GastroXàbia

ESSÈNCIA MEDITERRÀNIA

GastroXàbia
ESSÈNCIA MEDITERRÀNIA

Xàbia liga su gastronomía, como su historia, a la situación de cobijo costero de la ribera este del Mar Mediterráneo de la que disfruta. A lo largo de los siglos las barcas de pesca han sido sinónimo de suministro alimenticio. Además del mar, la mayoría de las verduras y frutas han sido cultivadas en el fértil valle de Sant Bertomeu, en sus huertos enriquecidos a menudo por lodos de las avenidas del río Gorgos.

La dieta mediterránea, por tanto, ha sido impuesta por la situación geográfica y los habitantes se han adaptado a la multiplicidad de alimentos que tienen la posibilidad de ser cultivados en estas latitudes. Además, Xàbia disfruta de una relación con el mar que se hace presente en la cocina local mediante una riqueza de variedades de pescado, mariscos y moluscos.

A continuación descubrirá que la gastronomía de Xàbia solo es comparable a su paisaje: por acogedora, única y placentera.

Productos locales

La cocina local de Xàbia no está protagonizada por un único producto sino que es variada y diversa, propia de la dieta mediterránea.

Verduras, legumbres, cereales, arroz

El consumo diario de verduras frescas procedentes de pequeños huertos ha sido siempre una de las bases fundamentales de la gastronomía de Xàbia. Asimismo, las legumbres también han sido producidas tradicionalmente en el marco de la economía doméstica. Y los cereales, en su momento tan básicos como el trigo cuya harina se producía en los emblemáticos molinos de la Plana (construidos entre los siglos XIV y XVIII), que hoy en día aún pueden ser visitados si bien han dejado de ser utilizados para estos menesteres.

Por otra parte, el arroz, fundamental en la dieta mediterránea y, por tanto, en la de Xàbia está presente en decenas de platos cocinados en caldero o paella y forma parte de la cultura culinaria local.

Frutos secos: higos, tomates, pasas...

Otro elemento que es básico en el día a día de la cocina local es, sin duda, el fruto seco. La necesidad de conservar alimentos de temporada para ser consumidos durante todo el año ha generado una serie de productos tan imprescindibles como los tomates secos, los higos secos o la uva, ¡cómo no!, que convertida en pasa llegó a situar a Xàbia en el mapa del mundo durante la segunda mitad del siglo XIX gracias a la exportación, principalmente a países anglosajones.

El moscatel

Esta variedad de uva es -y ha sido- la más cultivada durante toda la historia de la localidad. Se trata de un producto que puede ser consumido hasta de cuatro formas: como fruta sin ningún tipo de tratamiento (en Xàbia también es costumbre comerla junto a las cocas); como fruto seco: la pasa (la elaboración de este producto supuso el origen, a principios del siglo XVIII, de la arquitectura de los Riuraus); como vino seco (de moscatel procedente de Xàbia se elabora el conocidísimo vino Casta Diva de las bodegas Gutiérrez de la Vega); y, por último, como vino dulce, es decir, la mistela, producido en bodegas o por particulares.

Especies

La conservación de los alimentos y su condimentación conlleva el uso de especies que en el caso de Xàbia están protagonizadas por el azafrán (presente en la mayoría de arroces) así como la ñora (en la *Fideuà* o el *Suc roig*, por ejemplo) o el pimentón rojo (con el pescado).

Salazones, conservas y embutidos

Además del proceso de secado, la conserva también ha servido para que la gente de Xàbia pudiese consumir una alimentación variada y equilibrada durante las cuatro estaciones del año. Por un lado, la conserva de frutas como el tomate y de otras verduras en forma de encurtidos (pimientos, cebollas, aceitunas, hinojo marino, uña de gato -***raïm de pastor***-... guardadas en salmuera).

Y por otro lado, los riquísimos y exquisitos salazones, conjunción entre el arte de la conserva y el sabor del pescado de la bahía. En este sentido, tenemos el boquerón (en vinagre o en anchoa) así como el bonito, el atún, la melva... conservados todos ellos en aceite. Sin olvidar los ***capellans*** (bacaladillas secas), el bull (tripa de atún), el ***sangatxo*** y el riquísimo pulpo seco. Igualmente es habitual el escabeche en variedades de pescado azul: sardina, caballa...

Por otra parte, en Xàbia también se producen embutidos autóctonos típicos de la comarca de la Marina como el ***botifarró*** o ***blanquet***, los ***figatells***, la longaniza, la morcilla, la sobrasada...

Salmuera: Solución salina con un chorro de vinagre en la que se sumergen cebollas, pimientos verdes, tomates, cardos, *raïm de pastor, fenoll marí...* para su conservación.

Escabeche: Método de conserva utilizado principalmente con pescado azul de la bahía frito y al que se le añade vinagre, laurel y pimienta.

El pescado: La riqueza de la bahía

Boquerón

Sardina

Caballa

Melva

Atún

Sepia

Gamba roja

Cigala

Galera

El Pòsit (cofradía de pescadores) de Xàbia es uno de las más importantes de toda la costa valenciana. La flota está integrada por embarcaciones de tres tipos (arrastre, traíña y artesanales) que, a su vez, capturan pescado de variedades diferentes. Un espectáculo de color y sabor presente en la subasta que tiene lugar todas mañanas y tardes en la lonja del Puerto. De ella sale el producto comercializado bajo el sello "Peix i marisc fresc de la Badia".

Las barcas de arrastre o de ***bou*** son las que trabajan de día arrastrando la red sobre el fondo marino desde cerca de la costa hasta el Canal de Ibiza. Estas embarcaciones suelen pescar escórporas, gallos, lubinas, doradas, rosadas, lenguados, rapes, calamares, sepias, cigalas, galeras, cangrejos, pulpos, salmonetes, morralla, pescadilla... Y también son las encargadas de pescar la famosa gamba roja. Capturada entre el Cap de la Nau y la isla de Ibiza es un producto exquisito que puede ser consumido de diferentes formas: cocida, a la plancha, en guisos de pescado, en arroces...

En segundo lugar, las traíñas (pesca de cerco) que faenan de noche a la búsqueda de bancos de pescado azul. Una vez localizados, los concentran mediante la potente luz de los fanales en aguas abiertas de la bahía. Sardina, boquerón, caballa, bonito, melva, jurel... son sus capturas habituales.

Por último, las embarcaciones de pesca artesanal o trasmallo, que combinan el trabajo de las artes de temporada durante el año calando desde las proximidades de los acantilados hasta los 100 metros de profundidad. Meros, pargos, dentones, congrios... junto con mariscos, moluscos y crustáceos son las variedades más pescadas con estas artes.

Además de este pescado y marisco, un producto muy peculiar son los erizos de mar (***bogamarins*** en Xàbia). A finales del siglo XX su supervivencia estuvo en peligro por la extracción masiva y furtiva. Las administraciones tomaron medidas y en la actualidad solo es posible su pesca durante tres meses del año (diciembre, enero y febrero) y en el marco de una estricta regulación. Aunque el erizo suele tomarse únicamente con pan también está presente en algunos arroces secos. Puede degustarse en algunos restaurantes de la localidad.

Galera

Escórpora

Dentón

Lubina

Pez de San Pedro

Rape

Sargo breado

Raya

Salmonete

Mero

Dorada

La cocina local: los platos tradicionales

Entrantes/Tapas

Esgarrat (berenjena, pimientos y cebolla asados al horno); Cocas (en forma de empanadilla con guisantes, espinacas o cebolla y tomate; y también abiertas con esgarrat y salazón, con aceite y salazón o embutido); Caracoles estofados con hinojo; ***Capellans*** (bacaladillas secas asadas con llama de fuego); Pulpo seco (como el anterior); Habas hervidas; ***Sang amb ceba***.

Guisos

Los más habituales son los de pescado: ***Cruet*** (típicamente marinero, combina pescado y marisco con patata, cebolla y tomate); ***Suc roig*** (a base de variedades como mero, congrio o rape); ***Polp amb penca*** (de fácil preparación, es un plato muy autóctono); ***Madroc*** (elaborado con coliflor, bacalao y patatas); ***Borreta*** (salazón de tripa de atún con tomates secos). Con carne: ***Fava pelada*** (habas secas sin piel que se cuecen muy lentamente); Cocido (típico guiso que en Xàbia se complementa con pequeñas pelotas elaboradas a partir de carne).

Arroz

Es la base de muchos platos tradicionales y en Xàbia se cocina seco en paella o cazuela, también caldoso y, en tercer lugar, meloso. De entre los secos destacan la paella con boquerón y espinacas (combinación de verdura fresca y pescado azul de la bahía); el arroz al horno (que incluye pasas como ingrediente "autóctono"); la Marinera (pescado procedente de la lonja y el arroz que se elabora con el caldo); o el arroz negro (con sepia o calamar y su tinta). En caldosos, en Xàbia también es muy típico el arroz ***amb fesols i naps*** así como el que se cuece con el caldo del cocido. Finalmente, los melosos suelen ser los arroces cocidos con pescados o marisco, por ejemplo, bogavante o langosta. En este apartado incluimos también la ***Fideuà***.

Postres

Por último, los postres cierran este apartado referente algunos de los elementos básicos de la cocina de Xàbia. Unos postres que, sin duda, están protagonizados por la huella morisca presente aún en la localidad en forma de la utilización de la almendra en la mayoría de los dulces típicos. Son ejemplos de un pasado lejano que se hace presente en el paladar. La típica ***Tortà*** de almendra; los ***Pastissets*** (producidos con almendra y boniato); ***Coca Maria*** (uno de los postres más típicos y que se puede encontrar en cualquier panadería); ***Sopà*** (tradicionalmente elaborada el Jueves Santo con mona, leche de almendra y canela; realmente es un aporte calórico para los días en que la religión cristiana previene de comer carne); Pelota dulce (típicamente navideña, se elabora con boniato, almendra y manteca); ***Casca*** (postre tradicional de la noche de Reyes).

Xàbia, la cultura de la comida

Muchas de las celebraciones que conmemora la gente de Xàbia a lo largo del año tienen lugar en torno a una mesa. La cocina se funde, en este sentido, con la cultura y forma un núcleo de tradición que pasa de generación en generación. Movimientos como el Slow Food están presentes en el ADN de los vecinos de la localidad, que suelen reunirse para pasar horas y horas mientras cocinan algún plato típico y viceversa. Ya sea en las fiestas de Sant Joan o de Loreto o cualquier día que se precie, la jornada arranca con la compra de pescado en las paradas de la Cofradía de Pescadores y de verdura fresca en el Mercado de Abastos y concluye cuchara en mano en alguna casa de campo. Muchos de los platos que se cocinan son para compartir entre los comensales e incluso las paellas se llevan al centro de la mesa. Un rito que se repite en todos los países cuyas orillas baña el Mar Mediterráneo.

Cocina en renovación

A pesar del peso fundamental de la tradición en la cocina de Xàbia, en los últimos años ha destacado la aparición de cocineros y restaurantes que han apostado por la innovación. Partiendo de la base de la dieta mediterránea, los diferentes eventos gastronómicos que se celebran en el municipio son una excelente ocasión para degustar las innovaciones en platos típicos. Con todo, evidentemente la mejor forma de saborearlos es acudir a los propios restaurantes.

Esta innovación es el fruto de la combinación de la utilización del producto local en los fogones con la apuesta por la calidad de los restauradores de Xàbia.

Eventos gastronómicos

Xàbia al Plat Marzo

Evento gastronómico anual dedicado, en cada edición, a un producto local (arroz, pescado, verdura...). Además, en el marco del evento, prestigiosos restaurantes de Xàbia ofrecen menús especiales a precios económicos.

Fira de les coques Abril

Dedicado íntegramente a este producto típico de Xàbia. Tiene lugar en el antiguo Riurau d'Arnauda, situado en el Parque Montaner.

TapeArx Junio

En la Playa del Arenal con degustación de tapas elaboradas por diferentes restaurantes de la zona más turística de Xàbia. Amenizado con actuaciones musicales.

Tapeo Xàbia Histórica Septiembre

En el Centro Histórico de la localidad. Restaurantes y bares elaboran tapas. Amenizado con actuaciones.

La Mar de Tapas Octubre

Evento que se celebra en el Puerto de Xàbia a la manera de ruta de tapas por los diferentes restaurantes.

Xàbia al Plat mariner Noviembre

Tiene lugar en la lonja de pescadores del Puerto de Xàbia. Asimismo, restaurantes de la localidad ofrecen menús conmemorativos a precios económicos.

No te puedes perder

Esgarrat
Plato típicamente veraniego; la mezcla es la base de las cocas, que muchas veces se comen junto al mar.

La Tortà
El sabor de la almendra que puede tomarse como postre, desayuno o merienda. ¡A todas horas!

Arroces
Los hay de todo tipo aunque los más sabrosos se elaboran con pescado. Y siempre con el arroz sofrito.

Pasas
Presente en platos y postres, la tradición asegura que sus tallos favorecen la conservación de la memoria.

Vino seco de moscatel
Con esta uva se elabora el prestigioso caldo Casta Diva de las bodegas Gutiérrez de la Vega.

Pescado de la Bahía
En la variedad está la riqueza para disfrutar de cientos de platos.

"Bogamarins"
El erizo de mar es uno de los sabores que debe descubrir todo aquel que visite Xàbia.

Pulpo seco
Perfecto como tapa para iniciar una comida. Debe asarse con llama.

Cerveza
En Xàbia se produce una cerveza artesanal comercializada con el nombre de "Xàbiga".

Embutidos
Típicos de la comarca, pueden encontrarse en el Mercado y también en carnicerías.

Mistela
El licor por excelencia para acompañar los dulces tradicionales.

Cocas
Cocidas en horno moruno con leña de vid son inigualables.

Uva moscatel
Fantástica ya sea como uva, vino dulce o seco o la propia pasa.

Gamba roja
Probablemente el producto más exquisito de la lonja de Xàbia.

Recetas

"Capellans" y Pulpo seco

Para una degustación adecuada deben asarse con llama de fuego en el mismo fogón o incluso con el fuego de la chimenea. Una vez realizado esto, el pulpo se corta en rodajas y los ***capellans*** se desmenuzan con las manos, quitándole la cabeza y la espina. Para la presentación añadimos un buen chorro de aceite de oliva extra virgen. Pueden tomarse como tapa o como ingrediente de ensalada.

Habas hervidas

Las habas deben ponerse en remojo 24 horas antes y cambiarles el agua un par de veces. Las escurrimos y las echamos a una cazuela junto con laurel, guindilla, un poco de aceite, sal y lo cubrimos todo con agua. Cuando empiece a hervir, bajamos el fuego al mínimo y lo dejamos cociéndose entre hora media y dos. Mientras, en un mortero preparamos una picaeta que añadiremos a las habas cuando ya estén a punto para comer.

Para 4 personas: 1/2 kg de habas secas • Laurel • 1 ó 2 guindillas pequeñas (opcional) • Aceite, ajo y perejil

Gamba roja cocida

La sal propia del agua de mar hace que la gamba mantenga sus jugos íntegros. Para una gamba grande se recomienda dos minutos de cocción al menos a 80 grados centígrados de temperatura. El agua de mar hay que dejarla hervir a fuego vivo y cuando llegue al punto de ebullición introducir las gambas manteniéndolas menos de 2 minutos en el agua hirviendo. A la hora de sacar la gamba hay que ir con cuidado para que no se rompa. Posteriormente se sumergen en agua y hielo, una vez frías emplatar. La gamba deberá ser servida a una temperatura de 15 grados centígrados.

Ingredientes: Gamba roja de la lonja • Agua de mar o en su defecto agua con abundante sal

Cocas

Se vierte la harina en un cuenco y se le añade la levadura bien deshecha, los dos vasos de agua tibia, el aceite, la sal y se amasa hasta que la pasta no se pegue. Una vez la masa está lista, elaboramos las bolas de pasta redondas ayudándonos con las dos manos y de un tamaño similar al de un limón. Las colocaremos sobre una superficie lisa cubierta con un mantel y con una separación de unos 10-15 cm. unas de otras. Las cubriremos con un trapo durante unos 15 min. hasta que se hinchen. Colocaremos las bolas de pasta (caben de 5 a 6 en bandejas para el horno previamente untadas con aceite) y las extenderemos en forma de círculo, dejándoles el borde un poco más grueso para que no desborde la mezcla. Un chorro de aceite en el interior y echamos la mezcla, añadiendo después cualquier tipo de salazón en el centro (anchoa, sangatxo...). Se meten en el horno hasta que la pasta esté hecha y doradita. La mezcla típica es de ***Esgarrat*** o de cebolla frita con tomate pero también pueden hacerse sólo con aceite y salazón o embutido.

Ingredientes para la masa: 1 kg de harina • 2 vasos de agua tibia • 1 vaso de aceite • 1 cucharada sopera de sal • 50 g de levadura

Esgarrat
Para elaborar el esgarrat se asan en el horno pimientos rojos, verdes y berenjenas. Una vez frios se pelan, se desmenuzan, se les añade sal, ajo crudo a daditos y se riega con abundante aceite de oliva virgen. Si se usa como tapa se puede acompañar de bacalao seco desmigado.

Cruet

Se elabora en paella o cualquier otro recipiente amplio y llano. Cortar la cebolla y la patata pelada en rodajas finas cubriendo toda la base. Añadir el pescado limpio y salado, los cangrejos y las galeras. Realizar una "picaeta" con los ajos, el perejil, el tomate troceado y el pimentón dulce y rociar el pescado. Añadir 2 ó 3 vasos de agua , rectificar de sal y dejar cocer hasta que la patata esté bien hecha. Si nos quedamos sin agua podemos añadir un poco más. No debe quedar demasiado caldo en la paella.

Nota: Si se usa solleta (*palaia*), es recomendable añadirla casi al final de la cocción para evitar que se deshaga.

Para 4 personas: • 1'5 kg de pescado variado (salmonetes, merluza, solleta (**palaia**), 1 caballa, colas de rape, cazón, etc.) • 8 cangrejos • 8 galeras • 1 cebolla • 3 patatas • 1 tomate • 3 ó 4 dientes de ajo • Perejil, pimentón dulce y sal • Aceite de oliva

Arroz caldoso de pescado

Troceamos la cebolla, la sepia, las alcachofas y los ajos tiernos. En un caldero de hierro, sofreímos la cebolla a fuego suave sin que llegue a dorarse. Añadimos la sepia y rehogamos hasta que pierda el agua. Incorporamos la alcachofa y por último los ajos tiernos. Mientras, troceamos el tomate y el perejil. Cuando las verduras estén a punto, incorporamos el pimentón y el azafrán. Removemos con una cuchara de madera unos momentos y añadimos el tomate y el perejil. Seguidamente echamos el caldo de pescado y llevamos a ebullición. Rectificamos de sal y añadimos el arroz, que deberá cocerse durante 15 minutos.

Para 4 personas: 400 g de arroz • 1 sepia • ½ cebolla • ½ manojo de ajos tiernos • 2 alcachofas • 2 l de caldo de pescado • 1 tomate • Perejil • Pimentón dulce • Azafrán • Sal • Aceite de oliva

Caldo de pescado
Compramos morralla y unos cuantos cangrejos y galeras (si no los lleva ya). También podemos añadir una cabeza de rape. En un caldero sofreímos un poco el pescado, después añadimos pimentón dulce, una ñora, sal, una hoja de laurel, un tomate, una patata y una cebolla. Cubrimos con agua y dejamos hervir durante media hora aproximadamente. Colar antes de utilizar.

"Polp amb penca"

Se preparan los cardos rascando con un cuchillo la superficie e intentando eliminar la mayor cantidad de hilos posible. Se cortan en trozos de unos diez centímetros. Si el cardo es grueso se tendrá que hervir aparte durante unos 15 minutos con agua, sal y un poco de bicarbonato. Se limpia el pulpo y se trocea, dejando los trozos de patas bastante enteros, dependiendo del tamaño del pulpo. Se echan el pulpo y los cardos en un caldero junto con los ajos, la cebolla troceada, el aceite, el pimentón rojo, la sal, el vino y el agua hasta cubrir y se deja hervir. Una vez el pulpo esté casi hecho se le añade la patata y se comprueba el punto de sal. Cuando esté todo cocido y quede poco caldo, se retira del fuego y se sirve en un plato hondo.

Para 4 personas: • 1 kg de pulpo fresco • Cardos (al gusto) • ½ kg de patatas • 2 cabezas de ajos • 1 cebolla • Aceite de oliva • Pimentón rojo • Sal • Agua • 1 vaso de vino blanco

Paella de boquerón y espinacas

Trocear la coliflor, los ajos tiernos y las espinacas, sofreir por separado en la paella y reservar. Sofreir la picaeta de ajo, perejil y tomate. Cuando la picaeta esté bien sofrita añadir el arroz y sofreir un poco. Mezclar con las verduras y repartir por la paella. Añadir el caldo que previamente tendremos bien caliente en un caldero junto al azafrán. Cuando hierva de nuevo, rectificar de sal y colocar por encima los boquerones limpios. Cocinar a fuego fuerte hasta que seque el arroz. Si vemos que el arroz va a quedar duro, moderar el fuego al final de la cocción.

Picaeta
Presente en muchos de los platos, se elabora en un mortero donde echamos perejil, ajos y sal. Los picamos y después añadimos un tomate rallado. También puede añadirse pimentón, almendra, hígado de rape frito...

Para 4 personas: 1 taza de aceite • 300 g de arroz • 1 manojo de espinacas • ½ kg de boquerón • 1'5 l de caldo de pescado • 2 ó 3 ajos • ½ tomate maduro • Perejil • ¼ de coliflor • 2 manojos de ajos tiernos • Sal y azafrán

Arroz al horno

En un caldero se sofríe la carne troceada con un poco de sal. Cuando casi está dorada, se le añade la cabeza de ajos entera y se sofríe. Cortar la patata rodajas y sofreírla. Se deja a parte. Se vierte todo en una cazuela de barro excepto la patata. Se le añade la morcilla y el blanquet troceado, los garbanzos, el arroz, el caldo, el azafrán y unas cuantas pasas. Y finalmente se pone encima la patata, el tomate partido por la mitad y la cabeza de ajos en el centro de la cazuela. Se pone al horno, previamente calentado, a fuego medio/fuerte durante unos 45 minutos, aproximadamente.

Para 4 personas: ¼ kg de costilla de cerdo troceada • 400 g de arroz • 1 morcilla • 1 blanquet • 1 tomate • 1 patata • 200 g de garbanzos hervidos • 1 cabeza de ajos • Sal • Caldo (el doble que de arroz) • Azafrán • Aceite • Pasas

"Arròs amb fava pelada"

Se ponen en remojo las habas la noche anterior. Al día siguiente sofreímos las habas en un caldero. Una vez doradas, se añade agua (1,5 l aproximadamente). A continuación, se echa la carne, las verduras en trozos grandes, los cardos y las hojas de col. Se tapa la olla y se cuece a fuego lento durante 1 hora y media. Finalmente añadimos el arroz, la sal y el azafrán y lo dejamos todo a fuego medio unos 15 minutos más hasta que el arroz esté cocido. Dejar reposar un par de minutos.

Para 4 personas: 300 g de habas secas peladas • 250 g de arroz • 250 g de costillas de cerdo • 1 nabo mediano • 1 boniato pequeño • 1 zanahoria • 1 chirivia • 2 pencas de cardo cortadas en trozos de unos 6 cm aprox. • Unas hojas verdes de col • Agua • Sal • Aceite de oliva • Azafrán

"Fideuà"

Ponemos la paella al fuego con un poco de aceite. Sofreímos la ñora y los ajos y reservamos. Echamos el pescado y las gambas, rehogándolo todo muy poco y retirarándolo. Sofreímos a continuación la sepia o calamares cortados en trocitos. Picamos en el mortero los ajos, las ñoras y el perejil con un poco de sal; una vez todo triturado añadimos los tomates rallados y ligamos con un poco de aceite. En el mismo aceite que hay en la paella sofreímos la picada anterior. Una vez se haya evaporado el agua del tomate, añadimos los fideos y el azafrán, dejando dorar un poco. Regar con el caldo y repartir los fideos por toda la paella. A los 5 minutos repartir los trozos de pescado y las gambas. Ajustar de sal. Dejar a fuego medio unos 8 minutos más. Apagar y dejar reposar.

Para 4 personas: ½ kilo de rape limpio u otros pescados (alas de raya, mero, emperador...) • 8 gambas • 1 sepia o calamares • 3 ñoras • 1,5 l de caldo de pescado • 300 g de fideos de Fideuà (muy gruesos) • 2 tomates • 1 ramillete de perejil • 3 ajos • Aceite de oliva • Sal • Azafrán

All-i-oli
Aunque el método tradicional es con mortero, el *all-i-oli* también puede elaborarse con batidora. Cortamos un par o tres de ajos y los echamos al vaso junto con un poco de sal y un huevo. Después añadimos aceite y batimos hasta que cuaje.

"Pastissets"

Ingredientes: ½ kg de almendra sin pelar rallada • ½ kg de azúcar • 1/2 kg de boniatos • La ralladura de un limón • Canela • Agua

Nota: También se puede utilizar almendra pelada, en cuyo caso el aspecto exterior es blanquecino. Se preparan igual y se espolvorean con azúcar y, sin hornear, se dejan secar en una bandeja unos 10 dias en un lugar seco y fresco. Es tradición elaborarlos para consumirlos en Navidad.

Se funde ¼ de azúcar con dos cucharadas de agua y cuando esté a punto, se le añade la almendra rallada y se mezcla bien. Se saca del fuego y se deja que se enfríe un poco. Aparte, se hierven los boniatos y cuando estén hervidos, se pelan y se aplastan con un tenedor y se les añade el resto del azúcar, la ralladura del limón y la canela. Para hacer los ***pastissets*** se necesitan dos plásticos (15x15 cm aproximadamente). Con la pasta de la almendra, se hacen unas pequeñas bolas de unos 3 cm de diámetro. Se coloca la bolita en medio del plástico, se cubre con el otro plástico y se allana. Se retira el plástico superior y se rellena la pasta con una cucharada de boniato. Se tapa ayudándose del plástico y se le da la forma de media luna. Se separa el ***pastisset*** del plástico y se van colocando en una bandeja para el horno. A continuación, se meten en el horno a fuego suave unos 20 minutos.

Casca

Hacer un almíbar con el azúcar y dos vasos de agua e ir añadiendo el dulce de boniato lentamente. A continuación, añadir la almendra, la canela y la ralladura del limón. Dejar enfriar y darle forma de rollo. Montar la clara del huevo a punto de nieve y mezclar con el azúcar glas y recubrir el rosco. Hornear 5 minutos aproximadamente a fuego lento.

Ingredientes: 1 kg de almendra molida • ½ kg de azúcar • ½ kg de dulce de boniato • La ralladura de un limón • Canela • 1 huevo • 100 g de azúcar glas

"Tortà" de almendras

Ingredientes: 12 huevos • Canela • La ralladura de un limón • ½ kg de azúcar • ½ kg de almendra sin pelar picada.

Se baten las claras de los huevos a punto de nieve y a continuación, se le añade el azúcar, la yema de los huevos, la almendra rallada, la ralladura del limón y la canela, y se mezcla todo. Se vierte la mezcla en un molde untado con manteca de cerdo o mantequilla y se pone al horno aproximadamente durante ¾ de hora a fuego medio.

Cocas con pasas

Mezclar la levadura, la harina, la leche y el aceite. A continuación, se añade el azúcar, el huevo, la ralladura del limón y un poco de canela. Se amasa todo. Se cortan un poco las pasas y se mezclan con la pasta. Con esta masa se hacen unas pequeñas bolas (aproximadamente como el puño de grandes) y se allanan un poco. Se adornan con almendras y pasas clavadas un poco en la pasta y cuando ésta esté a punto se pone en el horno hasta que esté hecho.

Ingredientes: 800 g de harina • 300 g de azúcar • Pasas de moscatel al gusto • 25 g de levadura fresca ó 16 g de levadura en polvo Royal • Canela en polvo • Almendras • ½ vaso de aceite • ½ vaso de leche • Un huevo • La ralladura de un limón

RESTAURANTES

A

A Cal Pito
Sertorio, 2
96 646 00 50

Los Almendros del Montgó
La muela, 4
96 579 01 04 - 607 95 71 00
losalmendrosdelmontgo.com

Amanecer
La Plana de San Jerónimo, 101
96 579 07 65
restauranteamanecer.es

Amarre 152
Port de la Fontana, s/n
96 579 06 29

Atalaya
Av. Ultramar, 2
96 628 96 66
atalayajavea.com

Azorín
Toni Llidó, 4
96 579 44 95

B

Bahía
Av. Marina Española, 17
96 579 00 20
restaurantebahiajavea.es

Balcón del Puerto
Explanada del puerto, s/n
96 579 10 64

La Barraca
Urb. Mar Azul, 139
96 577 09 19

La Bodeguilla
Av. Marina Española, 19
96 646 29 43

La Bohême
Paseo Amanecer - B 1 - Loc 2
96 579 16 00
bohemejavea.com

Bon Amb
Ctra. Benitatxell, 100
96 508 44 40

C

La Caleta
Av. Ultramar, 114
96 647 13 37

Calima
Av. Marina Española, 14
96 579 48 21
restaurante-calima.com

Ca Maria
Av. Marina Española, 12
96 579 30 83

Cande
Santísimo Cristo del Mar, 20
96 579 59 90

Carrió
Virgen de los Ángeles, 31
96 579 12 19
hostalcarriojavea.es

Casa Grau - Bistro
Major, 16
96 579 27 56

Casa Pepe
Cap Negre, 24-E
Urb. Balcón al Mar
96 577 00 45

La Casita De Paco
Ctra. Gata, 10
96 579 59 09

Ca Tomaca
Andrés Lambert, 1
96 646 32 83

Cabo La Nao
Ctra. Cabo de la Nao, 154
96 577 18 35
restaurantecabolanao.blogspot.com.es

Carrasco
Camí Cabanes, 15
96 577 16 91 - 607 267 302
salonescarrasco.com

Castelló
Av. Libertad, bloque 3, local 2
96 579 30 01
restaurantecastellojavea.es

Chez Ángel
Ctra. Cabo de la Nao-Pla, 135
96 579 27 23

Club de Tenis Jávea
Ctra. Cabo de la Nao-Pla, 118
96 579 19 11

Club Náutico
Muelle Norte
96 579 70 19

La Cocina
Av. Lepanto, 2
96 579 51 40

D

Don Antonio
Ctra. del Portitxol, 91
96 647 12 78

E

Eslora
Av. del Mediterráneo, 94
96 646 32 48
restauranteslorajavea.com

EsTapaTí
Av. Libertad, 11
96 647 31 27
estapatijavea.com

La Estrella
Av. del Arenal
Aptos. l´Ancora, bl. 4
96 579 08 02

F

Fuentes
Cronista Figueras Pacheco, 2
96 579 27 03

G

La Galera
Ctra Xàbia-Benitatxell, 91
96 579 67 64

H

La Hípica
Ctra. Jávea-Gata, Km 4
96 646 33 26 - 650 057 539

L'Hort
Av. de la Fontana, 10
(Camping Jávea)
645 913 707

J

El Jamonal de Ramonet
Paseo del Arenal,7 Bloque 8
966 471 823

L

Llebeig
Cala Granadella, 45
629 42 15 15

M

Masena
Ctra. Benitachell nº 9
96 579 37 64
restaurantemasena.com

La Masía de la Sal
Av. del Mediterráneo, 184
96 646 35 23

Mesón Puerto
Casa Ángel
Explanada del Puerto, s/n
96 579 36 54

Mezquida
Ctra. Cabo de la Nao, km 1
96 579 36 20
restaurantemezquida.es

Mirador
Ctra. Cabo de La Nao, 150
96 577 08 11

Mira Jávea
Av. Ultramar 2, local 17
96 647 00 55 - 692 418 234
mirajavea.com

Miramar €
Plz. Almirante Bastarreche, 12
96 579 27 15

El Montgó €
Pda. Valls, 101
Ctra. Jesús Pobre
96 579 50 20

N

Nésfor €
Ctra. Cabo de la Nao, Pla, 25
96 646 38 72
restaurantenesfor.com

P

Parador €€
Av. del Mediterráneo, 7
96 579 02 00

Pepe y Estrella €
Av. Mediterráneo, 42
96 579 19 10

La Perla de Jávea €
Av. Libertad, 21
96 647 07 72
perladejavea.com

Pinosol €
Paul Gaugain s/n
Trav. Cansalasdes s/n
96 647 05 12

Piri Piri €
Av. Marina Española, 15
96 57947 45

Pósito €
Pl. Almirante Bastarreche, 12
96 579 30 63

R

Los Remos-La Nao €€
Av. Libertad, 21 - local 9
96 647 07 76
losremoslanao.com

La Renda €
Santísimo Cristo del Mar, 12
96 579 37 63
larenda.es

Rest. Bar Attico €
Pío X, 5 (ático del Hotel Jávea)
96 579 54 61 - 652 753 743

El Rodat €€
La Murciana, 9
96 647 07 10
elrodat.com

Rosita €
Cala Granadella
630 45 81 31 - 616 345 910

La Rústica €€
Camino Cabanes, 39
96 577 08 55

S

Sur €
Cala Granadella
96 577 16 12
restaurantesur.com

T

Tangó €
Cala del Tangó o Pope
96 579 22 84

Tosca €
Av. del Mediterráneo s/n
Ed.Costa Blanca
96 579 31 45
restaurantetosca.com

Trencall €€
Ctra. Cabo de La Nao km 10
Carrer Boix, 33
96 577 09 42
restaurantetrencall.com

BARES DE TAPAS

Avenida
Av. Amanecer de España, 10
Local 1-2
96 646 01 22

Cambalache
Major, 2
96 579 35 39

El Canari
Isaac Peral, 1
96 646 27 07

La Cantina de Jávea
Lonja del Puerto
96 579 21 90

Chaflán
Vírgen de la Merced, 4
96 550 70 69

El Clavo
Pl. Almirante Bastarreche, 15
96 579 10 14

De Bon Matí
Av. Príncipe de Asturias,32
685 34 34 94

Desnivell
Mossen Ferrer, 19
96 646 03 47

Dúplex
Pescadores, 1
96 579 51 11
duplexcafelounge.com

Embruix
Major, 17
96 646 20 73
embruix.es

Eme
Ctra. Cabo de la Nao-Pla - Com. La Nao, 9
96 579 58 08

Imperial
Pl. de Baix, 2
686 600 498

Ja Estic Ací
Ronda Colón, 8
96 287 96 01

Joe Bar
Historiador Palau, 30
96 579 42 33

Cervecería Jose
La Coma, 2
96 579 12 57

Mai És Tard
Av. Alacant, 13
96 646 15 07 - 659 332 349

Margón
Pío X, 3
638 161 759

Marítimo
Pl. Almirante Bastarreche
96 579 34 50

Bar Mercat
Mercado de Abastos, 10
96 579 12 30
barmercat.com

Bar Montgó
Vírgen de los Ángeles, 2
96 646 30 39

Nuestro Bar
Metge José Bover, 5
96 646 04 86

Picoteo Port
Av. Jaime I, 3
680 937 343

Racó del Port
Isaac Peral, 5
96 579 25 47

Rafa
Av. Els Furs. Ed. La Noria. L 3
96 646 27 89

Tasca La Rebotica
San Bertomeu, 6
96 646 13 18

El Rinconcito
Av. de la Fontana, 56
651 60 35 69

Tasca El Salaíto
Roques, 21
96 646 09 40

La Taberna de Baix
Plaça de Baix
96 579 31 72

La Tasqueta
Pl. de la Constitución - Bajo 7
96 579 31 72

Titanic
Av. Furs, 22
635 683 700

La Trastienda
Príncipe de Asturias, 4
96 647 15 06
latrastiendadejavea.com

DÓNDE ENCONTRAR NUESTROS PRODUCTOS

EMBUTIDOS

Pollería Purita
Mercado Municipal
96 579 46 56

Carnicería Castelló
Mercado Municipal
96 579 05 36

Carnisseria Mut
Mercado Municipal
96 574 13 49
carniceriamut.com

Xarcuteria Bartolomé
Mercado Municipal
96 579 29 23
xarcuteriabartolome.com

Pepe Catalá
Mercado Municipal
96 579 07 48 - 96 646 06 63
pepecatala.com

Carnicería Pichi
San Juan Bautista, 1
96 579 03 68
carniceriacasapichi.es

Carns i embotits Marqués Soler
Calle Thiviers, 8 bajo.
637 286 742

COCAS Y DULCES TÍPICOS

Panadería Jávea
Mercado Municipal, 1

Panadería Pilar
Mercado Municipal, 11
96 646 12 07

Panadería Ortuño Devesa
Av. Valencia, 1
96 579 11 78

Pastelería Diego
Av. Amanecer de España
96 579 14 92
pastisseriadiego.javeaturistica.com

Pastelería Hermanas Santacreu
Príncipe de Asturias, 37
96 579 06 39

Panadería Emilio
Ronda Norte, 11
96 579 02 39

Panadería Peiró
Andrés Lambert, S/N
96 579 26 34

Pastelería Castell
Av. Marina Española, 3
96 579 48 76

PRODUCTOS DE NUESTRA TIERRA

Frutas Maribel
Mercat Municipal, 19
96 649 19 43

Hurtado Fruites i Verdures
Andrés Lambert, s/n
626 741 219

Fruites i verdures Rosendo
Tossal De Dalt, 4
96 579 01 35

Frutas y verduras Linda
Príncipe de Asturias, 54
670 539 079

Frupaco
Azorín, 34
96 646 18 06

El Bancalet
Cristo del Mar, 1
96 646 30 48
elbancalet.javeaturistica.com

La alegría de la Huerta
Av. Amanecer de España, 3-B
626 778 895

TerraXàbia
Puesto en mercadillo
659 779 464

PESCADOS DE LA BAHÍA

Pòsit de Xàbia
Mercado Municipal
Lonja del Puerto

Pescadería Milda
Mercado Municipal, 9
625 591 990

SALAZONES

Salazones Pachés
Thiviers, 5
96 646 20 51

Salazones Serrat
Mercado Municipal, 16
96 646 21 58

BEBIDAS LOCALES

Casa del Vino
Av. Augusta, 22
96 646 30 98
casadelvino.biz

Vinos y Viandas
Príncipe de Asturias, 4
96 579 48 64
vinos-delicias.com

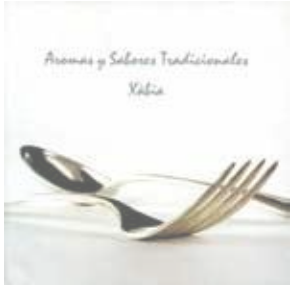
Bodega Miguel
Ronda Norte,10
96 579 05 33
bodegamiguel.javeaturistica.com

Celler Vins i Licors
Dr. Borrull, 27
96 579 07 99

Codiba
Avda. Colomer, 2
96 579 10 05
competic.es/codiba

Xàbiga Cerveza artesanal de Xàbia
657 845 501

BIBLIOGRAFIA



Parte de la información y fotografías que aparecen en esta guía han sido extraídas del libro **"Aromas y sabores tradicionales. Xàbia"**, escrito por **Esperanza Salvatierra Codina** y con imágenes realizadas por el fotógrafo **Juan Antonio Oliver Torres**.

Asimismo, también ha sido consultado el blog **"Del celler al rebost"** (**desdelsaladar.blogspot.com**) cuyo autor es **Kiko Chorro.**

Agradecimientos a:

Associació de Restauradors de Xàbia (arxabia.org) y al **Pòsit de Xàbia** por su colaboración a la hora de elaborar los contenidos de esta guía.

Edición: Departamento de Turismo del M.I. Ayuntamiento de Xàbia
Diseño y maquetación: La Banyera
Fotografía: Instants Fotografia, Juan Antonio Oliver Torres, Associació Restauradors Xàbia
Redacción: Salabre Comunicació
Impresión: Imprenta Botella

GastroXàbia

ESSÈNCIA MEDITERRÀNIA

XÀBIA

AJUNTAMENT

www.xabia.org

Xàbia

DEPARTAMENT
DE TURISME