



La
XIDA
C/LOPEZ DE HOYOS, 11

ESPECIAL NAVIDAD

Para abrir boca

Tabla de quesos asturianos D:O (a compartir)

Entrantes

Brochetas de gambas y piña a la brasa

Chupe de langostinos en salsa borracha y aceite de jamaica

Principales a elegir previamente p.p:

Merluza a las mil especias sobre un cremoso de coliflor, queso gamoneu y verduritas salteadas

Rollo de pollo y bacon relleno de cremoso de setas asturianas acompañado de pure de platano, y hongo portobello al queso

Pernil de cerdo al horno en salsa de Brandy y naranja con verduras rostizadas

Para endulzar la navidad

Tartaleta de limón y yuzu merengada, café Cava Brut y bocados navideños

Barra libre durante el servicio de comida:
Agua, cerveza grifo y refrescos.
Bodega:Tinto Rioja D.O, Blanco Verdejo D.O

65€/PAX (Iva incluido)

*Mínimo para contratar el menú: 6 personas.



MENU PICOTEEO ZONA BARRA

Para empezar: mix de totopos con 3 salsas

Croquetas fusión de cochinita y queso cabrales

Tortitos de guacamole receta de la casa

Nachos especiales con chorizo asturiano y pico de gallo

Clásicos sopesitos de maíz, a elegir: tinga de pollo, setas asturianas o cochinita pibil

Gominolas de fruta natural

Trufas de chocolate

Barra libre durante el servicio de picoteo (1hr aprox, desde el momento que llegan todos y sale el primer plato) Agua, cerveza, vino blanco, vino tinto y refrescos

25€/PAX (Iva incluido)

*Mínimo para contratar el menú: 20 personas.





MENU TACOS

Para empezar: mix de totopos con 3 salsas

Entrante a compartir

Guacamole especial "La Xida"

Queso fundido con chorizo asturiano y tortillas de maíz

A elegir previamente p.p:

Tacos de carnitas ibéricas (2UD)

Tacos de gobernador de langostinos (2UD)

Postres caseros a compartir:

Tarta de queso cabrales D.O

Taco de chocolate y manzana

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: 6 personas.

MENU FUSION

Aperitivo individual
Chupito de caldo de camarón

Entrante a compartir
Tortos asturianos de picadillo o guacamole
Queso fundido con gambas a la poblana y tortillas de harina

A elegir para compartir entre 2:
Pesca del día a las 2 tallas
Cochinita pibil montada en su hoja de plátano
ambos platos acompañados de arroz mexicano y tortillas

Postres caseros a compartir:
Arroz con leche en tres texturas
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: 6 personas.





MENU FUSIÓN A LO GRANDE

Aperitivo individual

Chupito de consomé de carne asturiana

Entrantes

Tostada de tartar de atún (1 UD)

Guacamole especial "La Xida" (compartir entre 4)

Principales a elegir previamente p.p:

Coctel vuelve a la vida de mariscos

Cachopo tradicional asturiano al cabrales con patatas y pimientos asados

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: 6 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": 2,50€/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

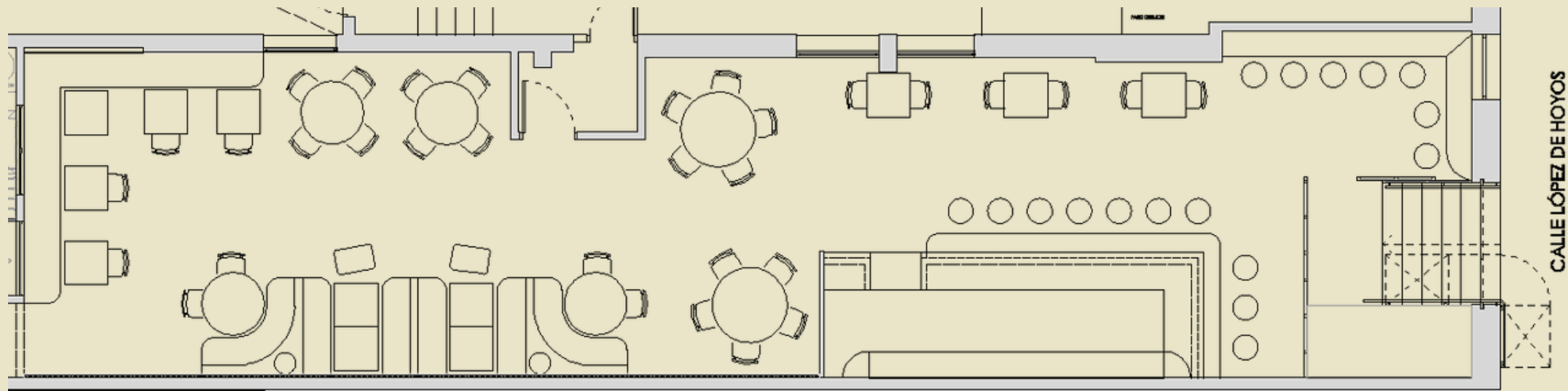
PRECIO EXCLUSIVIDAD

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

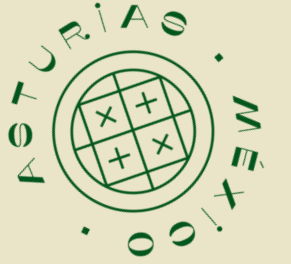
Viernes a Domingo hasta las 18:00h, menos de 60 pax 850€ (Para la exclusividad de Viernes a Domingo, es necesario un mínimo de 65 pax)

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)



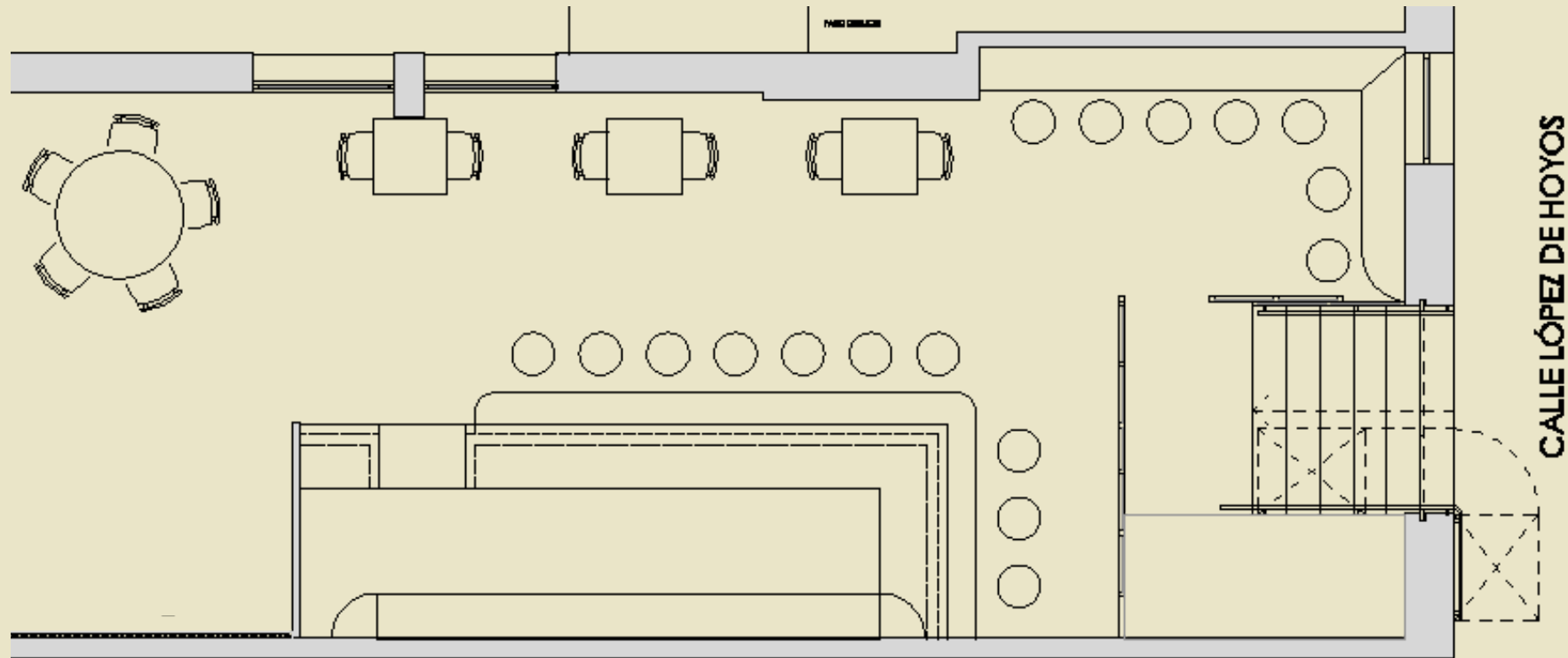
PICOTEO EN NUESTRA BARRA ASTURIANA



AFORO TIPO COCKTAIL 40PAX

PRECIO EXCLUSIVIDAD

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



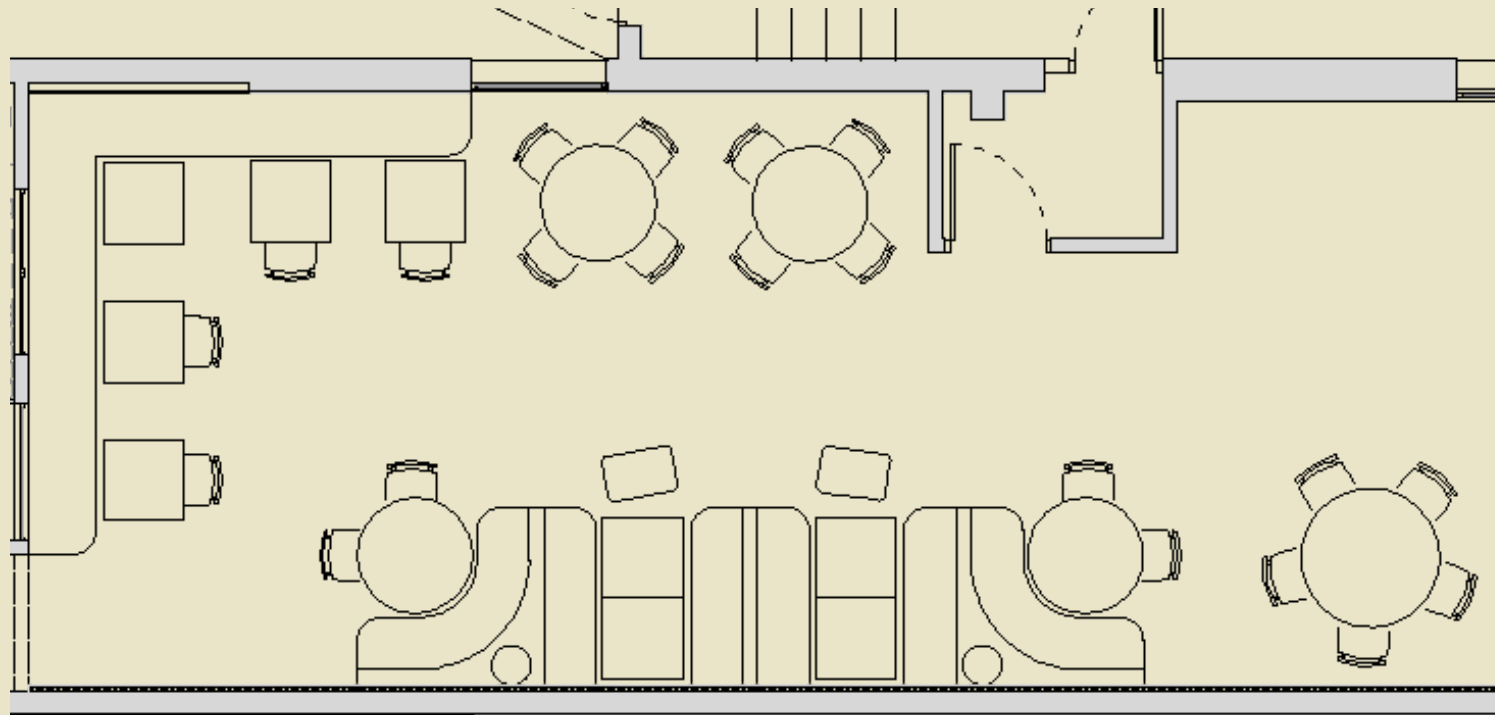
ELEGANTE SALON MEXICANO



AFORO TIPO BANQUETE 50PAX

PRECIO EXCLUSIVIDAD

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



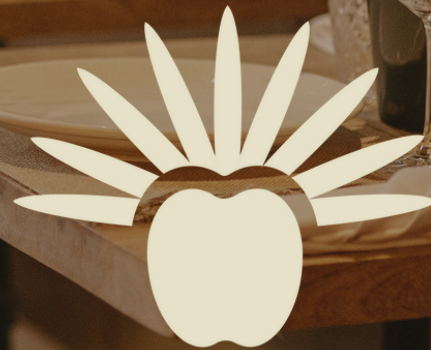


CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

- 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