

Blas Castaño y su hijo José apuestan por una cocina basada en los sabores tradicionales de las mejores carnes y el pescado fresco y los platos de cuchara de la provincia de Almería. Dos generaciones que aúnan la dilatada experiencia de toda una vida en hostelería de Blás y la formación actual de un joven cheff, José, para dar un toque actual a cada plato.
Pero el auténtico valor de la mesa de Casa Blás está en la selección del mejor producto: carnes de galicia, mariscos y pescados frescos de Almería para servir el mejor entrecot, chuletón de buey, brazuelo a la parrilla, magret de pato, gambas a la plancha...