



ALT PENEDÈS  
BAIX PENEDÈS  
GARRAF

DESCUBRE TU  
TESORO GASTRONÓMICO



TEMPORADA 2017-2018

## HAZ XATÓ PLANES

¿Ya sabes qué vas a hacer el próximo fin de semana? No hay que ir muy lejos para encontrar la inspiración. Visita el portal [www.rutadelxato.net](http://www.rutadelxato.net), elige la actividad que quieras de la Ruta del Xató y haz tu reserva. ¡Todo en un clic! ¿Quieres pasar un día especial en familia? ¿Prefieres escaparte a un hotel romántico? ¿Quieres animar a tus amigos? ¿Te apetece desconectar haciendo algo distinto? Descubre nuestros paisajes en bicicleta, a pie, a caballo o en 4x4. Visita las ermitas, los castillos y los yacimientos arqueológicos. Saborea los vinos de las bodegas D. O. Penedès y participa en actividades de enoturismo en cavas centenarias. Aprende recetas de xató. Disfruta del mar y del sol practicando deportes náuticos. Relájate en los centros termales y disfruta del arte en nuestros museos.

Todo ello saboreando nuestro plato estrella: el xató. Visita el portal [www.rutadelxato.net](http://www.rutadelxato.net) o lee el código QR con tu teléfono móvil y reserva tu actividad de la Ruta del Xató, con o sin alojamiento.



SI VAS DE TAPAS, HAZ UN XATÓ TAPA

El xató es un plato tan versátil que se puede preparar y presentar de mil maneras. Ya hemos visto que hay muchas recetas. De todos modos, ¿sabías que también es fantástico como aperitivo? Este año, en la Ruta del Xató celebramos la tercera edición del Xató Tapa. Los bares y restaurantes adscritos al Xató Tapa preparan tapas creativas de autor. Pequeñas joyas gastronómicas para abrir el apetito, o para probarlas una a una, de bar en bar. Recuerda, si vas de tapas, haz un Xató Tapa, con un buen vino del Penedès.

## RECORDAMOS A NUESTROS EMBAJADORES DE AÑOS ANTERIORES

Ferran Adrià	1998-1999	2013-2014	Nando Jubany
Xavier Mestre	1999-2000	Fina Puigdevall	2014-2015
Carles Gaig	2000-2001	Marc Gascons	2016-2017
Jordi L.P.	2001-2002		
La Cubana	2002-2003		
Toni Albà	2003-2004		
Rosa Andreu	2004-2005		
Pere Tàpias	2005-2006		
Lax'n'Busto	2006-2007		
Anna Barrachina	2007-2008		
Montse Estruch	2008-2009		
Oriol Llavina	2009-2010		
Carme Ruscalleda	2010-2011		
Joan Roca	2011-2012		
Fermí Puig	2012-2013		



Oriol Castro, nacido en Barcelona y afincado en Sitges desde el año 2000, se formó en la Escuela de Hostelería Joviat de Manresa y es heredero de un linaje de la mejor gastronomía creativa del país. Ha estado inspirado por la genialidad de las siguientes cocinas: Torre del Remei (Puigcerdà), Via Veneto (Barcelona), Jean Luc Figueras (Barcelona), Pastelería Tótel de Paco Torreblanca, Michel Berastegui (Lasarte), Charlie Trotter (Chicago) y Michel Bras (Laguiole). En 1998 se convirtió en el máximo responsable, junto con Ferran y Albert Adrià, del equipo creativo de El Bulli y dedicó gran parte de su trabajo a la investigación y al desarrollo de nuevos platos creados para su oferta gastronómica.

Tras el cierre de El Bulli, en 2012 abrió Compartir en Cadaqués, junto con Mateu Casañas y Eduard Xatruch, y más adelante, en 2014, inauguró el restaurante Compartir en Barcelona, que en tan solo un año consiguió su primera estrella Michelin.

# ¡El Xató siempre a punto!



### Una ruta para mojar pan...

... el P de Pagès Canals Enrich. Un pan artesano de larga fermentación, con masa madre y harinas de trigo y centeno molidas a la piedra que proporcionan una corteza crujiente de larga duración, una miga hidratada y elástica, el alveolado amplio, y unos toques aromáticos que no dejan indiferente a nadie.

Con todos los ingredientes para disfrutar y hacer salud.



www.formenrich.com

### RECETA DE CALAFELL



- INGREDIENTES SALSA**
- 2 puñados de almendras
  - 2 puñados de avellanas
  - Medio ajo
  - 1 pimiento choricero o "cuerno de cabra"
  - 1 rebanada de pan
  - 2 tomates maduros
  - 250 g de aceite
  - Vinagre, sal, pimentón y pimienta blanca al gusto
- INGREDIENTES PLATO**
- 2 escarolas
  - 4 filetes de anchoa
  - 120 g de esqueixada de bacalao (bacalao marinado)
  - 120 g de atún
  - 80 g de aceitunas arbequinas

4 personas

### ELABORACIÓN

En un mortero machacamos las almendras, las avellanas, el ajo y una pizca de sal, hasta que quede una pasta muy fina. Añadimos el pimiento choricero o "cuerno de cabra", previamente escaldado. Freímos la rebanada de pan y la añadimos a la mezcla, junto con la pimienta blanca y el pimentón. Por último, completamos la salsa con los dos tomates, el aceite y el vinagre y continuamos removiendo hasta que todo esté bien mezclado. Vertemos la salsa sobre las escarolas, bien limpias y escurridas, y las dejamos reposar dos horas. En el momento de servir el xató, lo presentamos con las anchoas, el atún, el bacalao y las aceitunas.

### RECETA DEL VENDRELL



- INGREDIENTES SALSA**
- 100 g de almendras
  - 80 g de avellanas
  - Media cebolla
  - Media cabeza de ajos
  - 3 tomates maduros
  - 1 ñora
  - 1 rebanada de pan
  - Media guindilla (opcional)
  - Pimienta negra (1 pizca)
  - Pimienta roja y pimentón al gusto
  - Sal, aceite de oliva virgen y vinagre al gusto
- INGREDIENTES PLATO**
- 2 escarolas
  - 4 filetes de anchoa
  - 120 g de bacalao en esqueixada (bacalao marinado)
  - 120 g de atún
  - 80 g de olivas arbequinas

4 personas

### ELABORACIÓN

Escalvamos los tomates, la cebolla y los ajos. Escaldamos la ñora y le quitamos la piel. Freímos la rebanada de pan y la reservamos. Machacamos las almendras y las avellanas en el mortero, y salamos la mezcla al gusto. En cuanto se haya formado una pasta fina, agregamos la cebolla, la ñora, el pan frito, el pimentón, la pimienta roja y un poquito de pimienta negra. Si queremos un toque picante, podemos añadir media guindilla en este punto de la preparación. Una vez tengamos bien mezclados los ingredientes, incorporamos los ajos y los tomates. Los trituramos bien y completamos la salsa con aceite y vinagre al gusto. Dejamos reposar la salsa en la nevera, bien mezclada con las escarolas. Servimos el plato con el bacalao, el atún, la anchoa y las olivas arbequinas.

### RECETA DE VILAFRANCA DEL PENEDES



- INGREDIENTES SALSA**
- 4 rebanadas de pan tostado
  - Media cebolla
  - 8 dientes de ajo
  - 1 guindilla
  - 100 ml de vinagre
  - 500 ml de aceite
  - Sal
  - Pimentón
- INGREDIENTES PLATO**
- 600 g de bacalao marinado (esqueixada)
  - 250 g de atún salado
  - 12 filetes de anchoa
  - 2 o 3 escarolas
  - o lechugas, al gusto
  - 200 g de aceitunas arbequinas

6 personas

### ELABORACIÓN

Es recomendable preparar la salsa el día anterior. Dejamos en remojo el bacalao y el atún. Tostamos el pan. Escalvamos 4 dientes de ajo. En el mortero, machacamos los dientes de ajo (4 crudos y 4 escalvados), la guindilla, las rebanadas de pan tostado y las galletas maria. Añadimos a la mezcla el pimentón dulce, el vinagre y una pizca de sal. Vamos ligando la salsa lentamente con chorritos de aceite.

Justo antes de comer, echamos la salsa sobre la mezcla de escarola y lechuga y removemos. Añadimos el pescado y las aceitunas.

### RECETA DE SITGES



- INGREDIENTES SALSA**
- 100 g de almendras tostadas
  - 60 g de avellanas tostadas
  - 2 boquerones desalados
  - 2 dientes de ajo
  - 4 ñoras
  - 2 o 3 rebanadas de pan
  - Sal y vinagre al gusto
  - Aceite de oliva virgen al gusto
  - Media guindilla (opcional)
- INGREDIENTES PLATO**
- 2 escarolas
  - 2 boquerones desalados
  - 100 g de atún marinado (en esqueixada)
  - 100 g de bacalao marinado (en esqueixada)
  - 100 g de aceitunas arbequinas

4 personas

### ELABORACIÓN

Escaldamos las ñoras. Tostamos o freímos el pan, al gusto. Con pan tostado obtendremos un plato más ligero y digestivo. Dejamos las rebanadas remojándose en vinagre y las reservamos. Machacamos en un mortero las almendras, las avellanas, las ñoras, el ajo y un par de boquerones desalados. Añadimos las rebanadas de pan, corregimos de sal y vinagre y, si lo queremos un poco picante, agregamos la guindilla. Lo vamos ligando todo con aceite de oliva virgen.

Limpiamos y troceamos dos escarolas. Las mezclamos con el atún y el bacalao marinados, así como con las aceitunas y los dos boquerones restantes. Repartimos los ingredientes, de manera que todos los comensales puedan probar un poco de todo. Añadimos la salsa al final, justo antes de servir.

### RECETA DE VILANOVA I LA GELTRÚ



- INGREDIENTES SALSA**
- Una rebanada de miga de pan (sin corteza)
  - 1-2 dientes de ajo medianos
  - 35 almendras tostadas
  - 12 avellanas tostadas
  - 8 ñoras escaldadas
  - Aceite de oliva virgen (al gusto)
  - Sal
  - Vinagre
  - Vino (opcional)
- INGREDIENTES PLATO**
- 2 escarolas
  - 200 g de bacalao desalado y desmigado
  - 150 g de atún desalado y desmigado
  - 18 filetes de anchoa desalados
  - 1 puñado de olivas arbequinas
  - 1 puñado de olivas negras

6 personas

### ELABORACIÓN

Dejamos la miga en remojo en vinagre. Machacamos los ajos con la sal en el mortero. Cuando ya estén bien machacados, vamos añadiendo los frutos secos hasta obtener una pasta homogénea. Escaldamos las ñoras, raspamos el interior y añadimos la pulpa al mortero. Una vez hayan quedado bien mezcladas, escurrimos un poco la miga de pan en vinagre y la incorporamos a la salsa. Vamos vertiendo el aceite lentamente mientras removemos, hasta obtener la consistencia deseada, ni demasiado líquida ni demasiado espesa.

Mezclamos un poco de salsa con la escarola, el atún, el bacalao, las anchoas y las olivas arbequinas y ñoras. Reservamos el resto de la salsa y la presentamos aparte en la mesa, dentro de un bol o salsera, de manera que cada comensal pueda servirse la cantidad que desee.

## RESTAURANTES QUE PARTICIPAN

- 10-20 €/persona
- 30-40 €/persona
- 20-30 €/persona
- Menú xató
- 30-40 €/persona

### CALAFELL

**A CAN PILIS**, C/ Montserrat, 13. LA PLATJA DE CALAFELL. Tel: 977 691 315. Arroces y cocina marinera.

**CASA PEDRO**, C/ Vilamar, 87. LA PLATJA DE CALAFELL. Tel: 977 691 507. [www.casapedrocalafell.com](http://www.casapedrocalafell.com) Parrillada de pescado.

**EUSEBIO**, C/ Vilamar, 87. LA PLATJA DE CALAFELL. Tel: 977 693 358. [www.restaurante-eusebio.com](http://www.restaurante-eusebio.com) Calamares rellenos de gambas en su jugo.

**L'ESTANY**, C/ Mercè Rodoreda, 20. (Urb. L'estany) LA PLATJA DE CALAFELL. Tel: 977 692 650. [www.restaurantlestany.com](http://www.restaurantlestany.com). Caracoles a la llauna, carnes a la brasa y bacalao.

**VELL PAPIOL**, C/ Vilamar, 30. LA PLATJA DE CALAFELL. Tel: 977 691 349. [www.vellpapiol.com](http://www.vellpapiol.com). Pescado, marisco de la lonja y productos de mercado.

### EL VENDRELL

**CAN MARTÍ**, Avda. Juli Cesar, 2. CUNIT. Tel: 977 163 046. [www.canmarticunit.com](http://www.canmarticunit.com) "Trinxat" de patatas paja, huevos fritos y gambas con ajos.

**FRANKFURT EL NIU**, C/Born, 4. EL VENDRELL. Tel: 977663856. [www.elniu1976.es](http://www.elniu1976.es) Pulpo a la gallega y tapas variadas.

**JARUMA**, C/Cerdanya, 21. EL VENDRELL. Tel: 977 663 917. Arroces y fideus.

**MOLI DE CAL TOF**, Ctra. de santa Oliva, 2. EL VENDRELL. Tel: 977 662 551. [www.molidecaltof.com](http://www.molidecaltof.com). Caracoles a la llauna.

**HOTEL SOL I VI**, Ctra. de Sant Sadurní d'Anoia a Vilafranca, km. 4, SUBIRATS. Tel: 938 993 204. [www.solivi.com](http://www.solivi.com). Arroz caldoso con bogavante. Pato mudo asado a la catalana con ciruelas y piñones. Lubina salvaje a la sal.

**MASIA CATALANA LA CASA DEL CONILL**, Pl. Anselm Clavé, 13. SANT MIGUEL D'OLERDOLA. Tel: 938 902 001. [www.lacasadelconill.com](http://www.lacasadelconill.com). Conejo al ajo. Caracoles en salsa de tomate.

**RESTAURANT ELS FOGONS DE MAS BOTINS**, Ctra 243 de Sant Sadurní a Vilafranca, del Penedès. SANTA FE DEL PENEDES. Tel: 931 711 842. [www.masbotins.com](http://www.masbotins.com). Carnes a la brasa. Calçotadas.

**RESTAURANT Y CAFETERIA EL CASINO**, Rambla de Sant Francesc, 25. VILAFRANCA DEL PENEDES. Tel: 938 921 076. [www.casinovilafranca.com](http://www.casinovilafranca.com). Pato mudo del Penedès con ciruelas y piñones. Bacalao a la llauna con alubias.

**RESTAURANT LA SOCIETAT**, Av. Catalunya, 16. LA MÚNIA- CASTELLVÍ DE LA MARCA. Tel: 938 918 395. Bacalao a la brasa con escaivada y alubias.

**RESTAURANT LA GARROFA**, Ctra de Sant Sadurní a Vilafranca, Km 6, SUBIRATS - BARRI LA GARROFA. Tel: 938 974 155. Conejo al ajo.

**RESTAURANT EL CALIU**, C/ Casal 26. VILAFRANCA DEL PENEDES. Tel: 938 915 520. Cocina casera.

**TICUS RESTAURANT-BOTIGA**, C/ Raval, 19. SANT SADURNÍ D'ANOIA. Tel: 938 184 160. [www.ticustraurant.cat](http://www.ticustraurant.cat). Todo tipo de arroces (cada día). Cocina mediterránea y de proximidad.

### SITGES

**IRIS GALLERY (H ESTELA)**, Av. del Port d'Aiguadolç, 8. SITGES. Tel: 938 114 545. [www.hotelestela.com](http://www.hotelestela.com) Cocina de mercado.

**LOS VIKINGS**, C/ Marqués de Montroig, 7-9. SITGES. Tel: 938 949 687. [www.losvikings.com](http://www.losvikings.com) Carne y pescado a la brasa de carbón.

**NAUTIC GARRAF**, Escullera de Ponent, s/n (Port de Garraf) SITGES. Tel: 936 320 279. [www.restaurantnauticgarraf.com](http://www.restaurantnauticgarraf.com) Arroces, cocina marinera y de mercado.

**PIC NIC**, Passeig de la Ribera, s/n. SITGES. Tel: 938 110 040. [www.restaurantpicnic.com](http://www.restaurantpicnic.com). Arroces y cocina marinera.

**LA OCA**, C/Parellades 41. SITGES. TEL: 938 947 936. [www.laoocasitges.com](http://www.laoocasitges.com). Calçotadas y carnes a la brasa.

### VILANOVA I LA GELTRÚ

**1918 CUINA DE MAR**, Passeig Marítim, 56. VILANOVA I LA GELTRÚ. Tel: 938 532 355. [www.restaurant1918.cat](http://www.restaurant1918.cat). Cocina de pescadores.

**EL CAFE DEL MAR**, Passeig Marítim, 63. VILANOVA I LA GELTRÚ. Tel: 93 810 58 03. Arroces y pescados de la lonja.

**ESPAI DE LA CARME**, C/ Sant Antoni, 6. VILANOVA I LA GELTRÚ. Tel: 938 933 308. [www.espaialacarme.com](http://www.espaialacarme.com). Cocina tradicional e italiana.

**HOTEL RESTAURANT CEFERINO**, Passeig de Ribes Roges, 2-3. VILANOVA I LA GELTRÚ. Tel: 938 151 719. 938 158 931. [www.hotelceferino.com](http://www.hotelceferino.com). Cocina mediterránea, tradicional, renovada, productos km 0.

**KECAFÉ**, Bruc, 60-66. VILANOVA I LA GELTRÚ. Tel: 639 359 456. Xató Tapa.

**LA CUCANYA**, Racó de Santa Llúcia, S/N. VILANOVA I LA GELTRÚ. Tel: 938 151 934. [www.restaurantcucanya.com](http://www.restaurantcucanya.com). Cocina local, marinera y de temporada.

**LA LLOTJA MARISQUERIA**, Passeig de Ribes Roges, 1. VILANOVA I LA GELTRÚ. Tel: 938 157 950. [www.lalotjamarisqueria.es](http://www.lalotjamarisqueria.es) Arroceria, frituras, pescado y rancho marinero.

**MARINA "CAN COLL"**, Passeig Marítim, 68. VILANOVA I LA GELTRÚ. Tel: 938 155 417. Rape al "all cremat".

**MAS ROQUER**, Carretera de l'Arboc, km 2'5. VILANOVA I LA GELTRÚ. Tel: 93 893 90 14. [www.vilanovapark.com/restaurant-mas-roquer](http://www.vilanovapark.com/restaurant-mas-roquer) Sarsuela

**PIKA TAPA**, Passeig Carne, 21. VILANOVA I LA GELTRÚ. Tel: 938 151 284. [www.pika-tapa.com](http://www.pika-tapa.com). Arroces y cocina mediterránea.

**REALLY?**, Pelegrí Ballester, 32, local B. Tel: 93 125 62 81. VILANOVA I LA GELTRÚ. Arroces, pescado y marisco fresco de la lonja de Vilanova.

**QUORUM**, Passeig del Carme, 23. VILANOVA I LA GELTRÚ. Tel: 938 101 883. [www.restaurantquorum.es](http://www.restaurantquorum.es). Paella y tapas.

**WILLY VINS**, Libertat, 6. Tel: 98 893 74 22. VILANOVA I LA GELTRÚ. Ensaladas, montaditos, tostadas, patés y quesos.

### SERVICIOS GASTRONÓMICOS

**CÁTERING CASERCO**, C/ Solicrup, 10 - nau 9. VILANOVA I LA GELTRÚ. Tel: 938 144 077. [www.caserco.com](http://www.caserco.com)

### ALOJAMIENTOS

**PENSÍO FONDA SPORT**, C/ Prat de la Ribera, 14. SANT JAUME DELS DOMENYS. Tel: 629 025 843. [www.fondasport.net](http://www.fondasport.net)

**HOTEL FONDA NEUS**, C/ Marc Mir, 14-16. SANT SADURNÍ D'ANOIA. Tel: 938 910 365. [www.fondaneus.com](http://www.fondaneus.com).

**HOTEL SOL I VI**, Ctra. de Sant Sadurní d'Anoia a Vilafranca, km. 4, SUBIRATS. Tel: 938 993 204. [www.solivi.com](http://www.solivi.com)

**HOTEL CAN PANYELLA**, Camí Can Valls, s/n. GELUDA. Tel: 937 792 145. [www.hotelcanpanyella.com](http://www.hotelcanpanyella.com)

**HOTEL SUBUR**, Passeig de la Ribera, s/n. SITGES. Tel: 938 940 066. [www.hotelsuburstitges.com](http://www.hotelsuburstitges.com)

**HOTEL ESTELA BARCELONA**, Av. del Port d'Aiguadolç, 8. Sitges. Tel: 938 114 545. [www.hotelestela.com](http://www.hotelestela.com)

**HOTEL CEFERINO**, Passeig de Ribes Roges, 2-3. VILANOVA I LA GELTRÚ. Tel: 938 151 719 - 938 158 931. [www.hotelceferino.com](http://www.hotelceferino.com)

## EXISTEN MUCHAS RUTAS DEL XATÓ POR DESCUBRIR...

Probablemente piensas que conoces bien las comarcas del Alt Penedès, el Baix Penedès y el Garraf, pero en la Ruta del Xató hay muchos tesoros escondidos. Si quieres disfrutar de un buen xató podrás descubrir playas increíbles, fiestas únicas en el mundo, museos inspiradores, parques naturales, vinos auténticos y la cultura de un territorio que enamora. La Ruta del Xató incluye actividades para todos los gustos. Inspírate y planifica la ruta que más te guste: romántica, deportiva, literaria, de fiestas, cultural, paisajística, con niños o con amigos. Sigue la Ruta del Xató y descubre todos los tesoros que esconde esta joya gastronómica. ¡Vamos allá!



## SI TODAVIA NO CONOCES EL XATÓ...

No sabes lo que te estás perdiendo. ¡Está para chuparse los dedos! Imagina un plato ligero e intenso a la vez; refrescante pero sabroso; tradicional e innovador, elaborado con los mejores productos del mar y del huerto. Ahora imagina que, además, puedes comer tanto como quieras, porque es muy sano y tiene todos los beneficios de la dieta mediterránea. ¡No le des más vueltas! Este plato es el xató, escarola crujiente, mezclada con la textura melosa del bacalao y del atún, con el toque ácido de la anchoa o del boquerón. Todo ello bañado con una salsa exquisita a base de frutos secos, ñoras y aceite de oliva virgen, entre otros ingredientes.



Tradicionalmente el xató se degusta acompañado de tortillas de alcachofa, de alubias o de butifarra negra y de un buen tinto del Penedès. Solo hay un pequeño problema: ¡por lo menos existen cinco recetas diferentes de auténtico xató! Cada pueblo de nuestras comarcas está orgulloso de su plato, y con razón. ¿Cuál es el mejor? Como puedes imaginar, nunca nos ponemos de acuerdo, así que lo mejor que puedes hacer es decidirlo tú: coge el mapa que tienes en tus manos y planifica tu ruta del xató particular.

### PIDE EL COFRE DEL TESORO GASTRONÓMICO

Si eliges xató en un restaurante de la Ruta, pide la promoción «Cofre del tesoro gastronómico» y rasca-rasca. Puedes ganar premios muy suculentos: comidas en los mejores restaurantes de la Ruta del Xató, noches de hotel y regalos de nuestros patrocinadores. ¡Despierta tu instinto aventurero! Descubre el territorio a través de un plato único en el mundo y visita los restaurantes acreditados por la Ruta del Xató.



## RESTAURANTES QUE PARTICIPAN

- 10-20 €/persona
- 30-40 €/persona
- 20-30 €/persona
- Menú xató
- 30-40 €/persona

### CALAFELL

**A CAN PILIS**, C/ Montserrat, 13. LA PLATJA DE CALAFELL. Tel: 977 691 315. Arroces y cocina marinera.

**CASA PEDRO**, C/ Vilamar, 87. LA PLATJA DE CALAFELL. Tel: 977 691 507. [www.casapedrocalafell.com](http://www.casapedrocalafell.com) Parrillada de pescado.

