

Cócteles de verano fusión en el restaurante asturiano - mexicano La Xida

La Xida no solo fusiona su gastronomía en su carta de platos, sino que también lo hace con sus cócteles. Un original "tequidra" y un renovado margarita ("Apple Margarita") que no deja indiferente a ningún comensal

Desde que La Xida abrió sus puertas hace unos meses en López de Hoyos con Serrano no ha dejado de crear e innovar nuevos platos fusión de sus dos gastronomías estrella: la asturiana y la mexicana. Pero no solo innovan en platos fusión, sino que además también lo hacen en su carta de cócteles.

De este salto han nacido el "Tequidra" y el "Apple Margarita". Dos cócteles que además de estar riquísimos, son una oda a las gastronomías fusión de este restaurante: la mexicana y la asturiana.

Sobre el tequidra, sus creadores cuentan que es el nuevo combinado que hace honor tanto a México, con su conocidísimo tequila, como a Asturias, con su inconfundible sidra. Y, el Apple Margarita no se queda atrás, ya que combina los aspectos tradicionales del cóctel mexicano dando protagonismo a la manzana, fruta con la que también se hace la sidra asturiana.

El tequila mexicano es mundialmente conocido por combinarlo con limón, pero, en este caso, el tequila del "Tequidra" se mezcla con un concentrado de manzana verde, sidra autóctona asturiana y se culmina con una pizca de refresco de limón para darle el toque final.

Y, a modo decorativo, en ambos cócteles, y para darle un guiño final a Asturias, se colocan unas rodajas de manzana verde fresca y se escarcha con un poco de sal (que tampoco podía faltar en esta original mezcla fusión).

Una mezcla original de culturas que se puede disfrutar siguiendo la línea de gastronomía fusión asturiana mexicana que ofrece La Xida.

Y, como dato curioso, en el caso del tequidra, para terminar de maridarlos, La Xida ofrece un toque secreto que da a sus comensales cuando deciden pedirse este cóctel fusión. El toque final que marcará la diferencia.

Ambos son dos cócteles perfectos para disfrutar durante este verano madrileño en la nueva zona de terraza de La Xida, acompañados de los diferentes platos fusión que conforman su carta. Unos tacos de cachopo con guacamole, unas croquetas fusión o un ceviche de palmitos y mango son algunos de los platos que se pueden degustar en su carta.

"Si las gastronomías de cada región por separado son maravillosas, la fusión resulta única y fascinante".

laxida.com

Datos de contacto:

Sonia Díaz

presscode

658769359

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Madrid](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>