

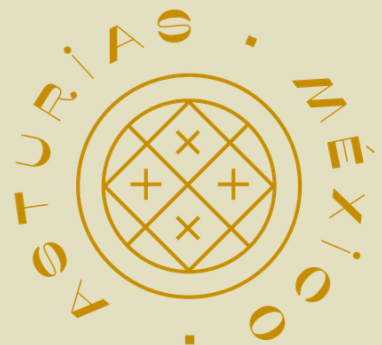
NUESTRA HISTORIA

El Grupo Xidu nació del vínculo familiar que sus 5 socios fundadores comparten con Asturias y México.

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

Muchos años después, una chica mexicana con ascendencia asturiana decidió volver a España y, durante ese viaje, por cosas del destino, conoció a un joven asturiano con quien se casó.

Tiempo después, al igual que lo hicieron sus antepasados, se unieron y fusionaron 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.

CHORIZO A LA SIDRA 13€

Auténtico chorizo asturiano bañado en sidra.

CROQUETAS FUSIÓN 13€

Selección de croquetas artesanales de queso la peral, mole oaxaqueño, chorizo asturiano, maíz criollo, queso cabrales y cochinita pibil acompañadas de una salsa de maracuya con mezcal. Una experiencia que celebra la fusión de sabores y culturas.

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

CAZUELA DE QUESO FUNDIDO CON CHORIZO 15 €

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

GUACAMOLE DE MI MAMÁ 14€

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

TORTOS ASTURIANOS CON PICADILLO 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

SOPES DE RABO DE TORO 14 €

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



TACOS GOBERNADOR



TACOS DE CACHOPO



ROTOS DE PORTOBELLO



STAKE DE COLIFLOR

DE LA HUERTA

HUEVOS ROTOS 14 €

Nuestra versión de este clásico: huevos rotos con hongos Portobello, salsa de queso la peral y un toque de aceite de chorizo.

STEAK DE COLIFLOR 13 €

Coliflor marinada en sidra, rostizada con salsa de queso la peral y esquires tatemados con un toque de cilantro.



TORTOS ASTURIANOS CON PICADILLO



CROQUETAS FUSION



SOPES DE RABO DE TORO



CHORIZO A LA SIDRA

TACOS Y TOSTADAS

CARNITAS IBÉRICAS 2UD 15€

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

TACOS GOBERNADOR 2UD 15€

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

TOSTADAS DE ATÚN 2UD 14€

Lomo de atún marinado en zumo de lima y soja, sobre tostada de maíz, guacamole y acompañado de puerro.

TACOS DE CACHOPO 3UD 16€

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

TACOS DEL BOSQUE 3UD 13,50€

Hongos Portobello en tempura, servidos sobre tortillas de maíz con costra de queso, acompañados de una sabrosa salsa de flor de Jamaica y un toque de sur Cream.

TACOS DE PASTOR 3UD 13€

Clásicos tacos de cerdo adobado al estilo pastor, servidos con cebolla, cilantro fresco, piña asada y salsa taquera.

ARRACHERA 3UD 15€

Arrachera en cuadros con chimichurri casero, cebolla y cilantro. Un clásico de la cocina mexicana

DEL MAR

AGUACHILE BLANCO

Gambas encurtidas en crema de coco, lima y semillas de jalapeño servido con cebolla morada, pepino, aguacate y tostadas de maíz.

16€

CEVICHE NEGRO

Ceviche de merluza fresca bañada en nuestro encurtido tatemado de la casa, elaborado a base de verduras, lima y sidra servido con aguacate y tostadas de maíz.

18€

MERLUZA ZARANDEADA A LA ASTURIANA

Merluza del Cantábrico adobada en chile ancho, lima, sidra y mayonesa. Acompañada de ensalada fresca de manzana.

17€



AGUACHILE BLANCO

CEVICHE NEGRO

MONTAÑA

TORTA DE CACHOPO

25€

El plato más famoso de nuestra cocina. Cachopo entre dos panes de crital, frijol refrito, guacamole, cebollita morada encurtida, salsa la xida y tomates asados Acompañado de patatas.

MOLE NEGRO CON POLLO DE CORRAL

25€

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

TAMPIQUEÑA ASTUR/MEX

29€

Para los más comilonas! 250 gr de Arrachera preparada al puro estilo mexicano, 100 gr de chorizo asturiano acompañado con arroz rojo mexicano, 3 enfrijoladas en salsa rellenas de nuestro mix de quesos y un chimichurri preparado en casa.

GOCHU CRIOLLO

20€

Jamón de cerdo asturiano D.O cocinado a baja temperatura por 15h barnizado con una mezcla de chiles mexicanos, sidra y miel empatao sobre un puré de coliflor caramelizado.



GOCHU AHUMADO

TORTA DE CACHOPO

DULCE

ARROZ CON LECHE A LAS 3 TEXTURAS LA XIDA

6,50€

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

COULANT DE QUESO CABRALES

6,50€

Elaborada al momento con queso Cabrales y acompañada de jelée de Jamaica y nueces garapiñadas.

VUELTA A CASA

8€

Panqué de vainilla bañado en rompope casero, receta de la abuela, helado de turrón y una corona de queso fresco y sidra.

TARTA DE ELOTE "EL ALMA DE LA XIDA"

9€

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!



EL ALMA DE LA XIDA



COULANT DE CABRALES