

## **Una barra asturiana en el centro de Madrid se convierte en una fusión de productos asturianos mexicanos**

**La Xida inaugura su clásica e inconfundible barra asturiana con una carta especial que hará que los comensales se sientan como en tierra bable, pero solo en apariencia. La zona de barra contará con originales platos fusión asturianos – mexicanos y platos tradicionales de la gastronomía asturiana que transportan también con el paladar no solo al norte de España, sino también a tierra azteca**

La Xida, ubicado en pleno Barrio de Salamanca, es un restaurante fusión asturiano - mexicano que une tradición y familia para dar lugar a una gastronomía icónica. Y, para conmemorar esta tradición, La Xida ha inaugurado una carta especial para su zona de barra asturiana. Una barra fusión que ofrece un tapeo que viaja de Asturias a México con tapas y platos de picoteo que son un lujo para los sentidos.

En esta carta especial tipo tapeo se podrán encontrar clásicos e inconfundibles platos asturianos como una cazuelita de queso Gamoneu para untar con un toque de miel a la sidra, unas increíbles croquetas de cabrales (y su correspondiente fusión también con cochinita pibil) o una cazuelita de chorizo a la sidra bañado en salsa verde, entre otros.

Y, además de platos de gastronomía puramente asturiana, también se podrá disfrutar de platos fusión que harán las delicias de los más innovadores, con tapas como por ejemplo unas originales patatas bravas La Xida con tres salsas: cabrales, brava y salsa La Xida con un toque de cilantro. Unos nachos especiales que no dejarán a nadie indiferente: con un mix de quesos asturianos derretidos sobre crujientes totopos de maíz, chorizo asturiano doradito, cilantro y pico de gallo o unos tortos asturianos con guacamole o cochinita pibil. El torto de guacamole con guacamole de la casa y el de cochinita con crema de frijoles y topping de cochinita pibil.

Una decoración y unos platos que casan perfectamente para sentirse como en una auténtica barra de origen asturiano. En la que, además de la comida, también se puede disfrutar de su bebida por excelencia: la sidra asturiana. Y, para los más atrevidos, pueden incluso animarse a escanciarla. Además, en esta barra fusión no pueden faltar cócteles típicos mexicanos, como la michelada, las mezcalinas o los margaritas. Y su correspondiente bebida fusión: el tequidra, una mezcla de tequila y tradicional sidra asturiana.

Y, para terminar de la mejor manera las veladas, se podrá disfrutar durante los días festivos de un DJ en directo mientras se degustan estos platos fusión en compañía de amigos o familia.

**Datos de contacto:**

Sonia Díaz  
presscode  
658769359

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

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

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>