LA POSADA DE SAN BLAS

nuestra carta

- RACIONES -

PASTEL DE CABRACHO	12€
CAMEMBERT FRITO	12€
CHIPIRONES ANGULADOS	14€
CHIPIRONES FRITOS	14€
ZAMBURIÑAS	18€

- ENSALADAS -

ENSALADA MIXTA 12€
lechuga, tomate, cebolla, bonito, espárragos, aceitunas y huevo cocido

ESPECIAL "LA POSADA 14€
lechuga, tomate, cebolla confitada, manzana, jamón, pimientos y queso de cabra empanado

ENSALADILLA RUSA 10€

CROQUETAS DE QUESO	12€
CROQUETAS DE JAMÓN	12€
CALAMARES DE POTERA FRITOS	21€
CALAMARES DE POTERA EN SU TINTA	21€

- SUGERENTE -

SALPICÓN DE BONITO 18€
delicia marinera

SALPICÓN DE MARISCO 22€
frescura del mar

- PLATOS DE CUCHARA -

POTE	13€
FABADA ASTURIANA	16€
FABES CON PULPO	18€
FABES CON ALMEJAS	19€

- PRECIO *A CONSULTAR-

PESCADOS EN SALSA
Y ARROCES VARIADOS

PAELLAS	$18

LA POSADA DE SAN BLAS

nuestra carta

- SARTENES -

HUEVOS CON PATATAS Y.....

GULAS, CHIPIRONES Y SETAS	15€
PICADILLO Y SALSA DE CABRALES	14€
PULPO Y GAMBAS	16€

- VARIEDADES DE PULPO -

PULPO A LA GALLEGA	19€
ENCEBOLLADO	19€
A LA PLANCHA	19€
CAZUELA DE PULPO almejas, setas y patatas panaderas en salsa verde	22€

- CARNES -

SECRETO DE CERDO IBÉRICO	18€
ESCALOPINES AL CABRALES	14€
CARRILLERAS DE CERDO IBÉRICAS	16€
ESPALDILLA DE TERNERA ASADA	15€

- POR ENCARGO-

TORTILLAS

EMPANADAS

BOCADILLO

PINCHOS

*CONSULTAR VARIEDAD Y PRECIO

LA POSADA DE SAN BLAS

nuestra carta

- CACHOPOS MARINEROS

DE ORICIOS, ALGAS Y QUESO MONTELARREINA 24€

DE MERLUZA EN SALSA 27€
relleno de marisco

DE PULPO A LA GALLEGA 26€
con queso San Simón

- CACHOPOS FINALISTAS-

FINALISTA 2022 7ªMejor Cachopo del Mundo

Chosco, cebolla confitada y queso azul de taramundi 25€

FINALISTA 2023 Finalista Mejor Cachopo del Mundo

Chosco, grelos y queso 3 oscos 25€

TABLA DE MINI CACHOPOS 25€

A LA PLANCHA 24€
de jamón ibérico, cebolla confitada, y queso de oscos

DE CECINA Y QUESO DE CABRA 24€

DE JAMÓN Y QUESO 24€

DE LACÓN CON GRELOS 24€
y queso de oscos

DE ZORZA, BACON Y QUESO 24€

LA POSADA DE SAN BLAS

nuestra carta

¡ESTO TE INTERESA!

¿Que es un cachopo?

El cachopo es un plato típico de la gastronomía asturiana, delicioso y contundente. Consiste en dos grandes filetes de carne, generalmente de ternera, rellenos de jamón y queso, y luego empanados y fritos.
El resultado es una deliciosa combinación de sabores y texturas, con el exterior crujiente y dorado, y el interior jugoso y lleno de sabor. Es un plato que se sirve acompañado de patatas fritas y ensalada, y es perfecto para compartir debido a su generoso tamaño.

¿Que significa que el cachopo ha sido premiado como mejor cachopo del mundo?

Haber sido premiado en la Guía del Cachopo es un reconocimiento destacado para un restaurante que ha demostrado excelencia en la preparación de este plato típico de la cocina asturiana.

La Guía del Cachopo es la guía más completa de los lugares donde se puede degustar este plato de la cocina típica asturiana que reúne los mejores establecimientos tanto en Asturias como en otras provincias e incluso países del mundo donde se puede degustar este delicioso manjar.

La guía otorga premios a aquellos restaurantes que han destacado por ofrecer un cachopo excepcional en términos de sabor, calidad de la carne, relleno, guarnición y otras características importantes. Además, se valora la presentación del plato, el servicio al cliente y el ambiente del local.

Los premios de la Guía del Cachopo son un reconocimiento a la dedicación y pasión de los chefs y restaurantes que se esfuerzan por ofrecer una experiencia culinaria única y auténtica. Estos galardones aumentan la reputación y prestigio del restaurante, atraen a más clientes y dan visibilidad a su talento gastronómico.

Ser galardonado en la Guía del Cachopo significa ser reconocido como uno de los mejores en la preparación de este plato icónico, y es un orgullo para cualquier establecimiento formar parte de esta prestigiosa selección. Los premios impulsan la competencia sana entre los restaurantes, promoviendo la mejora constante y la innovación en la cocina asturiana tradicional.
¡Una distinción que enorgullece y deleita a los paladares más exigentes!