

Del cuarto frío



Ostra Guillardeau Ostra Guillardeau	4.50 €
Ostra Gallega plana Ostra Gallega plana	5.50 €
Anchoa San Filippo, tartar de tomate Raff (Filete) Anxova Sant Filippo, tàrtar de tomàquet Raff (Filet)	2.90 €
Jamón Ibérico "JOSELITO" Pernil Ibèric "JOSELITO"	24.50 €
Coca de foie micuit con texturas de manzana Coca de foie micuit amb textures de poma	7.20 €
Ensalada del huerto del Baix Llobregat. (Producto de temporada) Amanida de l'hort del Baix Llobregat. (Producte de temporada)	9.90 €
Ensalada de tomates de cercanía, miel y mostaza Amanida de tomàquets de proximitat, mel i mostassa	8.90 €
Tartar de atún "Balfegó", guacamole y lemongrass Tàrtar de atún "Balfegó", guacamole y lemongrass	17.90 €

Lo mejor del mar

Las tallarinas del Cheche Les tallarines del Cheche	16.95 €
Gamba roja de playa a la plancha con sal o a la brasa (100gr) Gamba vermella de platja a la planxa amb sal o a la brasa (100gr)	15 €
Mejillón Buxot: plancha, vapor o marinera Musclo Buxot: planxa, vapor o marinera	11.95 €
Cigala viva abierta a la plancha(100gr) Escamarlà viu obert a la planxa (100gr)	12 €

Los fritos



Las bravas 8.45 €

Les braves



Fritura de pescadito del Mediterráneo 14.95 €

Fregit de peix mediterrani



Calamar de playa en tempura con mahonesa de tinta 15.50 €

Calamar de platja en tempura amb maionesa de tinta



Las croquetas de arroz negro 10.55 €

Les croquetes d'arròs negre



Croquetas de jamón "Joselito" 10.55 €

Croquetes de pernil "Joselito"



Gambita roja del mediterráneo frita 16.90 €

Gambeta vermella del Mediterrani fregida



Cocina de Autor by CheChe

Albóndigas de Rubia Gallega, jugo de su rustido y guiso de calamar con "pan de croissant" a la brasa para mojar 13.90 €

Mandonguilles de "Rubia Gallega", suc del seu rostit i guisat de calamar amb "pan de croissant" a la planxa



Chipirones de playa a la plancha, butifarra del Perol 18.50 €

Calamarsons de platja a la planxa, botifarra del Perol



Tortilla abierta de butifarra negra, setas y parmesano 10.50 €

Truita oberta de botifarra negra, bolets i pamesà



Gyoza de gamba roja a la brasa y panceta ibérica 3.90 €

Gyoza de gamba vermella a la brasa i cansalada ibèrica



Raviolis de cigala, un clásico 18.60 €

Raviolis d'escamarlà, un clàssic



Canelones tradicionales con bechamel trufada (3 unidades) 12.90 €

Canelons tradicionals amb beixamel trufada (3 unitats)



Huevos rotos con bogavante azul 19.80 €

Ous trencats amb llamàntol blau



Pulpo a baja temperatura y frito en panko, cremoso de patata ahumado y demi-glace 18.95 €

Pop a baixa temperatura i fregit en panko, cremós de patata fumat i demi-glace



Apio



Crustáceos



Frutos cáscara



Gluten



Huevos



Lácteos



Moluscos



Pescados



Sulfitos

Api Crustacis Fruits de pela Gluten Ous Lactis MolHuscs Peix Sulfitos

Arroces y Fideuá



LOS CLÁSICOS (MÍNIMO 2 PERSONAS):

Paella marinera Paella marinera	19.80 €
Paella Parellada Marinera Paella Parellada Marinera	20.80 €
Arroz caldoso de bogavante azul Arròs caldós de llamàntol blau	27.55 €
Fideuá de cabello de ángel Fideuà de cabell d'àngel	16.95 €
Arroz cremoso de espardeñas y secreto "JOSELITO" Arròs cremós de espardeñes i secret "JOSELITO"	23.50 €

LAS LLAUNAS:

Arroz negro de pulpo y calamar Arròs negre de pop i calamar	14.90 €
Arroz de verduras y alcachofas del Prat Arròs de verdures i carxofes del Prat	12.90 €
Arroz de espardeñas Arròs d'espardeñes	16.95 €
Arroz de gamba roja Arròs de gamba vermella	15.95 €



Pescados del CheChe

Tronco de rape a la brasa, jugo de rustido, calamar y cremoso de calçots
Tronc de rap a la brasa, suc de rostit, calamar i cremós de calçots



21.90 €

"Xup Xup" de rodaballo, alcachofas y almejas de carril

"Xup Xup" de turbot, carxofes i cloïsses de carril



23.50 €

Tataki de lomo de atún Balfegó con texturas de tomates

Tataki de llom de tonyina Balfegó amb textures de tomàquets



18.95 €

Pescado del día salvaje (Al horno con patata, kalamata, tomate y cebolla o a la brasa, refrito de ajos y patata panadera)

Peix del dia salvatge (A l'orn amb patata, Kalamata, tomàquet i ceba o a la brasa, refregit d'allis i patata fornera)



23.90 €

Bacalao "al pil pil" con sus kokotxas en tempura

Bacallà "al pil pil" amb les seves kokotxes en tempura



21.50 €

Lubina a la sal con verduras baby salteadas y crema de queso (para 2 personas)

Llobarro a la sal amb verdures baby saltejades i crema de formatge (per a 2 persones)



43.45 €

Suprema de merluza palangre, jugo de chorizo ibérico

Suprema de lluç palangre, suc de xoriço ibèric



17.80 €

El rincón del carnívoro

Entrecotte de "Roxa d'Ouro" a la brasa y verduras al wok

Entrecotte de "Roxa d'Ouro" a la brasa i verdures a el wok



19.90 €

Solomillo de ternera marcado a la brasa, foie y trufa melanosporum

Filet de vedella marcat a la brasa, foie i tòfona melanosporum



24.90 €

Pularda Cal Nadal criada en libertad en 3 cocciones (pechuga a la sal, muslo a baja temperatura con jugo de hierbas, y alita confitada y posteriormente frita)



21.60 €

Picaña de Rubia gallega y texturas de alcachofa

Picanya de Rossa gallega i textures de carxofa



21.60 €



Apio
Api



Crustáceos
Crustacis



Frutos cáscara
Fruits de pela



Gluten
Gluten



Huevos
Ous



Lácteos
Lactis



Moluscos
Mol·luscs



Pescados
Peix



Sulfitos
Sulfits



Soja
Soia