

el Mes del Xató

De l'1 al 28 de febrer · CUBELLES 2025



Participa i
guanya un
dels 11 sopars
per a 2
persones!



Què és el Xató?

¿Qué es el Xató? *What is the Xató?*

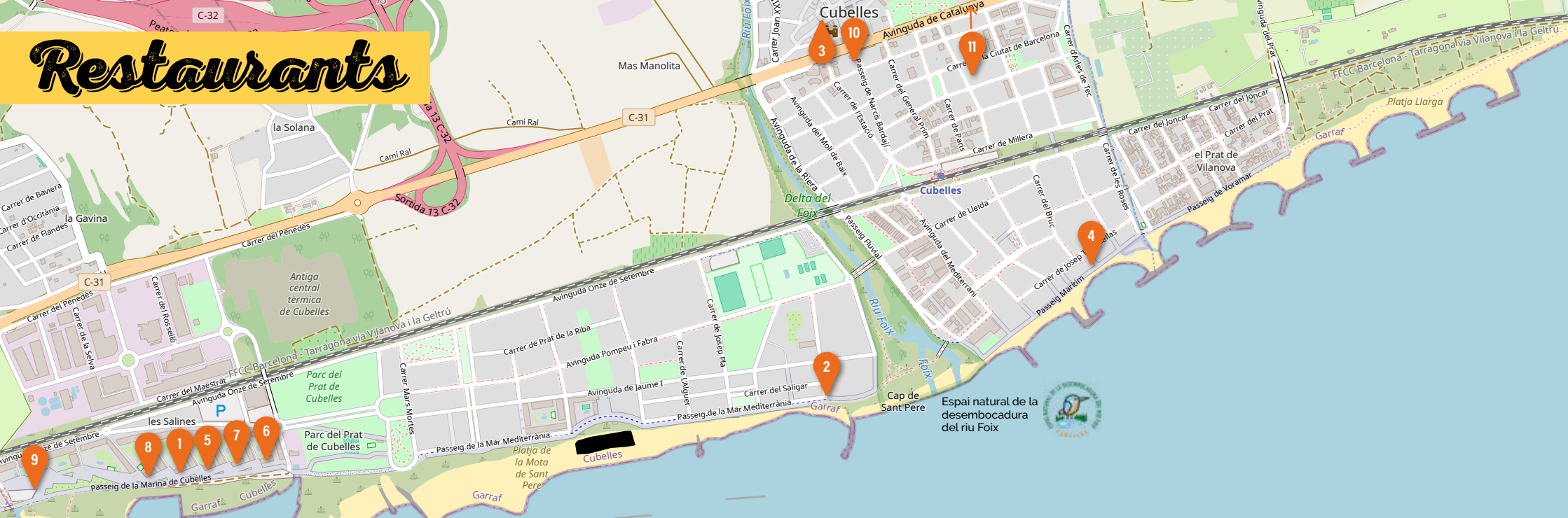
El Xató és una salsa feta amb ametlles i avellanes torrades, molla de pa amb vinagre, all, oli, sal i, l'ingredient que la fa diferent, la nyora o pebrot de romesco. El xató de Cubelles porta també pinyons. Aquesta salsa acompanya una amanida d'escarola amb anxoves, tonyina i bacallà. La celebració on es congrega gent per menjar xató és la xatonada.

El Xató es una salsa catalana elaborada a partir de almendras y avellanas tostadas, miga de pan con vinagre, ajo, aceite, sal y ñora como ingrediente característico. El xató de Cubelles lleva también piñones. Esta salsa acompaña a una ensalada de escarola con anchoas, atún y bacalao. La celebración donde se congrega gente para comer xató es la xatonada.

The Xató is a typical Catalan dish. It is a sauce made with almonds, hazelnuts, breadcrumbs, vinegar, garlic, olive oil, salt, and the nyora pepper. Cubelles' xató also has pine nuts. The sauce is often served with an endive salad prepared with anchovy, tuna and salted cod (bacallà). The celebration where people gather to eat Xató is the Xatonada.



Restaurants



1 Fermin's
938 969 547 · Passeig de la Marina, 36

2 El Racó d'en Pinilla
938 956 243 · Pg. de la Mar Mediterrània, 4-6

3 La Salseta
938 954 371 · Carrer Major, 8

4 El Peixet
938 162 009 · Passeig Marítim, 18

5 Cal Tala
938 969 457 · Passeig de la Marina, 31

6 La Flamita
938 969 064 / 689 285 113
Passeig de la Marina, 15 (local 4)

7 La Trattoria del Mar
938 969 429 · Passeig de la Marina, 22

8 Oliva Mediterrànea
634 059 182 · Passeig de la Marina, 54

9 El Bon Xorricar
644 656 881 / 699 891 177
Passeig de la Marina, s/núm. (a prop carrer Abat Escarré)

10 Hostal del Foix
938 969 429 · Passeig de la Marina, 22

11 Racó d'en Cona
93 895 04 93
Carrer del Corral d'en Cona, 5



Presentació

Presentación Presentation



És per a nosaltres un honor presentar-vos la sisena edició del **Mes de Xató**. Una aposta gastronòmica de Cubelles d'èxit, tal com indiquen les xifres de les cinc edicions precedents, que acumulen més de **8.000 menús del Mes del Xató venuts** i un impacte econòmic directe **superior als 120.000 €**.

Després de quatre anys es reprèn aquesta campanya, que comptarà novament amb la complicitat de **NODE Garraf** – Agència de Desenvolupament i del projecte **Xarxa Productes de la Terra**. A més a més, novament els participants en la campanya rebran per cada menú que degustin una entrada gratuïta per a l'**Exposició Permanent del Pallasso Charlie Rivel**, vàlida durant tot l'any 2025.

Des de l'**Ajuntament de Cubelles** continuarem apostant decididament per accions per a la promoció econòmica i turística del nostre municipi.

Es para nosotras un honor presentarnos la sexta edición del **Mes de Xató**. Una apuesta gastronómica de éxito de Cubelles, tal y como indican las cifras de las cinco anteriores ediciones, que acumulan **más de 8.000 menús del Mes de Xató vendidos** y un impacto económico directo **superior a los 120.000€**.

Después de cuatro años se recupera esta campaña, que cuenta nuevamente con la complicitad de **NODE Garraf** - Agencia de Desarrollo y del proyecto **Xarxa Productes de la Terra**. Además, nuevamente los participantes de la campaña por cada menú que degusten recibirán una entrada gratuita para la **Exposición Permanente del Payaso Charlie Rivel** válida durante todo el año 2025.

Desde el **Ayuntamiento de Cubelles** continuaremos apostando decididamente por acciones para la promoción económica y turística de nuestro municipio.

*It is an honour for us to present you the sixth edition of the **Mes de Xató**. A success gastronomic event from Cubelles, as indicated by the figures of the five previous editions that accumulate **more than 8,000 menus of Mes de Xató** sold and a direct economic impact of **more than € 120,000**.*

*After four years, this campaign is resumed, which will once again have the complicity of **NODE Garraf** - Development Agency and the **Xarxa Productes de la Terra** project. In addition, once again the participants of the campaign for each menu they taste will receive a free entrance to the Permanent **Exhibition of the Clown Charlie Rivel** valid throughout the year 2025.*

*From the **Cubelles City Council** we will continue to bet decisively on actions for the economic and tourist promotion of our municipality.*

ROSA FONOLL
Alcaldeza de Cubelles
Alcaldesa de Cubelles
Mayor of Cubelles

NARCÍS PINEDA
Regidor de Turisme
Concejal de Turismo
Councillor of tourism

NÚRIA PLANAS
Regidora de Promoció Econòmica
Concejala de Promoción Económica
Councillor for economic promotion



Participa i guanya un sopar per a 2 persones.

Participa degustant un menú a dos establiments diferents integrants de la campanya.

Participa y gana una cena para 2 personas.

Participa degustando un menú en dos establecimientos diferentes integrantes de la campaña.

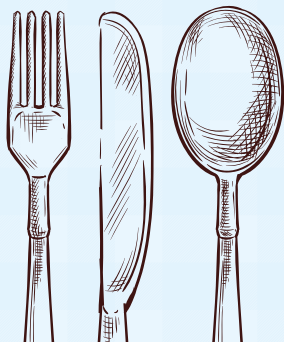
Participate and win a dinner for 2 people.

Participate tasting a menu in two different establishments of the campaign.

Per entrar en el sorteig d'un dels 11 sopars per a 2 persones és necessari que els participants lliurin a l'oficina de Turisme de Cubelles o als restaurants integrants de la campanya el fulletó Sorteig sopars del Mes del Xató omplert amb els segells de dos restaurants diferents per acreditar la seva participació. El sorteig es realitzarà durant la primera quinzena del mes de març.

Para entrar en el sorteo de una de las 11 cenas para 2 personas es necesario que los participantes entreguen en la oficina de Turismo de Cubelles o en los restaurantes integrantes de la campaña el folleto Sorteo cenas del Mes del Xató relleno correctamente con los sellos de dos restaurantes diferentes para acreditar su participación. El sorteo se realizará durante la primera quincena del mes de marzo.

To enter the raffle of one of the 11 dinners for 2 people it is necessary for participants to deliver the raffle brochure of the Mes del Xató correctly filled in the tourist office of Cubelles or in the restaurants that are part of the campaign with the stamps of 2 different restaurants to prove their participation. The raffle will be held during the first half of March.



1 **Fermin's**

Passeig de la Marina, 36 . Tel. 938 969 547



Millor Xató de Cubelles 2020 / Mejor Xató de Cubelles 2020/ Best Cubelles Xató 2020.
Millor / Mejor / Best Xató del Penedès Marítim 2020

MENÚ XATÓ FERMIN'S

De dimecres a divendres al migdia. De miércoles a viernes al mediodía. *From Wednesday to Friday at lunchtime.*

PRIMER

PRIMERO / FIRST COURSE

Xató Fermin's

SEGONS

SEGUNDOS / MAIN DISH

(a escollir / a elegir / to choose)

Arròs melós amb pop de Vilanova, galeres i carxofes

Arroz meloso con pulpo de Vilanova, galeras y alcachofas / Creamy rice with octopus from Vilanova, galleys and artichokes

Confit d'ànec amb salsa de taronja

Pato confitado con salsa de naranja / Duck confit with orange sauce

Bacallà amb allioli de mel

Bacalao con alioli de miel / Cod with honey aioli

POSTRES

POSTRES / DESSERTS

Pastís de formatge casolà La Vinya

Pastel de queso casero La Vinya / La Vinya homemade cheesecake

Brownie casolà

Brownie casero / Homemade brownie

Preu / Precio / Price: 25,00€

(IVA inclòs / IVA incluido / VAT included)

Una beguda inclosa / Una bebida incluida / One drink included



2

El Racó d'en Pinilla

Passeig de la Mar Mediterrània, 4-6. Tel. 938 956 243



Millor / Mejor / Best Xató de Cubelles 2014, 2015, 2016, 2017 i 2019.

Millor / Mejor / Best Xató del Penedès Marítim 2016.

Millor Menú del / Mejor Menú del / Best Xató Menú of Penedès Marítim 2016.

MENÚ XATÓ RACÓ D'EN PINILLA

De dijous i divendres al migdia. De jueves y viernes al mediodía. *From Thursday and Friday at lunchtime.*

PRIMER

PRIMERO / FIRST COURSE

Xató de Can Pinilla

SEGONS

SEGUNDOS / MAIN DISH

(**a escollir / a elegir / to choose**)

A escollir entre els plats del menú del dia

A elegir entre los platos del menú del día

To choose between the menu items of the day

POSTRES

POSTRES / DESSERTS

A escollir / a elegir / to choose

Preu / Precio / Price: 25,00€

(**IVA inclòs / IVA incluido / VAT included**)

Beguda i aigua inclosa / Bebida y agua incluida / One drink & water included



3

La Salseta

Carrer Major, 8. Tel. 938 954 371



Millor Xató de Cubelles 2018 / Mejor Xató de Cubelles 2018 / Best Cubelles Xató 2018.

Millor / Mejor / Best Xató del Penedès Marítim 2017 i 2019 .

Millor Menú del / Mejor Menú del / Best Xató Menú of Penedès Marítim 2019.

MENÚ XATÓ LA SALSETA

De dimarts a divendres al migdia. De martes a viernes al mediodía. *From Tuesday to Friday at lunchtime.*

PRIMER

PRIMERO / FIRST COURSE

Xató La Salseta

SEGONS

SEGUNDOS / MAIN DISH

(**a escollir / a elegir / to choose**)

Paella

Fideuà

Peix del dia / Pescado del día / Fresh fishes

Botifarra a la brasa / Butifarra a la brasa / Grilled Catalan sausage

Xai a la brasa / Cordero a la brasa / Grilled lamb

POSTRES

POSTRES / DESSERTS

A escollir / a elegir / to choose

Preu / Precio / Price: 21,50€

(**IVA inclòs / IVA incluido / VAT included**)

Beguda no inclosa / Bebida no incluida / Drinks not included



4

El Peixet

Passeig Marítim, 18. Tel. 938 162 009



Millor / Mejor / Best Xató del Penedès Marítim 2018.

Millor Menú del / Mejor Menú del / Best Xató Menú of Penedès Marítim 2017, 2018 i 2020.

MENÚ XATÓ BY PEIXET

De dilluns a divendres al migdia. De lunes a viernes al mediodía. *From Monday to Friday at lunchtime.*

PRIMER

PRIMERO / FIRST COURSE

Xató by Peixet

SEGONS

SEGUNDOS / MAIN DISH

(a escollir / a elegir / to choose)

Arròs mariner / Arroz marinero / Seafood rice

Fideuà amb tallarines

Fideuà con coquinas / Fideuá with clams

Romescada de cuetes de rap de llotja /

Romescada de colitas de rape de lonja / Monkfish tail romescada

Calamar fresc farcit de botifarra del

Delta / Calamar fresco relleno de butifarra del Delta / Fresh squid stuffed with sausage from the Delta

POSTRES

POSTRES / DESSERTS

Brownie o/or Tiramisú al frangelico

Rostes de brioix amb gelat de torró /

Torrija de brioche con helado de turrón / Torrija Brioche with nougat ice cream

Preu / Precio / Price: 25,00€

(IVA inclòs / IVA incluido / VAT included)

Beguda no inclosa / Bebida no incluida / Drinks not included



5

Cal Tala

Passeig de la Marina, 31. Tel. 938 969 457



XATONADA DEL 20è ANIVERSARI DE CAL TALA

De dijous a diumenges al migdia. De martes a domingos al mediodía y sábados noche. *From Thursday to Sunday at lunchtime.*

PRIMER

PRIMERO / FIRST COURSE

Xató de Cal Tala

SEGONS

SEGUNDOS / MAIN DISH

(a escollir / a elegir / to choose)

Arròs caldós de marisc

Arroz caldoso de marisco / Seafood rice

Orada a la planxa amb verduretes /

Dorada a la plancha con verduritas / Grilled gilt-head bream with vegetables

Entrecot de vedella del Pirineu a la bra-

sa amb guarnició / Entrecote de ternera del Pirineu a la brasa con guarnición / Pyrenees Grilled beef entrecote

POSTRES

POSTRES / DESSERTS

Crema Catalana / Crema Catalana / Catalan Cream

Flam de formatge / Flan de queso / Cheese flan

Sorbet de llimona al cava / Sorbete de limón al cava / Lemon sorbet with cava

Preu / Precio / Price: 28,00€
(IVA inclòs / IVA incluido / VAT included)

Beguda no inclosa / Bebida no incluida / Drinks not included



6 La Flamita

Pg. de la Marina, 15 (local 4). Tel. 938 969 064 / 689 285 113



MENÚ XATÓ LA FLAMITA

De divendres a diumenges al migdia. De viernes a domingos al mediodía. *From Friday to Sunday at lunchtime.*

PRIMER

PRIMERO / FIRST COURSE

Xató la Flamita

SEGONS

SEGUNDOS / MAIN DISH

(**a escollir** / a elegir / to choose)

Arròs de muntanya amb civet de cérvol
/ Arroz montañés con civet de ciervo /
Mountain rice with civet deer

Paella de marisc, arròs negre o fideuà (mín. 2 p.) / Paella de marisco, Arroz negro o fideua (mín. 2 p) / *Seafood Paella, Black Rice or Fideua (min. 2 p).*

Melós de vedella / Meloso de ternera / *Beey veal*

Entrecot de vedella al pebre / Entrecote de ternera a la pimienta / *Grilled pepper beef entrecote*

Peix del dia / Pescado del día / *Fresh fishes*

POSTRES

POSTRES / DESSERTS

A escollir / a elegir / to choose

Preu / Precio / Price: **18,90€**

(IVA inclòs / IVA incluido / VAT included)

Beguda no inclosa / Bebida no incluida / *Drinks not included*



7 La Trattoria del mar

Passeig de la Marina, 22. Tel. 938 969 429



MENÚ XATÓ LA TRATTORIA DEL MAR

De dilluns a divendres al migdia. De lunes a viernes al mediodía. *From Monday to Friday at lunchtime.*

PRIMER

PRIMERO / FIRST COURSE

Xató de la Trattoria

SEGONS

SEGUNDOS / MAIN DISH

(**a escollir** / a elegir / to choose)

Plat del xef / Plato del chef / *Chef dish*

Risotto del dia / Risotto del día / *Risotto of the day*

Pizza de la setmana / Pizza de la semana / *Pizza of the week*

Ous al plat / Huevos al plato / *Fried egg in tomato sauce served with ham and peas*

Suquet de peix / Suquet de pescado / *Fish stew*

POSTRES

POSTRES / DESSERTS

Nous caramel·litzades amb nata / Nueces caramelizadas con nata / *Caramelized walnuts with cream*

Pastís de formatge / Pastel de queso / *Cheesecake*

Fruita del temps / Fruta de temporada / *Seasons fruit*

Preu / Precio / Price: **20,90€**

(IVA inclòs / IVA incluido / VAT included)

Beguda no inclosa / Bebida no incluida / *Drinks not included*



8

Oliva mediterrànea

Passeig de la Marina, 54. Tel. 634 059 182



MENÚ XATÓ MEDITERRÀNIA

De dimecres a divendres al migdia. De miércoles a viernes al mediodía. *From Wednesday to Friday at lunchtime.*

PRIMER

PRIMERO / FIRST COURSE

Xató Oliva Mediterrànea

SEGONS

SEGUNDOS / MAIN DISH

Arròs del senyoret / Arroz del señorito / Senyoret Rice (peeled seafood rice)

Arròs de cua de bou trufat / Arroz de rabo de toro trufado / Truffled oxtail rice

Fideuà negra amb cloïsses i gambons / Fideuà negra con almejas y gambones / Black fideuà with clams and prawns (with squid ink)

POSTRES

POSTRES / DESSERTS

Crema Catalana / Crema Catalana / Catalan Cream

Panacota amb fruits vermells / Panacota con frutos rojos / Panna Cotta with red berries

Brownie amb gelat / Brownie con helado / Brownie with ice cream

Preu / Precio / Price: 22,00€
(IVA inclòs / IVA incluido / VAT included)

Beguda i aigua inclosa / Bebida y agua incluida / One drink & water included



9

El bon xorricar

Passeig de la Marina, s/núm. (a prop carrer Abat Escarré). Tel. 644 656 881 / 699 891 177



MENÚ XATÓ EL BON XORRICAR

Dissabte i diumenges al migdia. Sábados y domingos al mediodía. *Saturday and Sunday at lunchtime.*

PRIMER

PRIMERO / FIRST COURSE

Xató Xorricar

SEGONS

SEGUNDOS / MAIN DISH

(a escollir / a elegir / to choose)

Asado argentí en creu a la llenya / Asado argentino en cruz a la leña / Argentinian barbecue in a wood-fired cross

Teula de calçots / Teja de calçots / Calçots roof tile (Traditional Catalan onions)

Peix del dia a la brasa / Pescado del día a la brasa / Grilled fish of the day

Arròs o fideuà a la llenya / Arroz o fideuà a la leña / Paella or fideuà cooked over a firewood

POSTRES

POSTRES / DESSERTS

A escollir / a elegir / to choose

Preu / Precio / Price: 24,00€
(IVA inclòs / IVA incluido / VAT included)

Una beguda inclosa / Una bebida incluida / One drink included



10

Hostal del Foix

Passeig de la Marina, 22. Tel. 938 969 429

MENÚ XATÓ DEL FOIX

Dissabte i diumenges al migdia. Sábados y domingos al mediodía. *Saturday and Sunday at lunchtime.*

PRIMER

PRIMERO / FIRST COURSE

Xató de Foix

SEGONS

SEGUNDOS / MAIN DISH

A escollir entre els plats del menú del dia

A elegir entre los platos del menú del día

To choose between the menu items of the day

POSTRES

POSTRES / DESSERTS

A escollir / a elegir / to choose

Preu / Precio / Price: 25,00€

(IVA inclòs / IVA incluido / VAT included)

Vi (Penedès o Rioja) i aigua inclosa / Vino (Penedès o Rioja) y agua incluida / *Wine (Penedès o Rioja) and water included*



11

Racó d'en Cona

Carrer del Corral d'en Cona, 5 . 08880 Cubelles Tel. 93 895 04 93



MENÚ XATÓ RACÓ D'EN CONA

De dimecres a diumenges al migdia. De miércoles a domingos al mediodía. *From Wednesday to Sunday at lunchtime.*

PRIMER

PRIMERO / FIRST COURSE

Xató d'en Cona

SEGONS

SEGUNDOS / MAIN DISH

(**a escollir / a elegir / to choose**)

Galta de porc al forn / Carrillera de cerdo al horno / *Baked pork cheek*

Cua de bou / Rabo de toro / *Bull's tail stew*

Sípia a la brasa / Sepia a la brasa / *Grilled cuttlefish*

POSTRES

POSTRES / DESSERTS

A escollir / a elegir / to choose

Preu / Precio / Price: 32,00€

(IVA inclòs / IVA incluido / VAT included)

Una beguda inclosa / Una bebida incluida / *One drink included*



23a *Xatonada* Popular de Cubelles

23 DE FEBRER DE 2025
23 DE FEBRERO DE 2025
FEBRUARY, 23, 2025



A partir de les 11.00 h. a la plaça de la Vila. Informació i inscripcions a l'Oficina Municipal de Turisme.

A partir de las 11.00 h. en la plaza de la Vila. Información e inscripciones en la Oficina Municipal de Turismo.

From 11.00 h in Vila square. Information and registration at the Municipal Tourist Office.

Amb cada menú, una entrada gratuïta a l'Exposició Permanent del Pallaso Charlie Rivel.

Con cada menú, una entrada gratuita para la Exposición Permanente del Payaso Charlie Rivel.

For each menu, one free ticket for the Charlie Rivel Clown Permanent Exhibition.

A totes les activitats emmarcades en el Mes del Xató es podran registrar imatges multimèdia amb finalitats de comunicació i informació municipal.