

### ALICANTE



### Menú para un centenario

El Xato de La Nucía celebra su centenario con un Menú Degustación por 71,40 euros con lo último de su cocina más personal y en el que podrán disfrutar de sus platos más innovadores que Cristina y el resto de equipo les han preparado para sorprenderles. Esta opción se compone de seis aperitivos, cinco entrantes, un pescado, una carne y para los más golosos un pre postre y un postre.



**El Xato** lleva 100 años cocinando a fuego lento en **La Nucía** una propuesta gastronómica cargada de futuro. En septiembre de 2015 celebró una gran Fiesta de Cumpleaños. El sumiller, Francisco Cano, marida estos platos con vinos de grandes bodegas de la DO Alicante: Enrique Mendoza, Heretat de Cesilia, Bocopa, Gutiérrez de la Vega o Volver.

En sus nuevas propuestas, Cristina Figueira incorpora ingredientes exóticos y conceptos “trendy” junto a los productos del entorno y los referentes tradicionales, para interpretarlos en clave personal y reivindicarse como cocinera con un estilo propio.

### Restaurante centenario

Pepe el Xato, fallecido en 2012, se puso al frente del bar de sus padres, Francisco y Vicenta, cuando se jubilaron en 1961, pero era el alma del negocio desde que se hicieron cargo de él en 1948. De hecho, por aquel entonces le dieron al local el mismo nombre con el que Vicenta se refería a su hijo: El Xato. Pedro Balaguer había puesto en marcha en 1915 un despacho de vino a granel: la bodega del Ti Pere el Tardà. Luego incorporaron cosas de comer —los “tramussos” de La Nucía eran célebres— y le llamaron Bar Internacional, pero al final de la Guerra Civil optaron por dejarlo en “Nacional”. Pere el Tardà se jubiló y le traspasó el negocio a su cuñado, el padre de El Xato. Francisco y Vicenta le pasaron el testigo a su hijo en 1961 y este trajo consigo a su esposa, Esperanza Fuster, que era peluquera pero tenía el don de la cocina. Ella incorporó las tapas y los arroces que continúa preparando y, en la era de la prosperidad turística, el bar adquirió hechuras de restaurante.

Con la jubilación de Pepe el Xato en 1997, tomó las riendas la actual generación. Paco el Xato incorporó vinos, destilados, aceites, cafés, quesos o puros en una deslumbrante sumillería. Como su padre, trajo a casa a su esposa, **Cristina Figueira**, y puso en sus manos la cocina. Acometieron una espectacular reforma integral en 2006 y ella aprovechó las obras para hacer un “stage” en

**Roca**

**El Celler de can**

. Sin

abandonar las especialidades tradicionales de El Xato, la carta incorporó una cocina que reflejaba la vocación emprendedora del negocio, tanto como su arraigo, en su antepenúltimo salto adelante. El penúltimo, en 2012, dotó a El Xato de unas instalaciones capaces de prestar servicios de catering al máximo nivel. Ahora, con la celebración de su centenario, la cocina de Cristina Figueira le da a ese enorme bagaje una nueva dimensión de futuro.

### Restaurante El Xato

Iglesia, 3. La Nucía (Alicante)

Tel.+34 965 870 931

<http://www.restauranteelxato.com>

## El Xato de La Nucía

Escrito por Viajerosho

---

