Platos regionales:

Gurullos con habitas y pimientos asados.
Trigo de Almería.
Fabada asturiana.
Zarzuela de pescados y mariscos especial Casa Blas.

Marisco de nuestras costas:

Gambón rojo.
Gamba roja mediana.
Cigala.

Pescado

Milhojas de aguja y láminas de calabacín glaseado con queso y zócalo de frutas del bosque.
Rape a la marinera con moluscos de nuestra costa.
Lomo de gallopedro frito en aceite de oliva con cestitas de ajoblanco.
Dorada al horno perfumada con aromas de limón.
Calamares de nuestras costas al estilo del chef.
Parrillada de pescados, mariscos y moluscos.
Centros de aguja a la parrilla con verduritas de la huerta.
Ración de calamares fritos en aceite de oliva.
Lomo de bacalao con corazón de calabaza y glaseado al horno con alioli.

Asados y estofados

Pierna de cabrito al horno con verduras de la huerta en su jugo.
Estofado de rabo de ternera al vino añejo.
Jarretes de cordero lechal confitado con salsa española.

Carnes hojaldradas

Solomillo de cerdo ibérico relleno de dátiles, foie a las finas hierbas y jamón de cerdo ibérico.

Carnes a la parrilla

Entrecot de ternera.
Solomillo de ternera.
Solomillo de cerdo.
Brazuelo de choto a la parilla con majao de tomillo y romero.
Entrecot de buey gallego.
Chuletas de cabrito al estilo del cheff.
Buey gallego a la piedra.
Presa ibérica a la parrilla (salsa de pimienta, salsa roquefort y salsa de cerveza con crujiente de jamón).
Ternera gallega a la piedra.
Entrecot de buey gallego.

Para los más pequeños

Lasaña boloñesa de ternera al horno con mozzarella.
Pechuga de pollo a la parrilla con patatas fritas.
Lomo con huevo y patatas fritas.