

## Del cuarto frío / De la cambra freda

Ostra Guillaudeau  
Ostra Guillaudeau



5.50 €

Ostra Gallega plana  
Ostra Gallega plana



5.50 €

Anchoa San Filippo, tartar de tomate Raff (unidad)  
Anxova Sant Filippo, tàrtar de tomàquet Raff (unitat)



2.90 €

Jamón "Joselito"  
Pernil "Joselito"

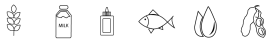
24.50 €

Ensalada del huerto del Baix Llobregat (producto de temporada)  
Amanida de l'hort de Baix Llobregat (producte de temporada)



9.90 €

Tartar de atún "Blue Finn", guacamole y lemongrass  
Tàrtar de tonyina "Blue Finn", guacamole i lemongrass



17.90 €

## Lo mejor del mar / El millor de la mar

Las tallarinas del CheChe  
Les tallarines del CheChe



16.95 €

Gamba roja a la plancha con sal o a la brasa (100g)  
Gamba vermella a la planxa amb sal o a la brasa (100g)



12 €

Mejillón de roca: a la plancha, vapor o marinera  
Musclo de roca: a la planxa, vapor o marinera



11.95 €

Cigala viva abierta a la plancha (100g)  
Cigala viva oberta a la planxa (100g)



9 €



Apio  
Api



Crustáceos  
Crustacis



Moluscos  
Mol·luscs



Pescados  
Peix



Sulfitos  
Sulfits



# Los fritos / Els fregits

Las Bravas

Les Braves



8.45 €

Calamar de playa en tempura con mahonesa de tinta

Calamar de platja en tempura amb maionesa de tinta



15.50 €

Las croquetas de arroz negro

Les croquetes d'arròs negre



10.55 €

Croquetas de jamón "Joselito"

Croquetes de pernil "Joselito"



10.55 €

Chipiron nacional frito, butifarra del Perol y all i oli ahumado

Chipiron nacional fregit, botifarra de l'Perol i all i oli fumat



16.95 €

# La cocina canalla del Cheche / La cuina canalla del Cheche

Tortilla abierta de sobrasada de Mallorca a la brasa, queso comté y "pa amb tomàquet"

Truita oberta de sobrassada de Mallorca a la brasa, formatge comté i "pa amb tomàquet"



11.50 €

Tortilla abierta de alcachofas, jamón Joselito, romesco, "pa amb tomàquet"

Truita oberta de carxofes, pernil Joselito, romesco, "pa amb tomàquet"



11.80 €

Gyoza de gamba roja a la brasa y panceta melosa

Gyoza de gamba vermella a la brasa i cansalada melosa



3.90 €

Raviolis de cigala, un clásico

Raviolis d'escamarlà, un clàssic



18.60 €

Canelones tradicionales con bechamel trufada (3 unidades)

Canelons tradicionals amb beixamel trufada (3 unitats)



12.90 €

Pulpo a la brasa, texturas de patatas bravas

Pop a la brasa, textures de patates braves



18.95 €

Texturas de alcachofas del Prat, huevo a baja temperatura, ajo negro, almejas de Carril

Textures de carxofes del Prat, ou a baixa temperatura, all negre, cloïsses de Carril



15.50 €

Bogavante azul, albóndigas, parmentier, jugo de rustido y trufa melanosporum

Llamàntol blau, mandonguilles, parmentier, suc de rostit i tòfona melanosporum



24.90 €



Api



Cacahuete  
Cacauet



Frutos cáscara  
Fruits de pela



Gluten  
Gluten



Huevos  
Ous



Lácteos  
Lactis



Moluscos  
Mol·luscs



Mostaza  
Mostassa



Pescados  
Peix



# Arroces y Fideuas

## ARROCES (MÍNIMO DOS 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 angel

Fideuà de cabell d'angel

16.95 €



Arroz cremoso de pularda Cal Nadal y gamba roja

Arròs cremós de pularda Cal Nadal i gamba vermella

23.50 €



## LAS LLAUNAS:

Arroz negro de pulpo y calamar

Arròs negre de pop i calamar

14.90 €



Arroz de verduras de temporada, parmesano y romesco

Arròs de verdures de temporada, parmesà i romesco

12.90 €



Arroz de gamba roja

Arròs de gamba vermella

15.95 €



Apio



Crustáceos  
Crustacis



Frutos cáscara  
Fruits de pela



Gluten  
Gluten



Moluscos  
Mol·luscs



Pescados  
Peix



Sulfitos  
Sulfit



# Pescados del Cheche / Peixos del Cheche

Tronco de rape a la brasa, panceta ibérica, alcachofas del Prat, jugo de mar y montaña

Tronc de rap a la brasa, cansalada ibèrica, carxofes del Prat, suc de mar i muntanya

20.90 €



Rodaballo a la brasa, emulsión de santurce y olivada de Kalamata

Turbot a la brasa, emulsió de Santurce i olivada de Kalamata

21.50 €



Tataki de lomo de atún Bluefin con texturas de tomate y rabanitos

Tataki de llom de tonyina Bluefin amb textures de tomàquet i raves

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'forn amb patata, Kalamata, tomàquet i ceba o a la brasa, refregit d'alls i patata fornera)

23.90 €



Bacalao al "pil pil" de gamba roja

Bacallà a el "pil pil" de gamba vermella

22.50 €



Lubina a la sal con verduras baby salteadas y parmesano (para 2 personas)

Llobarro a la sal amb verdures baby saltejades i parmesà (per a 2 persones)

43.45 €



# El rincón de la carne / El racó de la carn

Entrecote de Rubia Gallega a la brasa y verduras al wok

Entrecotte de Rossa Gallega a la brasa i verdures a el wok

22.90 €



Solomillo de ternera a la brasa, foie y jugo de rustido

Filet de vedella a la brasa, foie i suc de rostít

23.90 €



Carrillera de cerdo deshuesada, chalotas, trufa melanosporum y parmentier

Galta de porc desossada, escalunyes, tòfona melanosporum i parmentier

21.80 €

