



Si quieres



¡Hola! soy Cristina Figueira

Quería contarte la historia de El Xato. Somos un restaurante que cuenta con 100 años de historia y 4 generaciones que respetamos el valor del producto, de nuestra cultura y de la gente.

Nuestra filosofía siempre fue la misma, una cocina de recuerdos, una gastronomía amable, con técnica, sensibilidad, creatividad y una humildad a raudales, la suma perfecta para hacer feliz a nuestro comensal.

Hace ya más de 30 años que empecé aprendiendo de mi suegra, Esperanza, la base de la cocina lenta y del “chup chup” de los fondos, cuando “El Xato” era un bar de tapas que reunía a todos los vecinos de la comarca. Durante dos décadas he ido investigando el recetario tradicional, actualizándolo y creando así platos mucho más frescos y ligeros, sin renunciar al sabor de antaño.

Mas allá de tener una estrella para nosotros las estrellas son los clientes, y los valores que hemos recibido de nuestra familia. La pasión y el amor por el trabajo son los principales ingredientes que degustarás en cada momento.



Nuestro equipo

Pepe Cano

Soy Pepe Cano, el Responsable del Departamento de Eventos del Xato. Formo parte de la cuarta generación de esta gran familia, en la que los valores como la **Integridad, Pasión, Dedicación, Equipo, Profesionalidad y búsqueda de la Excelencia** son el eje sobre el que gira todo nuestro trabajo.

La hostelería no es nuestro medio de vida, sino nuestro modo de vivirla, ya que nos apasiona nuestro trabajo y nos hace feliz.

Tenéis a todo el equipo que conforma el Xato volcado en vuestro gran día, para que todo esté en su sitio, todo salga perfecto y sea el día más feliz de vuestra vida.

Si estáis leyendo estas líneas, es porque habéis contactado con nosotros. Será un placer acompañaros en un camino de preparativos emocionante y apasionado hasta llegar hasta el día del, **Si Quiero!!**

¡Un fuerte abrazo y qué, **Vivan los Novios!**



Nuestros entretenimientos

Rios

- Torrezno de paella con “all i oli” perejil y gamba.
- Hueva de maruca, crujiente de alga y “canari”.
- Oreo de ‘blanc i negre’.
- Sobrasada, mil y queso.
- Taco de salmón marinado, pan de especias y gelatina de maracuyá.
- Mini tomate de queso y encurtidos.
- Sorbete de vermut con naranja y olivas negras.
- Espirales de foie y mistela blanca.
- Beso de brandada de bacalao.
- Tosta marina con sandía y jengibre.
- Ceviche de corvina, maíz especiado y albahaca.
- Ensaladilla crujiente con mermelada y alcaparra.
- Arnadí de calabaza y anguila ahumada.
- Cecina con yema curada y tomate especiado.
- Bombón de calamar relleno.



Nuestros entretenimientos

calientes

- Tartaleta de atún y escabeche de flores.
- Caldito con pelota.
- Mollete de cerdo, barbacoa y turrón.
- Buñuelo de botifarra, manzana y piñones.
- Huevos salteados con chistorra
- Bollet a la lloseta clásico con all y oli.
- Croqueta de jamón ibérico con velo de panceta ibérica.
- Taco de costilla con cremoso de Huancaína y cítricos.
- Cubito gratinado de calamar encebollado.
- Croqueta de setas de temporada y trufa de verano.
- “Esmorzaret Valencià”





Rincones

gastrológicos

EL VERMUTH DE 'el Xato'

Nuestro vermut artesano acompañado de chips de verduras con salsa romesco, gildas y encurtidos.

LA MESA DEL TARTAR

Steak tartar, tartar de atún o tartar de salmón preparados al momento.

QUESOS Y EMBUTIDOS

Una selección de 4 tipos de quesos valencianos y 4 tipos de embutidos de la Sierra de Aitana acompañados de membrillo, frutas, grisinis, mermeladas y frutos secos.

NUESTROS ARROCES

El sabor del mediterráneo. Arroz de nísperos y galeras o arroz el Senyoret.

EL JAMÓN Y CORTADOR

- Jamón de Cebo de campo reserva Doble montanera, acompañado con pan de cristal, tomate y aceite de 'el Xato.
- Jamón puro Bellota 100% Doble montanera, acompañado con pan de cristal, tomate y aceite de `el Xato.



Rincones

gast/ronómicos

MESA DE QUESOS

Selección de quesos nacionales e internacionales acompañados de membrillo, mermeladas, grisinis, frutas y frutos secos.

BROCHETAS DEL MAR A LA BRASA

Gamba roja de Dénia

Brocheta de rape con curry

Brocheta de salmón

Vieira con aroma de limón

SALAZONES Y COCAS DE LA IAIA

Las cocas de la iaia acompañadas de salazones, encurtidos y frutos secos.

PEIX DE LA LLOTJA

Fritura de gambusin, cazón y chopitos.

RINCÓN DE LAS LATAS, GILDAS Y CHIPS VEGETALES

OSTRAS Y ROSADO ESPUMOSO LOVE SPIRIT

Platos de El Xato

preludio

- **Carpaccio de pez mantequilla**, cremoso de cacahuete del collar, curry rojo, arroz negro y caviar de fondillón.
- **Lingote de Foie**, espejo de vermouth, turrón y curry.
- **Canelón de pato** anaranjado y calabaza ahumada.
- **Flor de salmón marinado** con sopa de tomates encurtidos, jengibre y cremoso de anchoa.
- **Cremoso almendrado** con gamba blanca, níspero de Callosa y especiado de pepino.
- **Tallarines de sepia de Altea** con tártara de berberechos y cítricos.
- **Cremoso de gazpacho de cerezas**, mayonesa de perejil, cebollita reina, brotes verdes y anguila ahumada.



Platos de El Xato

del mar

- **Lomo de bacalao** con gazpachuelo de sepia y tallarines de calamar.
- **Rodaballo** con escabeche de naranja, salsa de cebolla tostada y cremoso de zanahoria y jengibre.
- **Merluza** de la bahía con all y pebre Valenciano.
- **Lubina** con salsa de huevas y puré de boniato cítrico.

del la tierra

- **Meloso ibérico**, cremosos de boniato-amareto y encurtidos.
- **Cordero** lacada con tierra de hiervas y vino especiado.
- **Carrillera de ternera** con cacao y texturas de frutos rojos.
- **Solomillo de vaca gallega** con cremosos de patata, salsa de giró y cenizas de cebolla.
- **Solomillo de vaca gallega con foie**, parmentier ibérica y trufa negra

Prepostre

- La merienda de Rotes.
- Aperol Spritz Valenciano.

*Suplemento por persona

Momento *dulce*

- Sopa de chufa y coco con torrija caramelizada y helado de caramelo salado.
- Café, cremoso de mantequilla, macadamias garrapiñadas y mouse de leche quemada.
- Sedoso de chocolate Ferrero.
- Chocolate, Pan, aceite y sal.
- Milhojas de queso, chutney de nísperos especiados y helado de speculoos



Personaliza tu evento

Pasos:

- 1 Elige una de las propuestas gastronómica de nuestras Esencias o Velada Campestre.
- 2 Elige los platos que más te gusten y añade sabrosos rincones.
- 3 La Armonia de vinos y bebidas confeccionada por nuestro sumiller, nuestra Armonia Ti Pere esta incluida en el precio del menú.
- 4 Selecciona el pack de ambientación y sigue soñando!
- 5 Pack de barra libre para disfrutar de la fiesta y termina con el resopó

Nuestras Esencias

Uno

Rincón de Cervezas
2 Aperitivos Ti Pere
3 Snacks El Xato
6 Entretenimientos
a escoger entre frios y calientes

1 Rincón Gastronómico a escoger*

Preludio
Del Mar o De la Tierra
Postre
Café e infusions

Armonía de vinos Ti Pere

Cóctel 1h, banquete 2h

Doce

Rincón de Cervezas
2 Aperitivos Ti Pere
3 Snacks El Xato
10 Entretenimientos
a escoger entre frios y calientes

1 Rincón Gastronómico a escoger* o
Barra de coctelería durante el coctel

Preludio
Del Mar o De la Tierra
Postre
Pettit Fous
Café e infusions

Armonía de vinos Ti Pere

Cóctel 1:15h, banquete 2h

Aperitivo Ti Pere y Snack El Xato son referencias ligeras de temporada que normalmente van sobre las mesas de coctel y pasados como complemento.
Ambientación no incluida

Nuestras Esencias

Tres

Rincón de Cervezas
2 Aperitivos Ti Pere
3 Snacks El Xato
12 Entretenimientos
a escoger entre frios y calientes

*1 Rincón gastronómico a escoger o
Barra de coctelería durante el coctel

Del Mar o De la Tierra
Postre
Pettit Fous
Café e infusions

Armonía de vinos Ti Pere

Cóctel 2h, banquete 1:30h

Cuatro

Rincón de Cervezas
2 Aperitivos Ti Pere
3 Snacks El Xato
10 Entretenimientos
a escoger entre frios y calientes
Rincón de Ostras y cava Pasión
Barra de coctelería durante el coctel

Preludio
Del Mar
De la Tierra
Postre
Petit Fours
Café e infusions

Armonía de vinos Ti Pere

Cóctel 1:30h, banquete 2:30h

Aperitivo Ti Pere y Snack El Xato son referencias ligeras de temporada que normalmente van sobre las mesas de coctel y pasados como complemento.
Ambientación no incluida, pack de ambientación desde 14€.

La velada

campeste



Rincón de Cervezas
2 Aperitivos Ti Pere
3 Snacks El Xato
12 Entretenimientos
a escoger entre frios y calientes

3 Rincones gastronómicos*
Barra de coctelería 1 hora
3 Mini Momento Dulce
Café e infusions

Armonía de vinos Ti Pere

2:30h de servicio.

Ambientación incluida: Montaje: Mesas altas vestidas y rincones gastronómicos decorados.

El Xato *Bodega*

¡Hola! Soy Francisco Cano y seré vuestro sumiller en este día tan especial. Estaré encantado de asesoraros en la elección del mejor vino para maridarlo con los platos escogidos.

Os descubriré el saber hacer de los viticultores de la Comunidad Valenciana y os acercaré a las cepas, a los racimos de uva, al sosiego de las barricas y el amor por la tierra.

Comentadme vuestros gustos y preferencias y os sorprenderé en la prueba del menú.



¿Qué armonía prefieres?



Love Spirit

La Bodega

Armonía el Ti Pere: Incluida

Blanco:

- *Ver d'Aurat
- *Verdereta

Tinto:

- *Blau Negre
- *L'uxier

Cava:

- *Pasión

Armonía Love Spirit:

Blanco:

- *Arinto

Vinos con mucho Love

Tinto:

- *Touringa

Cava Rosado:

- *Espumoso Love

Armonía de la Terreta:

Blanco:

- *L'Alegria
- *Notenas

Tinto:

- *L'Alegria
- *Hispanius

Cava:

- *Pasión

Armonía El Xato:

Blanco:

- * La Capilla
- * Mar de Frades Godello

Tinto:

- * Limete Sur
- * Cruz de Alba Sur

Champagne 1 Botella/4Pax:

- * Pommery Brut Royal
- * Collet Brut Art Deco 1er Cru

Bebidas Incluidas: agua natural y con gas Solán de Cabras, cerveza Estrella Galicia, vermouth y refrescos



Ambientación

de tu banquete



Pack Básic

- Silla
- Mantelería
- Servilleta
- Plato presentación
- Plato de pan
- Copas Revolution
- Vaso lima o vaso retro
- Cubiertos de acero
- Mesa redonda 10 pax

Pack Premium

- Incluye Pack Básic
- Cuberteria color según modelos y disponibilidad.
- Cristaleria tallada color
- Montaje banquete con combinación de:
 - Mesa redonda 10pax
 - Mesas redondas 12pax
 - Mesa rectangular 2x90m 6 pax
 - Mesa rectangular 2x1,20m 6 pax
- Taburetes madera para coctel 10% invitados
- Sombrillas 1 x 25 invitados

*Material sujeto a disponibilidad en el momento de la solicitud.

Barra *libre*

Basic: Barceló, Flor de Caña, White label, Ballantines, Absolut, Seagrams, Master y Licores.

- 3 horas/pax adulto:

Premium: Barceló, Brugal, Flor de Caña, White Label, Ballantines, Jonny Walker, Vodka Love Spirit, Roku, Gin Love Spirit, Seagrams, Master, y Licores.

- 2 horas/pax adulto:

- 4 horas/pax adulto y Resopón Pizzas: 3

Barra de Gin Tonic Love Spirit con nuestras exclusivas tonicas Match Floral, mediterráneo o Spice

Barra de Coctelería Love Spirit con sabrosos y elegantes coctels elaborados en directo

Hora Extra:



Resopón

- **Pizzas**
- **Americano con perritos y hamburguesas**
- **Mini Kebabs de pollo y bikini de jamón queso y trufa**
- **Barbacoa**
- **Pepito de ternera, con pan de chapata tostado con mantequilla y rúcula**





El Xato *peque*

Tenemos la solución perfecta para los más peques. Os podemos asesorar con grandes profesionales de la animación infantil, donde los juegos y la diversión no termina. ¡Todos los niños desearán que tu boda no acabe nunca, al igual que sus padres!

Entrantes en mesa

Chips, jamón, queso y palomitas de pollo

Principal a escoger

Burger artesana

Arroz secreto y verduras*

Postre

Nuestra versión de vaso de leche con galleta María

**se considerará menú infantil hasta niños de 12 años*

**Arroz mínimo para 10 niños*

Servicios *incluidos*

- Montaje cóctel con mesas altas con mantel arena.
- Montaje banquete con el pack Ambientacion escogido
- Impresión de minutas.
- Coordinación de cóctel y banquete
- Prueba de menú para 6 personas (mínimo 120 comensales)
- 1 maitre, 1 coordinador de evento y un camarero por cada 13pax
- 1 jefe de cocina, un cocinero por cada 20 pax y personal de logistica

- Ceremonia, alquiler de mobiliario: a consultar.
- Rincón de Agua y Limonada antes de la ceremonia.

- **Copa de Bienvenida Cava Rosé Love Spirit**

- Traslado sillas para la ceremonia y flores
- Servicio de tarta en mesa
- Entretenimientos adicionales en el coctel
- Menú Staff: 15% Dto. del precio del menú escogido.
- Limpieza baños durante la fiesta

Extras



Condiciones

- Reserva de la fecha del evento con un pago de 1500€ a descontar de la factura final.
- Forma de pago por transferencia bancaria, el 30% 2 meses antes de la boda o evento y el 70% 5 días antes de la boda o evento.
- 15 días antes del evento se informa del número de comensales, plano y alergias.
- 7 días antes de la boda se cierra los comensales definitivos, así como la lista de intolerancias y alergias de los asistentes y abono del resto pendiente.
- Canon de logística:
 - Menos de 120 pax adultos: 800€
 - Menos de 100 pax adultos: 1200€
 - Menos de 80 pax adultos: 1500€ - Consultar
- Transporte: Desde 350€. Consultar con el commercial.
- Precios a falta de sumar el 10% IVA
- **Todo el servicio de comida y bebida será ofrecido íntegramente y en exclusividad por El Xato**
- Los precios son para el año en curso, pudiendo sufrir un incremento de las tarifas y subida de los precios del mercado.
- En caso de no cumplirse estas condiciones no se asegura la ejecución del evento.



*Queremos que el día más
feliz de tu vida comience aquí*

