DEL Penedès

HOTEL SOL I VI

Carretera sant sadurní - Vilafranca, km 4
Lavern (Subirats)
T. 938 993 204
www.solivi.com

SITGES

HOTEL DOLCE SITGES*****

Avda. Camí de Miralpeix, 12
T. 938 109 000
www.dolcesitges.es

HOTEL ESTELA BARCELONA*****

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

HOTEL ANTEMARE*****

Avda. Mare de Déu de Montserrat
T. 938947000
www.antemare.com

HOTEL SUBUR***

C. Espanya 1
T. 938 940 066
www.hotelsubur.com

VILANOVA I LA GELTRÚ

HOSTAL CAN GATELL **

C. Puigcerdà, 16
T. 938 930 117
www.hostalcangatell.com

CÀMPING VILANOVA PARK

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

ens mullem
per tu



el Periódico



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

Ocio Activo

VILANOVA I LA GELTRÚ

ROC ROI VILANOVA

Base de Actividades Náuticas

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



*Anchoa y aceite de oliva,
la receta mediterránea por excelencia.*



Embajadores de la Ruta del Xató

Nandu Jubany. Embajador de la Ruta del Xató 2013-2014



Nandu Jubany nació el 1971 en una familia entregada a la gastronomía. A los 18 años ya era jefe de cocina del Urbisol, el restaurante familiar. El 1995, con su mujer Anna Orte, abrió las puertas de Can Jubany, que tres años más tarde recibió una estrella Michelin. El 2012 la Guía Repsol le atorgó la máxima distinción, 3 soles. Jubany regenta también el Hotel Mas Albereda, así como Jubany Events, la división de acontecimientos que realiza caterings gastronómicos en los dos espacios propios (El Serrat Del Figaró y Mas d'Osor) o en el lugar elegido por el cliente. Desde el invierno de 2011 Jubany comparte con Carles Gaig, la Gestión de los restaurantes Orígens, Arrels y Sol i Neu del Sport Hotel Hermitage & Spa d'Andorra.

Anteriores embajadores de la Ruta del Xató



Ferran Adrià
1999-2000



Toni Albà
2004-2005



Montse Estruch
2008-2009



Xavier Mestres
2000-2001



Rosa Andreu
2005-2006



Oriol Llavina
2009-2010



Carles Gaig
2001-2002



Pere Tapies
2006-2007



Carme Rusalleda
2010-2011



Jordi L.P.
2002-2003



Lax'n Busto
2007-2008



Joan Roca
2011-2012



La Cubana
2003-2004



Anna Barrachina
2008-2009



Fermí Puig
2012-2013



El Xató Las Recetas

CALAFELL (Variante de la receta del xató del Vendrell)



Ingredientes PARA LA SALSA (4 personas)

ALMENDRAS	100 gr. (2 puñados)
AVELLANAS	100 gr. (2 puñados)
PIMIENTO DE ROMESCO PREVIAMENTE ESCALDADO (SOLO LA PULPA)	1/2 pimiento
PAN FRITO	1 rebanada
GRANOS DE AJO ESCALIVADOS	5 piezas
AJOS CRUDOS	1/2
TOMACONS	2 piezas
ACEITE	250 gr.
VINAGRE	AL GUSTO
SAL	
PIMIENTA BLANCA	
PIMIENTA ROJA DULCE	

Ingredientes PARA EL PLATO (4 personas)

ESCAROLAS	2 piezas
BACALLAO	120 gr.
ATÚN	120 gr.
FILETES DE ANCHOA	4 filetes
ACEITUNAS ARBEQUINAS	80 gr.

Elaboración

Poner sal en un mortero e ir trinchando de uno en uno y en este orden las almendras, las avellanas y los ajos, hasta conseguir una pasta muy fina. A continuación, añadir el pimiento para romesco, el pan frito, la pimienta roja y la pimienta blanca. Finalmente, los tomates para pan "tomacons", el aceite y el vinagre. Al terminar la salsa, mezclarla con la escarola limpia y escurrida. Dejar reposar unas horas. A la hora de servir el plato se decorar con el bacalao trinchado, el atún, los filetes de anchoa y las aceitunas arbequinas. Y ya se puede disfrutar, siempre acompañado de tortillas de alcachofas, de judías o de butifarra negra, entre otros.

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 Penedès



Ingredientes PARA LA SALSA (4 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 (4 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	

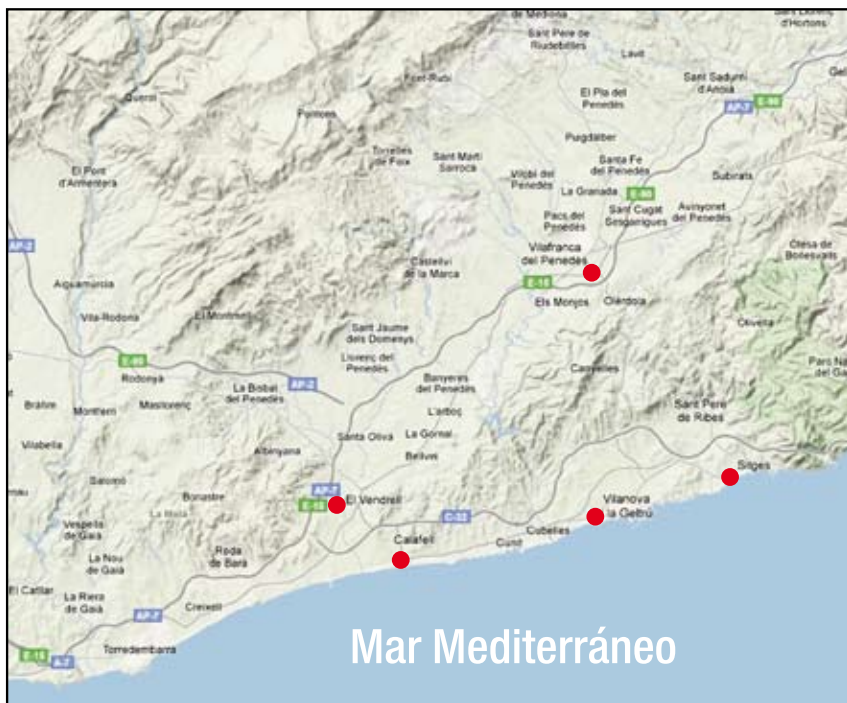
Elaboración

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 sala 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



ALT Penedès

www.gremihostaleriapenedes.com
info@gremihostaleriapenedes.com



SITGES

www.gremihs.com
info@gremihs.com



BAIX Penedès

aehbp@aeht.es



VILANOVA I LA GELTRÚ

ghrvng@telefonica.net

Oficinas de Turismo

Patronat Municipal de turisme de Calafell

C. Sant Pere, 29-31
la Platja de Calafell
T. 977 699 141
www.turisme.calafell.cat

Patronat 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

Hermenegild Clascar, 2
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

Comer xató tiene premio!

Has una xatonada en un restaurante adherido a la Ruta del Xató 2013-2014 (páginas 8-12 de este catálogo) durante la temporada y te entregarán un rasca con el que te podrás llevar varios premios.

“Menjar Xató té premi” (comer xató tiene premio) es una promoción de la Ruta del Xató 2013-2014, vigente desde noviembre 2013 hasta abril de 2014. El rasca se entregará a los comensales que pidan xató durante la temporada y en los diferentes acontecimientos organizados por la Ruta del Xató. Cuanto más xató pidas, más posibilidades tienes de ganar un premio!

Los premios son:

- Maridaje para dos personas en el restaurante Can Jubany de Nandu Jubany
- 10 Lotes de vino o cava de las bodegas adheridas a la Ruta del Xató 2013-2014 (Albet i Noya, Jané Ventura, Mas Rodó, Oriol Rossell y Parés Baltà)
- 9 Lotes de juguetes Comansi

Mucha suerte!



Penedès
Denominació d'Origen

PENEDÈS, EL ORIGEN DE NUESTRO VINO

Todos los secretos
del vino en:
OrigenPenedes.com

la web para los más curiosos.
Descubre entre los contenidos todo
lo que conocen muy pocos.



AJUNTAMENT
DEL VENDRELL

Patronat Municipal de Turisme

Tel. 977 680 010
e-mail: turisme@elvendrell.net

turisme[®] sitges
AGÈNCIA PROMOCIÓ

Tel. 938 944 251
e-mail: info@sitgestur.cat



PATRONAT
de COMERC
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:



Penedès
Denominació d'Origen



Costa
Barcelona



COSTA DAURADA
PATRONAT DE TURISME
DE LA DIPUTACIÓ DE TARRAGONA



TURISME

Generalitat
de Catalunya

Medio Oficial:



GRUPO ZEN

Colabora:



Fotografías cedidas por:

Ajuntament de Calafell, Ajuntament de Sitges, Ajuntament de Vilafranca del Penedès, Ajuntament de Vilanova i la Geltrú,
Ajuntament del Vendrell, Albet i Noya, Joan Capdevila, Jordi Targa, Kim Castells i Oriol Rossell.

www.rutadelxato.com