

RUTA DEL XATÓ 2014/15

Alt Penedès · Baix Penedès · Garraf

www.rutadelxato.com

Incluye Guía de Restaurantes

Ruta del Xató



ALT PENEDES · BAIX PENEDES · GARRAF

VERSIÓN EN
ESPAÑOL

ÍNDICE

● La Ruta del Xató	3	● Servicios gastronómicos	12
● El Xató, plato del Mediterráneo	4	● Guía de alojamientos	13
● Escapadas temáticas	5	● Ocio Activo	14
1. Enoturismo i xató	5	● Vinos recomendados	14
2. Xató cerca del mar	5	● Embajadores de la Ruta del Xató	15
3. Xató en los espacios naturales	6	● Xató, las recetas	16
4. Xató y patrimonio artístico y arquitectónico	6	Calafell	16
5. La música i el xató	6	El Vendrell	17
6. Xató, fiestas y tradiciones	6	Sitges	18
● Calendario de actividades y xatonadas populares	7	Vilafranca del Penedès	19
● Guía de restaurantes	8	Vilanova i la Geltrú	20
Zona El Vendrell	8	● Poblaciones de la Ruta del Xató	21
Calafell	9	● Gremios de Restauración y Hostelería	22
Sitges	9	● Oficinas de Turismo	22
Zona Vilafranca del Penedès	10	● Promoción Ruta del Xató	23
Vilanova i la Geltrú	11		



Les Càpsules
per a l'Alta Restauració

- Facilitat d'ús
- Mòlta òptima per a esdeveniments (rapidesa sense renunciar a l'expresso òptim)
- Envasat individual
- Premiat idoni
- Quantitat exacta de cafè (7gr/càpsula)
- Conservació perfecta i absència de mermes
- Menor consum energètic a l'utilitzar maquinària de 1.000W
- Cost fixe per dosi: major control pressupostari

NOVELL
L'ESPRESSO



www.cafesnovell.com

LA RUTA DEL XATÓ



La Ruta del Xató es la propuesta de Turismo gastronómico que las comarcas del Alt Penedès, el Baix Penedès y el Garraf, dedican al xató.

Desde 1997 entre noviembre y abril, las poblaciones del Vendrell, Sitges, Vilafranca del Penedès, Vilanova i la Geltrú y Calafell, y los Gremios de restauración del Alt Penedès, Baix Penedès, Sitges y Vilanova i la Geltrú, os ofrecen más de 200 propuestas para descubrir este gran territorio.

Ocio, cultura, enoturismo, naturaleza, espectáculos,... Todo esto y mucho más es lo que os ofrece la Ruta del Xató; una manera diferente de descubrir un territorio y gozarlo y todo ello acompañado de la mejor gastronomía de la zona y del Xató.

Una selección de los restaurantes de estas comarcas os ofrecen durante toda la temporada, una oportunidad para descubrir las diferentes interpretaciones de esta tradicional y típica receta de la mano de quienes mejor la conocen. Además, cada vez que te acerques a probar el xató en alguno de los restaurantes recomendados podrás ganar premios (ver página 23).

Toda la información en www.rutadelxato.com

A close-up photograph of the Xató dish, showing a thick, orange-colored sauce (likely made of almonds and olive oil) topped with sliced anchovies, dark olives, and pieces of white fish. A small portion of green salad is visible in the bottom right corner.

EL XATÓ, PLATO DEL MEDITERRÁNEO

El xató es un plato tradicional catalán, originario de la zona del Alt Penedès, Baix Penedès y Garraf. Se elabora con escarola, pescado desalado (atún, bacalao y anchoas o boquerones) y aceitunas y se sirve con una salsa hecha de almendras, avellanas, ajo, ñoras, pan, vinagre, aceite de oliva y sal.

Como toda receta de raíz tradicional, y dado el carácter popular del Xató en estos territorios, existen diferentes variaciones de la receta para cada una de las 5 poblaciones que forman parte de la Ruta del Xató.

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

ESCAPADAS TEMÁTICAS

Turismo en el territorio + Xató = Escapadas temáticas

La Ruta del Xató os presenta más de 200 propuestas para descubrir las comarcas del Alt Penedès, el Baix Penedès y el Garraf. Propuestas para todos los públicos que se pueden organizar a través de la página web www.rutadelxato.com. Enoturismo, mar, espacios naturales, patrimonio, espectáculos musicales, festivales y fiestas y tradiciones os esperan en el territorio del Xató, y todo ello acompañado de la mejor gastronomía de la zona.

1. Enoturismo y xató

Territorio vinícola por excelencia. El territorio del Xató concentra la mayor parte de las bodegas elaboradoras de vino y cava de Catalunya. Pasear entre viñedos, conocer las bodegas de la mano de sus propietarios y probar los apreciados vinos de la DO Penedès y cavas, son algunos de los principales atractivos de estas comarcas.



2. 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 interminables playas de arena fina de la Costa Dorada. Un mar omnipresente, que aporta algunos de sus ingredientes a la receta del xató.





3. Xató en los espacios naturales

Los parques del Garraf, del Foix i de Olèrdola, y el entorno 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.



4. 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 Ciutadella Ibèrica i Vilafranca del Penedès destaca el renovado museo del vino Vinseum.

5. 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, pasando por el jazz, el reggae y la música clásica.

6. Xató, fiestas y tradiciones

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



CALENDARIO DE ACTIVIDADES Y XATONADAS POPULARES

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

DOMINGO 23
DE NOVIEMBRE DE 2014
Festival del Xató de
VILANOVA I LA GELTRÚ

DOMINGO 1
DE FEBRERO DE 2015
Xatonada Popular
del VENDRELL

DOMINGO 22
DE FEBRERO DE 2015
Fiesta del Xató de
VILAFRANCA DEL PENEDEÈS

DOMINGO 1
DE MARZO DE 2015
Xatonada Popular
de CALAFELL

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



GUÍA DE RESTAURANTES

Guía de restaurantes y servicios gastronómicos dónde podréis probar el auténtico xató en las comarcas del Alt Penedès, el Baix Penedès y el Garraf durante la temporada (desde noviembre hasta abril).

Haz tu reserva directamente en el restaurante y disfruta de un bien xató!

Además, comer xató tiene premio! Dentro de la tarjeta “rasca y gana” que te entregaran en el restaurante hay premios escondidos. Puedes ver el listado de premios en la página 23 de este catálogo. Y para los niños, hay premio directo: una figurita de los Barça Toons de Comansi (hasta agotar existencias).

ZONA EL VENDRELL

JARUMA

* (M)

C. Cerdanya, 21. El Vendrell
T. 977 663 917

Otras especialidades: Rape al “all cremat”

MOLÍ DE CAL TOF

**

Ctra. Santa Oliva, 2. El Vendrell
T. 977 662 651

Otras especialidades: Caracoles a la Vizcaína

PIZZERIA-BRASERIA EL CAMPANAR *

Pl. Francesc Macià, 2. El Vendrell
T. 977 662 119

Especialidades: Verduras a la brasa con rulo de cabra

JOILA

** (M)

Avinguda Generalitat, 34. Coma-ruga (El Vendrell)
T. 977 680 827

Otras especialidades: Arroces y pescados a la sal

CASINET

**

Passeig Marítim Reventós, 11. Sant Salvador (El Vendrell)
T. 977 680 047

Otras especialidades: Arroces y paellas

L'ANCORA 2

** (M)

Avda. Sanatori, 5-7. Sant Salvador (El Vendrell)
T. 977 695 563

Otras especialidades: Arroces y tapas. Todo sin gluten

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

EL CELLER D'AIGUAVIVA

**

Ctra. Sant Pere, 2. Aiguaviva
T. 977 639 259

Otras especialidades: Espalda al horno

CAN MARTÍ

* (M)

Avda. Juli Cèsar, 2. Cunit
T. 977 163 046

Otras especialidades: “Trinxat” de patatas paja con huevos fritos y gambas con ajos

LA VEREMA

**

Avinguda Penedès, 5. L'Arboç
T. 977 186 310
Otras especialidades: Arroces

PETIT PRIORAT DE BANYERES

** (M)

Avda. Marquesa de Griny, 25
Priorat de banyeres (Banyeres del Penedès)
T. 977 617 183
Otras especialidades: Arroz de bacalao con verduritas

RESTAURANT FONDA SPORT

* (M)

C. Prat de la Riba, 14. Sant Jaume dels Domenys
T. 977 677 188
Otras especialidades: "Ànec mut del Penedès" asado con ciruelas y piñones

LA BODEGUETA DEL PA TORRAT

* (M)

C. Montserrat, 20. La Platja de Calafell
T. 977 695 552
Otras especialidades: Chuletón de San Sebastián

LAS BRASAS

* (M)

C. Montserrat, 21. La Platja de Calafell
T. 977 695 086
Otras especialidades: Torradas, carnes a la brasa y pescados

VELL PAPIOL

C. Vilamar, 30. La Platja de Calafell
T. 977 691 349
Otras especialidades: Pescado, marisco de lonja y producto de mercado

CALAFELL

A CAN PILIS

**

C. Montserrat, 13. La Platja de Calafell
T. 977 691 315
Otras especialidades: Arroces y cocina marinera

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
Especialidades: Calamares rellenos con gambas en su salsa

L'ESTANY

**

C. Mercè Rodoreda, 20 · Urb. L'Estany
La Platja de Calafell
T. 977 692 650
Otras especialidades: Caracoles a la Vizcaína, carnes a la brasa y bacalao

SITGES

CAFÈ BAR ROY

* (M)

C. Parellades, 9. Sitges
T. 938 110 269
Otras especialidades: Huevos estrellados del Roy

CLUB NÀUTIC GARRAF

** (M)

Escullera de Ponent, s/n. Garraf, Sitges
T. 936 320 279
Otras especialidades: Arroz caldoso de bogabante

EL "NOU" SECRETO

**

C. Sant Pere, 12. Sitges
T. 639 775 852
Otras especialidades: Morro de bacalao con olivada y confitura de tomate, Entrecot de buey a la Toscana

ESMARRIS

*** (M)

(Hotel Dolce Sitges)
Can Girona. Camí de Miralpeix, 12. Sitges
T. 938 109 000
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 MASIA DE SITGES

Passeig Vilanova, 164. Sitges

T. 938 941 076

Otras especialidades: Entrecot a la brasa con salsa a elegir

LA SANTA MARIA

** (M)

Passeig de la Ribera, 52. Sitges

T. 938 940 040

Otras especialidades: Cazuela de bacalao, almejas y espárragos verdes

LOS VIKINGOS

** (M)

C. del Marquès de Montroig, 7-9. Sitges

T. 938 949 687

Otras especialidades: Bacalao gratinado con una suave crema de allioli

PIGNIC

** (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

ELS FOGONS

* (M)

C. Eugeni d'Ors, 27. Vilafranca del Penedès

T. 931 711 842

Otras especialidades: Parrilladas de pescado

MIQUEL SORIA

*** (M)

Plaça Jaume I, 15-17 (Passatge Sant Raimon de

Penyafort, 5). Vilafranca del Penedès

T. 938 904 135

Otras especialidades: Gallo del Penedès relleno de setas

RESTAURANT-CAFETERÍA CASINO

* (M)

Rambla de Sant Francesc, 25. Vilafranca del Penedès

T. 938 921 076

Especialidades: "Ànec mut del Penedès" con ciruelas y piñones

RESTAURANT LA PALMA

* (M)

C. La Palma, 18. Vilafranca del Penedès

T. 938 921 630

Otras especialidades: Pulpos de La Palma

CAL PAU XIC

*

Plaça de Subirats, 11. Sant Pau d'Ordal (Subirats)

T. 938 993 051

Otras especialidades: Caracoles a la cazuela y carnes a la brasa

EL RACÓ D'ESPIELLS

**

Barri Espiells, 19. Sant Sadurní d'Anoia

T. 938 911 158

Otras especialidades: Pato asado

HOTEL FONDA NEUS

** (M)

C. Marc Mir, 14-16. Sant Sadurní d'Anoia

T. 938 910 365

Otras especialidades: Foie mi-cuit relleno de membrillo y trufa

HOTEL SOL I VI

** (M)

Ctra. C-243a km.4 de Sant Sadurní -Vilafranca

T. 938 993 204

Otras especialidades: Arroz caldoso de bogabante

RESTAURANT DE L'AVI PERE

* (M)

Avinguda Barcelona, 6. Ordal

T. 938 179 762

Otras especialidades: Caracoles a la Vizcaína

TICUS RESTAURANT-BOTIGA

** (M)

C. Raval, 19. Sant Sadurní d'Anoia

T. 938 184 160

Otras especialidades: Arroces

ZONA VILANOVA I LA GELTRÚ

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 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 e italiana

GENIL Passió per la Tapa

*

C. Jardí, 77. Vilanova i la Geltrú
T. 938 931 473

Otras especialidades: Tapas

GENITO Petita Gastronomia

*

C. Sant Joan, 35-37. Vilanova i la Geltrú
T. 938 932 482

Otras especialidades: Pequeña gastronomía

LA CUCANYA

*** (M)

Racó de Santa Llúcia. Vilanova i la Geltrú
T. 938 151 934

Otras especialidades: Suquet de gambas de Vilanova

LA LLOTJA MARISQUERIA

**

Passeig de Ribes Roges, 1. Vilanova i la Geltrú
T. 938 157 950

Otras especialidades: Pescado directo de la lonja a nuestra pescadería, escógelos y te lo cocinamos. Ranchos marineros y arroces.

LA PEPA JALEO-Ozú quina teca

*

Passeig del Carme, 12. Vilanova i la Geltrú
T. 938 100 994

Otras especialidades: ozú quina teca

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

MESON CAP DE LA CREU

* (M)

C. Tarragona, 2 local 2. Vilanova i la Geltrú
T. 931 289 378

Otras especialidades: Caldereta de bogabante, caracoles a la Vizcaína y paellas

PIKATAPA

** (M)

Passeig del Carme, 21. Vilanova i la Geltrú
T. 938 151 284

Otras especialidades: Arroces y cocina mediterránea

QUORUM

* (M)

Passeig del Carme, 23. Vilanova i la Geltrú
T. 938 101 883

Otras especialidades: Paellas y tapas

RESTAURANT COCTELERIA ITUKE

** (M)

Rambla de la Pau, 69. Vilanova i la Geltrú
T. 931 427 651

Otras especialidades: Carnes y platos a la brasa de alsina

RESTAURANTE VILANOVA

* (M)

C. Fassina, 12 . Vilanova i la Geltrú

T. 938 153 724

Otras especialidades: Cocina casera

WILLY VINS

*

C. Llibertat, 6. Vilanova i la Geltrú

T. 938 937 422

Otras especialidades: Ensaladas, montaditos, torradas, patés y quesos

PRECIO MEDIO APROXIMADO

*	De 10 a 20 € por persona
**	De 21 a 30 € por persona
***	De 31 a 40 € por persona

(M) MENÚ DE XATÓ

SERVICIOS GASTRONÓMICOS

CATERING CASERCO

Servicio de catering

C. Solicrup, 10 – nau 9

Vilanova i la Geltrú

T. 938 144 077

L'ART DE LA CUINA * (M)

Catering y comida para llevar

C. Escorxador, 6 · T. 938 142 455

C. Codonyat, 7 · T. 938 165 163

Vilanova i la Geltrú

Come Xató
y llévate de regalo
una figura de los

BARÇA TOONS



COMANSI
Companys i Mercats de Vilanova i la Geltrú



POCOYZIZE 3D

Además, sólo por comer en Xató,
llévate un **descuento exclusivo**

10%
DESCUENTO



En el total
de tu compra
Al hacerte la
PocoYZize

Costes de envío no incluidos. Promoción válida hasta fin de existencias.



GUÍA DE ALOJAMIENTOS

ZONA EL VENDRELL

HOSTAL DEL PRIORAT*

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

PENSIÓ FONDA SPORT**

Prat de la Riba, 14
Sant Jaume dels Domenys
T. 629 025 843
www.fondasport.net

SITGES

HOTEL DOLCE SITGES*****

Avda. Camí de Miralpeix, 22
T. 938 109 000
www.dolcesitges.com

HOTEL ESTELA BARCELONA****

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

HOTEL SUBUR***

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

ZONA VILAFRANCA DEL PENEDES

HOTEL FONDA NEUS

C. Marc Mir, 14-16
Sant Sadurní d'Anoia
T. 938 910 365
www.fondaneus.com

HOTEL SOL I VI

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

VILANOVA I LA GELTRÚ

HOSTAL CAN GATELL **

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

CAÀMPING VILANOVA PARK****

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

VINOS RECOMENDADOS



*Jané Ventura negre
selecció "12 vinyes"*

JANÉ VENTURA

Ctra. de Calafell, 2

El Vendrell

T. 977 660 118

www.janeventura.com



Montonega

MAS RODÓ

Ctra. St Pere Sacarrera a

St Joan de Mediona, Km 2

T. 932 385 780

www.masrodo.com



Gran Coronas

MIGUEL TORRES

C. Miguel Torres Carbó, 6

Vilafranca del Penedès

T. 938 177 400

www.torres.es



Xino Xano rosat

ORIOI ROSSELL

Propietat "Cal Cassanyes"

Sant Marçal

T. 977 671 061

www.oriolrossell.com



*Clos de Torribas
Criança 2011*

PINORD

C. Dr. Pasteur, 6

Vilafranca del Penedès

T. 938 903 066

www.pinord.es

EMBAJADORES DE LA RUTA DEL XATÓ



Fina Puigdevall Embajadora de la Ruta del Xató 2014-2015

Fina Puigdevall es una de las chef más relevantes del ámbito culinario de Girona. Desde su restaurante Les Cols, en Olot, ofrece desde el año 1990 una oferta gastronómica que define a la perfección las virtudes de la nueva cocina de la comarca de La Garrotxa. Su restaurante, situado en la masía familiar, donde creció, actualmente cuenta con dos estrellas Michelin y dos Soles de la Guía Repsol.

Anteriores embajadores de la Ruta del Xató



Ferran Adrià
1998-1999



La Cubana
2002-2003



Lax'n Busto
2006-2007



Carme
Rusalleda
2010-2011



Xavier Mestres
1999-2000



Toni Albà
2003-2004



Anna Barrachina
2007-2008



Joan
Roca
2011-2012



Carles Gaig
2000-2001



Rosa Andreu
2004-2005



Montse Estruch
2008-2009



Fermí
Puig
2012-2013



Jordi L.P.
2001-2002



Pere Tàpias
2005-2006



Oriol Llavina
2009-2010



Nandu
Jubany
2013-2014

LA RECETA

Calafell

(Variante de la receta del xató del Vendrell)



Ingredientes para la salsa (4 p.)

- almendras: 100 gr.
- avellanas: 100 gr.
- ñora escaldada (solo la pulpa): 1/2 pieza
- pan frito: 1 rebanada
- dientes de ajo escalivados: 5 piezas
- ajo crudo: 1/2
- tomates pequeños: 2 piezas
- aceite: 250 gr.
- vinagre: al gusto
- sal
- pimienta blanca
- pimienta roja



Ingredientes para el plato (4 p.)

- 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, avellanas y ajos, hasta conseguir una pasta bien fina. Seguidamente, se añade la ñora, el pan frito, la pimienta blanca y roja. Finalmente, 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.

LA RECETA

El Vendrell



Ingredientes para la salsa (4 p.)

- almendras: 100 gr
- avellanas: 80 gr
- ñora escaldada: 1 pieza
- 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 p.)

- 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.

LA RECETA

Sitges



Ingredientes para la salsa (4 p.)

- 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 p.)

- 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*).

LA RECETA

Vilafranca del Penedès



Ingredientes para la salsa (6 p.)

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 p.)

- 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.

LA RECETA

Vilanova i la Geltrú



Ingredientes para la salsa (6 p.)

- 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 p.)

- 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



casaametller
SENSE INTERMEDIARIS
www.casaametller.net

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

www.gremivng.com
info@gremivng.com

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
informacio@calafell.org

Patronat Municipal de Turisme del Vendrell

Av. Brisamar, 1
Coma-ruga (El Vendrell)
T. 977 680 010
www.elvendrellturistic.com
turisme@elvendrell.net

Oficina de Turisme de Sitges

Plaça d'Eduard Maristany, 2
(estació de RENFE) Sitges
T. 938 944 251
www.sitgestur.cat
info@sitgestur.cat

Oficina de Turisme de Vilafranca del Penedès

Hermenegild Clascar, 2
Vilafranca del Penedès
T. 938 181 254
www.turismevilafranca.com
turisme@vilafranca.org

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
turisme@vilanova.cat

COMER XATÓ TIENE PREMIO!

Repetimos la promoción “rasca i guanya” con un montón de premios!

Haz una xatonada en un restaurante adherido a la Ruta del Xató 2014-2015 (páginas 8-12 de este catálogo) durante la temporada y te darán una tarjeta rasca-rasca con la que podrás conseguir un montón de premios.

“Menjar Xató té premi” es una promoción de la Ruta del Xató 2014-2015, vigente desde noviembre de 2014 hasta abril de 2015.



LOS PREMIOS

20 entradas gratis al Museu del Ferrocarril de Vilanova i la Geltrú

10 entradas para dos personas para la visita al castell de Calafell

10 entradas para dos personas para la visita Vilafranca Modernista

10 entradas para dos personas para la visita a la Ciutadella de Calafell

10 entradas para dos personas para la visita
Puesta de sol al campanario de Vilafranca

10 entradas para dos personas para la visita Vilafranca Medieval

10 entradas para dos personas para la Casa-Museu Barral de Calafell

5 entradas dobles con visita guiada
a la casa natal de Pau Casals

5 entradas dobles al Museu Deu

5 entradas dobles a la Fundació Apel·les Fenosa

Comidas 2x1 en restaurantes de la Ruta del Xató

Experiencias Ruta del Xató: alojamiento+comida+actividad

Lotes de vinos recomendados
para la Ruta del Xató

5 entradas dobles a la Vil·la Casals

10 entradas para dos personas para la visita al cementerio de Vilafranca

Organizadores:



AJUNTAMENT
DEL VENDRELL

Patronat Municipal de Turisme

turisme^d sitges
AGÈNCIA PROMOCIÓ



AJUNTAMENT DE
Vilanova i la Geltrú



AJUNTAMENT
VILAFRANCA
DEL Penedès

Vilafranca del Penedès
CAPITAL DEL VI



Con el apoyo de:



PATRONAT DE TURISME
DE LA DIPUTACIÓ DE TARRAGONA



Patrocinadores:



Medio Oficial:



Colaborador institucional:



Generalitat
de Catalunya

www.rutadelxato.com



Fotografías de:
Ajuntament de Calafell, Ajuntament de
Sitges, Ajuntament de Vilafranca del
Penedès, Ajuntament de Vilanova i la
Geltrú, Ajuntament del Vendrell, Hotel
Dolce Sitges, Joan Capdevila, Oriol
Rossell, Nou Enfoc, Parenthesis y Roc Roi.