

La
XIDA



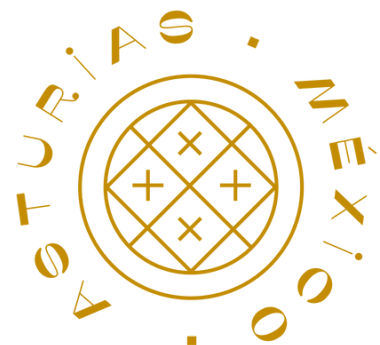
NUESTRA HISTORIA

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 A LA SIDRA  13 €
Auténtico chorizo asturiano bañado en salsa de sidra

CAZUELITA DE QUESO FUNDIDO CON CHORIZO ASTUR   14 €
Nuestro mix de quesos asturianos fundidos con chorizo asturiano a la plancha y acompañados con tortillas de trigo calientitas.

NACHOS ESPECIALES  14 €
Los clásicos pero mejorados, con nuestro mix de quesos asturianos derretidos sobre crujientes totopos de maíz, chorizo asturiano doradito, cilantro, pico de gallo, nata agria mexicana y rodajas de jalapeños

GUACAMOLE DE MI MAMÁ  14 €
Elaborado con nuestro aderezo secreto, cebolla, pico de gallo y crujientes totopos de maíz rojo

NUESTROS CLÁSICOS SOPESITOS DE TINGA 3UD    15 €
Sopes artesanos de masa de maíz mezclada con achiote, una base de frijol negro molido y rematado con hongo asturiano o tinga de pollo al chipotle

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 3UD



12 €

Setas asturianas a la mantequilla, 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 €

Tradicional platillo mexicano de carnitas de cerdo ibérico con guacamole, torreznos y salsa verde sobre tortilla de maíz

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

SECRETO IBÉRICO 3UD



15 €

Secreto ibérico adobado, combinado con queso Afuega'l Pitu sobre tortilla de maíz y acompañado con succulenta salsa verde y lima

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

CHUPE DE LANGOSTINOS

 14 €

Langostinos salteados a la plancha, bañados en una cremosa salsa borracha y aceite de flor de jamaica, acompañados de tostadas fritas de maíz

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

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

MERLUZA EN ESPECIAS

 22 €

Merluza cocida y marinada a baja temperatura con especias seleccionadas por nuestro chef. Sobre un cremoso de coliflor y queso gamoneu, una sutil salsa de perejil y chile poblano, acompañada de zanahorias y puerros salteados.

MONTAÑA

CEBOLLAS RELLENAS 3UD

 16€

Cebollitas adobadas rellenas de cochinita pibil, cremoso de coliflor, crocantes de patata y perejil y terminado en mesa con un almibar de mango y chile habanero

TORTA DE CACHOPO

 21 €

El plato más famoso de nuestra cocina. Cachopo entre dos panes de cristal, 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 mexicano y tortillas de maíz.

SOLOMILLO MONTAÑÉS

 28 €

Delicioso y auténtico Solomillo de ternera asturiana en salsa cremosa de hongos con queso cabrales

DULCE

TACO DE CHOCOLATE 1UD    6,5€

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

ARROZ CON LECHE LA XIDA   6,5€

Los sabores de toda la vida pero en un arroz hecho a base de diferentes texturas, postre espumoso y cremoso a la vez con un poco de cajeta mexicana y crocante de caramelo

TARTA DE TURRÓN     7€

Cremoso coulant de turrón con un toque de crema de limón

COULANT DE TARTA DE QUESO CABRALES     7€

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

TARTA DE ELOTE "EL ALMA DE LA XIDA"     8 €

Tradicional tarta mexicana elaborada con maíz, helado de turrón, té de jamaica, y un delicioso pero invisible algodón de azúcar *¡un postre que te sorprenderá!*