

*La*  
**XIDA**



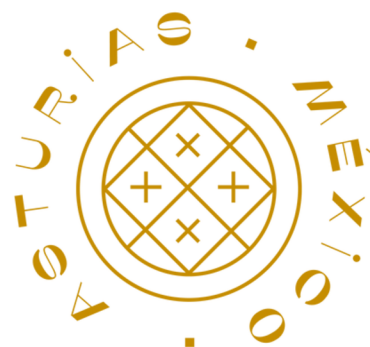
# NUESTRA HISTORIA

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

## GUISOS & CUCHARA

### SOPA AZTECA

13 €

Caldo de tomate, acompañado de crujiente tortilla de maíz, torreznos, queso añeja l pitu, aguacate y chile pasilla crujiente

### JUGO DE CARNE

15 €

Caldo de ternera asturiana acompañado de carrillera, cebolla, chile serrano, cilantro y lima

### FABADA

15 €

La clásica asturiana donde el producto habla por sí solo

## 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

### 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

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

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

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

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

## DULCE

### TACO DE CHOCOLATE 1UD

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

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

Cremoso coulant de turrón con un toque de crema de limón

### COULANT DE TARTA DE QUESO CABRALES

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"

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!