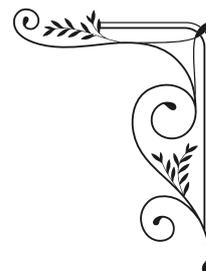


# LA POSADA DE SAN BLAS

## *nuestra carta*



### - RACIONES -

---

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

### - ENSALADAS -

---

<b>ENSALADA MIXTA</b>	<b>12€</b>
lechuga, tomate, cebolla, bonito, espárragos, aceitunas y huevo cocido	
<b>ESPECIAL "LA POSADA"</b>	<b>14€</b>
lechuga, tomate, cebolla confitada, manzana, jamón, pimientos y queso de cabra empanado	
<b>ENSALADILLA RUSA</b>	<b>10€</b>

CROQUETAS DE QUESO	12€
CROQUETAS DE JAMÓN	12€
CALAMARES DE POTERA FRITOS	24€
CALAMARES DE POTERA EN SU TINTA	24€

### - SUGERENTE -

---

<b>SALPICÓN DE BONITO</b>	<b>22€</b>
delicia marinera	

<b>SALPICÓN DE MARISCO</b>	<b>25€</b>
frescura del mar	

### - PLATOS DE CUCHARA -

**-POR ENCARGO-**

---

POTE	13€
FABADA ASTURIANA	16€
FABES CON PULPO	20€
FABES CON ALMEJAS	20€

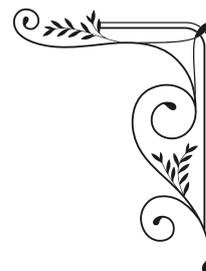
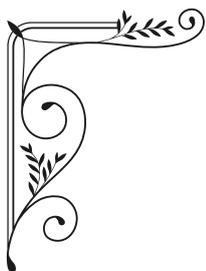
### - PRECIO \*A CONSULTAR-

---

PESCADOS EN SALSA  
Y ARROCES VARIADOS

PAELLAS

PRECIO A CONSULTAR -



## **- SARTENES -**

---

	HUEVOS CON PATATAS Y.....	
GULAS, CHIPIRONES Y SETAS		15€
PICADILLO Y SALSA DE CABRALES		14€

## **- CARNES -**

---

SECRETO DE CERDO IBÉRICO	20€	CARRILLERAS DE CERDO	18€
		IBÉRICAS	
ESCALOPINES AL CABRALES	14€		
		ESPALDILLA	
		DE TERNERA ASADA	18€

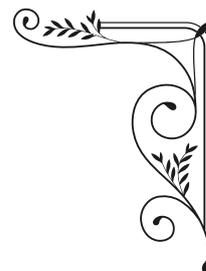
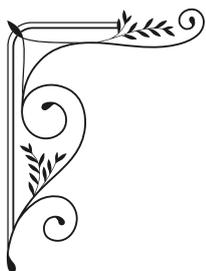
## **- POR ENCARGO -**

---

TORTILLAS  
EMPANADAS

BOCADILLO  
PINCHOS

\*CONSULTAR VARIEDAD Y PRECIO



## - CACHOPOS MARINEROS

---

**DE ORICIOS, ALGAS Y QUESO** 26€  
**MONTELLARREINA**

**DE MERLUZA EN SALSA** 29€  
relleno de marisco



## - CACHOPOS FINALISTAS -

**FINALISTA 2022** 7º Mejor Cachopo del Mundo

Chosco, cebolla confitada y queso azul de taramundi 27€

**FINALISTA 2023** Finalista Mejor Cachopo del Mundo

Chosco, grelos y queso 3 oscos 27€

**TABLA DE MINI CACHOPOS** 27€

**A LA PLANCHA** 26€

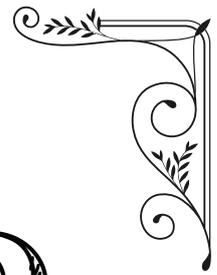
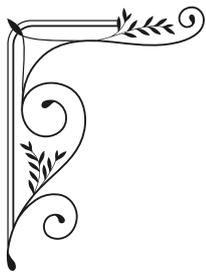
de jamón ibérico, cebolla confitada, y queso de oscos

**DE CECINA Y QUESO DE CABRA** 26€

**DE JAMÓN Y QUESO** 26€

**DE LACÓN CON GRELOS** 26€  
y queso de oscos

**DE ZORZA, BACON Y QUESO** 26€



**¡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!