

La
XIDA



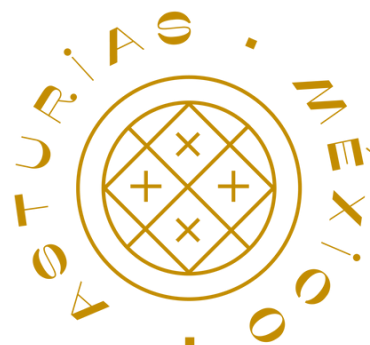
NUESTRA HISTORIA

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

PATATAS BRAVAS LA XIDA  10 €

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

CROQUETAS FUSIÓN  13 €

Selección de croquetas artesanales de queso la peral, mole oaxaqueño, chorizo asturiano, maíz criollo, cabrales y cochinita pibil.

CHORIZO A LA SIDRA  13 €

Auténtico chorizo asturiano bañado en salsa de sidra

GUACAMOLE DE MI MAMÁ  14 €

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

TORTOS ASTURIANOS CON PICADILLO MEXICANO 2UD  14 €

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

SOPES DE RABO DE TORO 2UD  14 €

Delicioso guiso de rabo de toro español con un toque de cebolla morada y salsa agria sobre masa de maíz con achiote

NACHOS ESPECIALES  15 €

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

CAZUELITA DE QUESO FUNDIDO CON CHORIZO  16 €

Nuestro mix de quesos asturianos fundidos con chorizo asturiano a la plancha y acompañado con 4 tortillas de trigo calientitas

DE LA HUERTA

ROTOS DE PORTOBELLO  13 €

Nuestra versión de este clásico, huevos rotos con hongos portobello, salsa de queso la peral, huevo frito y un toque de aceite de chorizo

COLIFLOR AL HORNO  14 €

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

PASTOR SUAVE SOBRE CREMA DE HUERTO  14 €

Suave ensaladilla de patata y zanahoria, acompañada de jugosa carne al pastor y coronada con una delicada espuma de chipotle


TACOS Y TOSTADAS

CARNITAS IBÉRICAS 3UD    13 €

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

TOSTADAS DE ATÚN SALVAJE 2UD    14 €

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

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

DE ARRACHERA 3UD 15 €

Carne de arrachera en tiras acompañados de chimichurri casero, cebolla y cilantro. Un clásico de la gastronomía mexicana

TOSTADAS MAR Y TIERRA 2UD   15 €

Tostadas de maíz con base de guacamole, coronadas con chorizo asturiano, pulpo del cantábrico a la plancha, huevas de trucha y naranja fresca.


DE CACHOPO 3UD     15 €

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

DEL MAR

AGUACHILE DE GAMBA  17 €

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

CEVICHE SOL Y MAR   18 €

Ceviche de merluza fresca bañada en nuestra leche de tigre de maracuyá y naranja. Tropical, cítrico y con un punch que no esperas

MERLUZA SALVAJE    24 €

Merluza del Cantábrico, especiada por el chef y acompañada de coliflor rostizada, salsa cremosa de queso La Peral y aceite de perejil. Un plato tan bonito como sabroso.

MONTAÑA

MOLE NEGRO CON PITU DE CALEYA

 22 €

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

TORTA DE CACHOPO

 24 €

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

TAMPIQUEÑA ASTUR-MEX

 29 €

Para los más comilones 250 gr de Arrachera preparada al puro estilo mexicano con 100 gr de chorizo asturiano acompañado con arroz rojo mexicano, frijoles refritos, 3 enchiladas en salsa verde rellenas de queso y un chimichurri casero

DULCE

ARROZ CON LECHE LA XIDA

 6 €

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!*