

La
XIDA



NUESTRA HISTORIA

El Grupo Xidu nace del vínculo familiar que tiene 5 socios fundadores con Asturias y México.

Durante la Guerra Civil Española, llegaron a México multitud de personas provenientes de la región de Asturias.

Muchos años después, una chica mexicana con ascendencia asturiana decide volver a España y, durante ese viaje, por azares del destino, conoce a un joven asturiano con el cual se casa.

Un tiempo después, de esta forma, tal y como hicieron sus antepasados, unen y fusionan sus culturas, dando origen al proyecto - El Xidu y La Xida-



ENTRANTES PARA BOTANEAR

CROQUETAS FUSIÓN 4UD  10 €

Asturias de queso cabrales y México de cochinita pibil

PATATAS BRAVAS LA XIDA  10 €

Patatas con nuestras tres salsas: cabrales, brava y salsa la xida

CHORIZO LA SIDRA  13 €

Auténtico chorizo asturiano bañado en salsa de sidra

CAZUELITA DE QUESO FUNDIDO  14 €

Nuestro mix de quesos asturianos fundidos y acompañados con tortillas de trigo calientitas. Opcional: chorizo asturiano a la plancha

NACHOS ESPECIALES  14 €

Los clásicos pero mejorados, con nuestro mix de quesos asturianos derretidos sobre crujientes totopos de maíz, chorizo asturiano doradito, cilantro y pico de gallo

GUACAMOLE DE MI MAMÁ  14 €

Elaborado con nuestro aderezo secreto, pico de gallo y crujientes totopos de maíz rojo

NUESTROS CLÁSICOS SOPESITOS DE TINGA  15 €

Masa de maíz casera con axiote, base de frijol y tinga de pollo o de hongos

TORTOS ASTURIANOS CON PICADILLO MEXICANO 2UD  15 €

Torto artesanal con picadillo mexicano y coronado con yema de huevo de corral curada en soja que rompe y se derrite sobre el plato

CAZUELITA DE QUESO FUNDIDO CON GAMBAS  16 €

Nuestro mix de quesos asturianos fundidos con gambas a la poblana y salsa la xida. Acompañados con tortillas de trigo calientitas

TACOS

TINGA DE SETAS ASTURIANAS 2UD

 12 €

Setas a la mantequilla asturiana, con un toque de cilantro, salsa macha de anacardos tostados, sobre tortilla de maíz, acompañados de frijoles refritos con su mix de quesitos asturianos

CARNITAS IBÉRICAS 2UD

 13 €

Carnitas caseras con cerdo ibérico, guacamole, cilantro y torreznos acompañado con salsa borracha sobre tortilla de maíz, acompañados de frijoles refritos con su mix de quesitos asturianos

TACOS GOBERNADOR 2UD

 15 €

Los favoritos del Chapo. Costra de queso sobre una tortilla de trigo, langostino rebozado, salsa la xida, cebollita morada encurtida y aguacate

CHORIZO ASTURIANO 15 €

Cazuelita de chorizo asturiano en salsa verde con torreznos crujiente y pico de gallo. Acompañados con tortillas de maíz calentitas

TACOS DE CACHOPO 3UD

 16 €

Los favoritos de Don Pelayo. Crujiente cachopo de cerdo iberico, base de frijol refrito, guacamole, cebolla, cilantro y chile serrano sobre tortilla de maíz

DE LA HUERTA

CÉSAR A NUESTRA MANERA

 13 €

Cogollos de tudela a la plancha, bañados con aderezo César casero, queso parmesano y crujientes chopitos en tempura

COLIFLOR AL HORNO

 14 €

Marinada en cerveza por 6 días, rostizada al horno y bañada con salsa maracuyá, con queso peral y chile de árbol

CEVICHE DE PALMITOS Y MANGO

 14 €

Refrescante ensalada de palmitos, pepinos, cebollita morada y anacardos tostados bañada en un aderezo de mango

DEL MAR

TOSTADAS DE ATÚN SALVAJE 2UD

 15 €

Lomo de atún marinado en zumo de lima y soja, sobre tostada de maíz, crema de aguacate y acompañado de puerro frito

COCTEL VUELVE A LA VIDA

 15 €

Directo de las marisquerías mexicanas, pulpo, gamba, aceituna, aguacate en nuestra salsa vuelve a la vida a base de tomate acompañado de una gilda y totopos

AGUACHILE DE GAMBA

 17 €

Gambas marinadas en cítricos, aguachile verde acompañado de pepino, cebolla, quicos de maíz y cilantro

CEVICHE ROJO

 20 €

Corvina marinada con leche de tigre de remolacha, rodajas de chiles jalapeños, gajos de naranja, pepino y rabanitos

LUBINA A LAS 2 TALLAS

 24 €

Lubina salvaje a la talla roja y verde, acompañada de arroz rojo mexicano

MONTAÑA

HAMBURGUESA DE TERNERA ASTURIANA

 20 €

Ternera asturiana prime, nuestro mix especial de quesos asturianos, salsa de yema curada, acompañada de patatas gajo adobadas

TORTA DE CACHOPO

 21 €

El plato más reconocido del Xidu. Cachopo entre dos panes, frijol refrito, guacamole, cebollita morada encurtida, salsa la xida y tomates asados

MOLE NEGRO CON PITU DE CALEYA

 25 €

Pollo de corral asturiano cocido lentamente, bañado de nuestro mole Oaxaqueño casero y lo acompañamos de arroz rojo

SOLOMILLO MONTAÑÉS

 28 €

Auténtico solomillo de ternera asturiana en salsa cremosa de hongos y salsa cabrales

DULCE

TACO DE CHOCOLATE 1UD

 7€

Para los más arriesgados, tortilla de trigo bañada en chocolate mexicano relleno de manzana verde en almíbar, chantilly de sidra, rodajas de chile serrano y pizcas de tajín

COULANT DE TARTA DE QUESO CABRALES

 8 €

Elaborada al momento con queso Cabrales D.O y acompañada de mermelada de jamaica y nueces garapiñadas

TARTA DE TURRÓN

 8 €

Cre moso coulant de turrón con un toque de crema de limón

ARROZ CON LECHE LA XIDA

 8 €

Los sabores de toda la vida pero en un arroz hecho a base de diferentes texturas un poco de cajeta y crocante de caramelo