



La  
**XIDA**  
C/LOPEZ DE HOYOS, 11

# MENU BOTANERO

Para empezar: mix de totopos con 3 salsas

Croquetas fusión de cochinita y queso cabrales

Cazuelita para untar de queso gamoneu  
acompañada de pan crujientito

Nachos a nuestro estilo con chorizo asturiano

Sopesitos de tinga de pollo

Gominolas de fruta natural

Trufas de cacao

Barra libre durante el servicio de picoteo  
(45"aprox) Agua, cerveza vino de la casa (Rioja  
D.O, Verdejo D.O)

**25€/PAX (Iva incluido)**

\*Mínimo para contratar el menú: 20 personas.





## MENU TE COMPARTO

Para empezar: mix de totopos con 3 salsas

---

Guacamole especial "La Xida" (compartir entre 4)  
Queso fundido con chorizo asturiano y tortillas de maíz (compartir entre 4)

---

A elegir para compartir entre 2:  
Pesca del día a las 2 tallas  
Cochinita pibil montada en su hoja de plátano

---

Postres caseros a compartir:  
Tarta de queso cabrales D.O  
Tarta de turrón  
Café o infusión

---

Bebidas que se incluyen durante el servicio de comida:

Agua, cerveza grifo y refrescos.

Bodega: Tinto Rioja D.O, Blanco Verdejo D.O

**35€/PAX (Iva incluido)**

\*Mínimo para contratar el menú: 5 personas.

# MENU FUSION

## Aperitivo individual

Chupito de caldo de camarón

---

## Entrante a compartir

Tortitos de guacamole de mi mamá  
Queso fundido con gambas y pimiento verde,  
acompañado de tortillas de harina de trigo

---

## Principales a elegir:

Tacos de carnitas ibéricas (2UD)  
Aguachile de langostinos del pacifico

---

## Postres caseros a compartir:

Arroz con leche requemao  
Tarta de queso cabrales D.O  
Café o infusión

---

Bebidas que se incluyen durante el servicio de comida:

Agua, cerveza grifo y refrescos.  
Bodega: Tinto Rioja D.O, Blanco Verdejo D.O

**45€/PAX (Iva incluido)**

\*Mínimo para contratar el menú: 5 personas.



# MENU FUSIÓN A LO GRANDE

## Aperitivo individual

Chupito de consomé de carne asturiana

---

## Entrantes

Tostadas de atún salvaje

Guacamole de mi mamá a compartir

---

## Principales a elegir:

Tacos gobernador de langostinos (2UD)

Cachopo tradicional asturiano con patatas y pimientos

---

## Postres caseros a compartir:

Tarta de queso cabrales

Tarta de turrón

Arroz con leche requemao

Café o infusión

---

## Degustación:

Tequila blanco o Mezcal agave joven

---

Barra libre durante el servicio de comida:

Agua, cerveza grifo y refrescos.

Bodega: Tinto Rioja D.O, Blanco Verdejo D.O

**55€/PAX (Iva incluido)**

\*Mínimo para contratar el menú: 5 personas.



Canta y no lores



# INFORMACION IMPORTANTE

Las bebidas incluidas en los menús comenzarán una vez iniciada la comida o cena del mismo y hasta que todos los comensales hayan llegado.

Aquí tienes dos opciones para esperar al que siempre llega último:

- Ampliación de 30 minutos de las bebidas de la carta: 3€/pax
- Copa de bienvenida de cava "MM Brut Marques de la Concordia": 2.5€/pax
- Copa de champagne "Laurent-Perrier La Cuveé": 8€/pax

Y finalizarán al servir los postres, todo lo consumido antes o despues se facturará a parte.



# BARRA LIBRE

---

## STANDARD:

### Marcas:

Ron: Brugal, Barcelo

Whisky: Red Label, Ballantines

Gin: Tanqueray, Seagrams

Vodka: Absolut

Tequila: José Cuervo tradicional blanco

### Precios:

1 hora: 12€/pax

2 hora: 22€/pax

3 hora: 30€/pax

---

## PREMIUM:

### Marcas:

Ron: Brugal extra añejo, Zacapa

Whisky: Black Label, Macallan

Gin: Hendrick, Nordes

Vodka: Stolochnaya

Tequila: 1800 silver

Mezcal: Ojo de Tigre

### Precios:

1 hora: 17€/pax

2 hora: 22€/pax

3 hora: 37€/pax



# AGREGA COCTELERÍA A LA BARRA LIBRE

---

Escoge 3 cocktails de nuestro menú para servirte durante la barra libre

Suplemento:

1 hour: 6€/pax

2 hour: 11€/pax

3 hour: 17€/pax

---

Lista cocktails a elegir:

- Margaritas: Spicy Mango, Manzana, Limón, Tamarindo y Jamaica
- Mezcalinas: Tamarindo, Jamaica y Mango
- TequiDra
- Aperol Spritz
- Whisy Sour
- Paloma
- Carajillo mexicano





# TODO EL RESTAURANTE PARA TU EVENTO



**AFORO SENTADOS 80PAX**  
**AFORO COCTEL: 100 PAX**

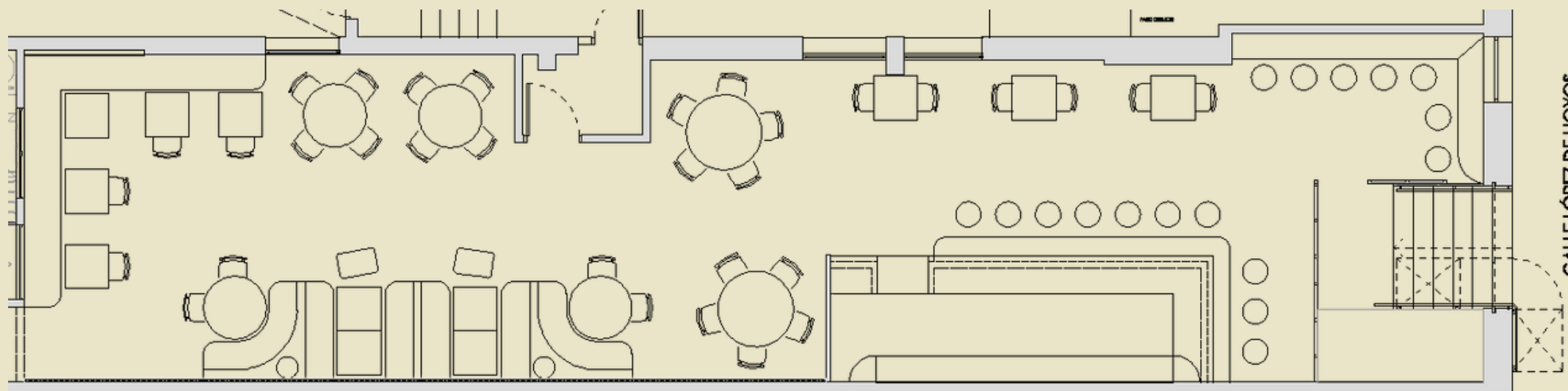
PRECIO EXCLUSIVIDAD

Lunes a Jueves hasta las 18:00h, menos de 50 pax: 550€

Viernes a Domingo hasta las 18:00h, menos de 60 pax 850€ (Para la exclusividad de Viernes a Domingo, es necesario un mínimo de 65 pax)

Lunes a Jueves en horario de cena, menos de 50 pax: 800€

Viernes a Domingo en horario de cena, menos de 60 pax 1.500€ (con un mínimo de 65 pax)



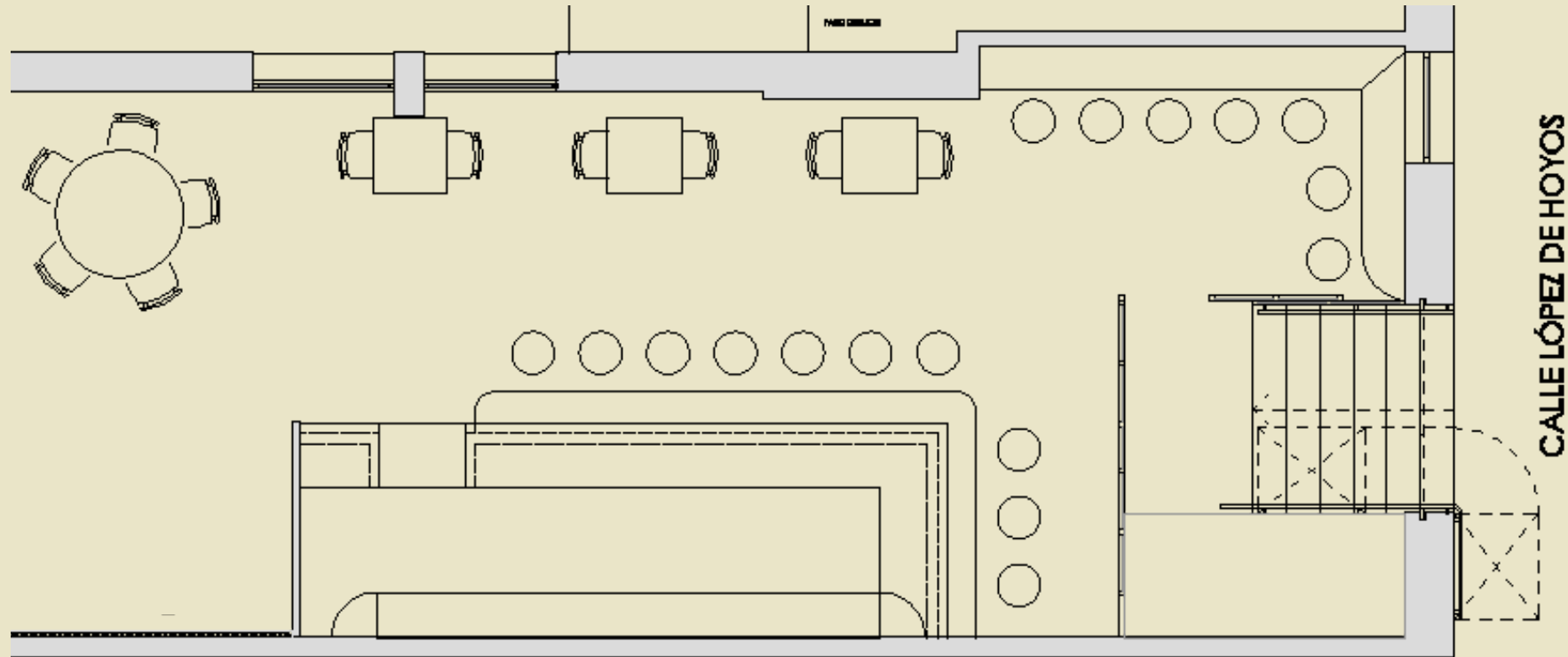
# PICOTEO EN NUESTRA BARRA ASTURIANA



## AFORO TIPO COCKTAIL

PRECIO EXCLUSIVIDAD

- **Lunes a Jueves, menos de 30 pax: 350€**
- **Viernes a Domingo, menos de 35 pax: 550€**

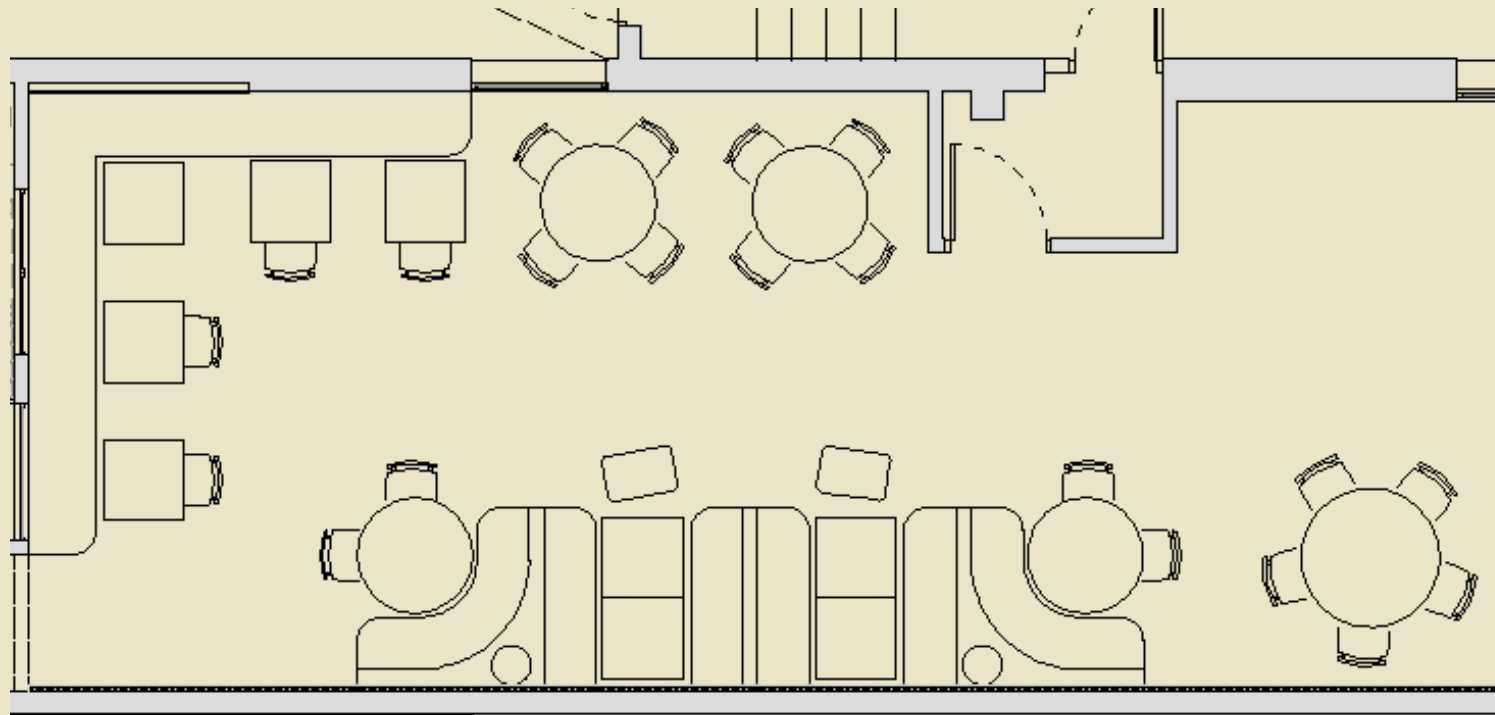


# ELEGANTE SALON MEXICANO



PRECIO EXCLUSIVIDAD

- **Lunes a Jueves, menos de 30 pax: 350€**
- **Viernes a Domingo, menos de 35 pax: 550€**



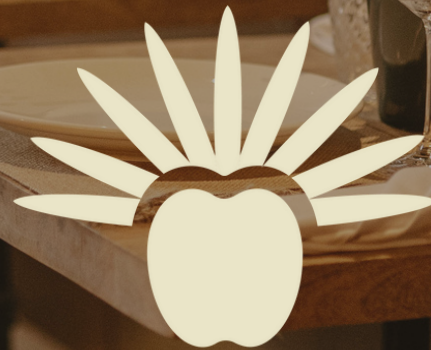


# CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

- Para la reserva del espacio se abonará el 50% del total del evento.
- 48 horas antes del evento se cerrará el número definitivo de asistentes, del cuál se podrá subir, bajo consulta y aprobación por parte del restaurante, pero no bajar.
- El pago del 50% pendiente, se realizará antes del evento en el restaurante.
- Los pagos se realizan en el siguiente número de cuenta: "ES76 0081 0298 4900 0213 3416" Concepto: "Fecha del evento y nombre" (Ej: Evento 14 Septiembre 2022, Rodrigo López")

# CONDICIONES DE CANCELACIÓN

- Si el evento se cancela con 10 días o más de antelación no tendrá coste.
- Si se cancela con menos de 10 días de antelación tendrá un coste del 50% de la reserva depositada.
- Si se cancela con menos de 72 horas de antelación tendrá un coste del 100% de la reserva depositada.



C/Lopez de Hoyos , 11

whatsapp: 666 723 305

correo: contacto@laxida.com