

## Català

- Tot el peix i marisc que oferim és fresc, de les millors llotges del litoral nacional.
- Totes les verdures que utilitzem són de proximitat.
- *Els nostres arrossos són artesanals provinents del Delta de l'Ebre, sense conservants afegits.*
- **Al·lèrgies:** en cas d'intolerància o al·lèrgia alimentària comunicar a cuina.
- **Anisakis:** : tots els nostres peixos servits en cru han estat prèviament congelats segons normativa legal.

## Castellano

- *Todo el pescado y marisco que ofrecemos es fresco, de las mejores lonjas del litoral nacional.*
- *Todas las verduras que utilizamos son de proximidad.*
- *Nuestros arroces son artesanales provenientes del Delta del Ebro, sin conservantes añadidos.*
- **Alergias:** : en caso de intolerancia o alergia alimentaria comunicar a cocina.
- **Anisakis:** : todos nuestros pescados servidos en crudo han estado previamente congelados según normativa legal.

[www.canfisher.com](http://www.canfisher.com)  
[instagram.com/canfisherbcn](https://www.instagram.com/canfisherbcn)  
[facebook.com/canfisher](https://www.facebook.com/canfisher)



# COMENCEM L'EXPERIÈNCIA CAN FISHER

## COMENZAMOS LA EXPERIENCIA CAN FISHER

### ELS APERITIUS SUBLIMS

#### LOS APERITIVOS SUBLIMES

Old Cuban: rom, cava, menta, xarop de sucre, angostura.....	6.50€
<i>Ron, cava, menta, jarabe de azúcar, angostura.</i>	
Le Fisher: Italicus, cava, angostura.....	7.00€
<i>Le Fisher: Italicus, cava, angostura.</i>	
Iberian Negroni: gin mare, campari, vermut.....	7.00€
<i>Gin mare, Campari, vermut.</i>	
Venus Spritz: vi rosat, gerd, llimona i tònica.....	7.00€
<i>Vino rosado, frambuesa, limón y tónica.</i>	
Martini Fiero i tònica.....	6.50€
<i>Martini Fiero y tónica.</i>	

### ACOMPANYA-HO AMB...

#### ACOMPÁÑALO CON...

Les olives malaguenyes de Can Fisher.....	4.00€
<i>Las aceitunas malagueñas de Can Fisher.</i>	
½ dotzena d'anxoves del cantàbric premium, oli d'oliva verge extra.....	15.50€
<i>½ docena de anchoas del cantábrico premium, aceite de oliva virgen extra.</i>	
Pernil ibèric de la Vall dels Pedroches (Còrdova) (80grs.).....	18.00€
<i>Jamón ibérico del Valle de los Pedroches (Córdoba) (80grs.).</i>	
Les braves... bravíssimes. Cruixents i picants.....	6.00€
<i>Las bravas... bravísimas. Crujientes y picantes.</i>	

### SUGGERIMENT DE PICA PICA PER A MÍNIM DUES O MÉS

SUGERENCIA DE PICA PICA  
PARA MÍNIMO DOS O MÁS

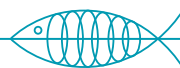
14.50€ /persona

Les olives malaguenyes de Can Fisher.  
*Las aceitunas malagueñas de Can Fisher.*

Les braves... bravíssimes. Cruixents i picants.  
*Las bravas... bravísimas. Crujientes y picantes.*

El ½ quilo de musclos, cítrics, alfàbrega.  
*El ½ kilo de mejillones, cítricos, albahaca.*

Canya / Vermut.  
Caña / Vermut.



### T'OFERIM DOS TIPUS DE PA

#### TE OFRECEMOS DOS TIPOS DE PAN

Pa de coca amb tomàquet untat.....	3.50€
<i>Pan de coca con tomate untado.</i>	
Varietat de pans acompanyats amb mantega.....	3.50€
<i>Variiedad de panes acompañados con mantequilla.</i>	

### PRIMER ELS PEQUES (PER A NENS FINS A 12 ANYS)

#### PRIMERO LOS PEQUES (PARA NIÑOS HASTA 12 AÑOS)

Diverteix-te menjant els Fish & Chips.....	Petit Pequeño: 10.50€
<i>Diviértete comiendo los Fish &amp; Chips.</i>	Gran Grande: 17.00€
Que bons estan els nostres nuggets de pollastret cruixent.....	10.50€
<i>Qué rico están nuestros nuggets de pollito crujiente.</i>	

## LES OSTRES MÉS DOLCES I SENSUALS AL NATURAL O AMB PASSIÓ

LAS OSTRAS MÁS DULCES Y SENSUALES  
AL NATURAL O CON PASIÓN

Ostres Spéciale Utah Beach (Normandia).....	4.00€/ud.
Calibre N° 2. Carnós i dolç.	
Ostras Calibre N° 2. Carnoso y dulce.	
Ostra Passió, api y Granny Smith.....	4.50€/ud.
Ostra Pasión, apio y Granny Smith.	

## DEIXA'T MIMAR AMB ELS ESPECIALS DE LA CASA DÉJATE MIMAR CON LOS ESPECIALES DE LA CASA

## ELS CAPRICIS DEL MAR

LOS CAPRICHOS DEL MAR

### El xef ve de la llotja, pregunta pels nostres suggeriments...

*El chef viene de la lonja, pregunta por nuestras sugerencias...*

Preu segons mercat i pes S/M  
Precio según mercado y peso S/M

La ració de cloïsses de la Ría soasades.  
*La ración de almejas de La Ría soasadas.*

Gamba Vermella: aquest preuat crustaci que conquesta els nostres paladars,  
t'ho cuinem al punt sobre llit de sal marina.

*Gamba Roja: ese preciado crustáceo que conquista nuestros paladares,  
te lo cocinamos al punto sobre cama de sal marina.*

Sardines del Mediterrani amb all i julivert.  
*Sardinas del Mediterráneo con ajo y perejil.*

## AMANIDES, VERDURES, ECOLÒGIQUES

ENSALADAS, VERDURAS, ECOLÓGICAS

Amanida de varietat de tomàquets eco, menta, alfàbrega amb vinagreta de kimchi.....10.50€  
*Ensalada de variedad de tomates eco, menta, albahaca con vinagreta de kimchi.*

Gaspaxo de cirera, gelat d'alfàbrega i limona, cruixent d'arròs salvatge.....8.00€  
*Gazpacho de cereza, helado de albahaca y limón, crujiente de arroz salvaje.*

Amanida d'alga Wakame & llagostins, quinoa vermella, col llombarda,  
maracujà i vinagreta de sèsam.....11.00€  
*Ensalada de alga Wakame & langostinos, quinoa roja, col lombarda,  
maracuyá y aderezo de sésamo.*

Amanida de calamar, papaia, ruca, vinagreta de llima kaffir i cacavets.....13.90€  
*Ensalada de calamar, papaya, rúcula, vinagreta de lima kaffir y cacahuets.*

L'amanida verda Fisher.....9.00€  
*La ensalada verde Fisher.*

## RAW-BAR, CARPACCIOS, TARTARES

Carpaccio de gambes vermelles amb cítrics i cibulet.....	17.50€
<i>Carpaccio de gambas rojas con cítricos y cebollino.</i>	
Carpaccio d'orada, ametlles, oli fumat, uva tinta.....	15.00€
<i>Carpaccio de dorada, almendras tostadas, aceite ahumado y uva tinta.</i>	
Carpaccio Patata voladora, avellana, tartufata i formatge feta.....	7.50€
<i>Carpaccio Patata voladora, avellana, tartufata y queso feta.</i>	

## LES NOSTRES FREGITS

### NUESTRAS FRITURAS

Fritada de calamar amb ralladura de llima, maionesa de kimchi i cítrics.....	13.80€
<i>Fritura de calamar con ralladura de lima, mayonesa de kimchi y cítricos.</i>	
Bunyols de bacallà i curd de llimona (6uts.).....	12.60€
<i>Buñuelos de bacalao y curd de limón (6uds.).</i>	
Croquetes de rostit i tòfona.....	2.20€/ud.
<i>Croquetas de rustido y trufa.</i>	
Les croquetes de Gambota ... irresistibles!.....	2.20€/ud.
<i>Las croquetas de Carabinero... ¡irresistibles!</i>	

## LES TAPES I PLATS ESPECIALS DE LA SENYORA FISHER ...

### LAS TAPAS Y PLATOS ESPECIALES DE LA SEÑORA FISHER...

Mar i montanya, pularda amb cigales.....	26.00€
<i>Mar y montaña, Pularda con Cigalas.</i>	
Truita oberta d'ous de Calaf, gambes a l'all, alga wakame i eriçons.....	15.00€
<i>Tortilla abierta de huevos de Calaf, gambas al ajillo, alga wakame y erizos.</i>	
Pop, patata baby rostida a el romani, cansalada fumada i oli de pebre vermell de la Vera.....	21.00€
<i>Pulpo, patata baby asada al romero, panceta ahumada y aceite de pimentón de la Vera.</i>	
El ½ quilo de musclos, cítrics, alfàbrega.....	12.60€
<i>El ½ kilo de mejillones, cítricos, albahaca.</i>	
Navalles en salsa miso.....	24.00€
<i>Navajas en salsa miso.</i>	
Ensalada russa Fisher, maionesa de coral i gambes.....	7.50€
<i>Ensaladilla Fisher, mayonesa de coral y gambas.</i>	
Bacallà al pil pil d'herbes i bolets portobello.....	21.00€
<i>Bacalao al pil pil de hierbas y setas portobello.</i>	

## ELS PEIXOS COM DÉU ELS VA PORTAR AL MÓN

### LOS PESCADOS COMO DIOS LOS TRAJO AL MUNDO

Tots els peixos i mariscs que oferim són frescos i provinents de les millors llotges del litoral nacional.  
*Todos los pescados y mariscos que ofrecemos son frescos y provenientes de las mejores lonjas del litoral nacional.*

Llamàntol nacional al Jospèr, tàrtara, bearnesa i side al gust.....	S/M
<i>Bogavante nacional al Jospèr, tàrtara, bearnesa y side al gusto.</i>	
Peix salvatge de llotja a la brasa, a la sal o al forn. Acompanya'l amb un dels nostres sides, verdures de temporada al carbó, amanida o patates fisher.....	S/M
<i>Pescado salvaje de lonja a la brasa, a la sal o al horno. Acompáñalo con uno de nuestros sides, verduras de temporada al carbón, ensalada o patatas fisher.</i>	

# ELS ARROSSOS ARTESANALS DEL "MOLÍ DE RAFELET"

## LOS ARROCES ARTESANALES DEL "MOLÍ DE RAFELET"

### A la llenya/ A la leña

Arròs caldós amb llamàntol Nacional..... S/M  
Arroz caldoso con bogavante Nacional.

Arròs melós de carabiners..... 35.00€/p.p.  
Arroz meloso de carabineros.

Arròs melós de muntanya. Botifarra de perol, rossinyols, costella de porc, salsitxa i ceps..... 21.50€  
Arroz meloso de montaña. Botifarra de perol, rossinyols, costilla de cerdo, salchicha y ceps.

### Amb socarrat/Con socarrat

Paella d'algues i escopinyes amb allioli verd..... 24.50€/p.p.  
Paella de algas y berberechos con all-i-oli verde.

Arròs de pollastret del Prat - rib de vedella amb carxofes ..... 20.50€/p.p.  
Arroz de pollito del Prat - rib de ternera con alcachofas.

Arròs del Senyoret, amb tot peladet per al seu delit..... 22.00€/p.p.  
Arroz del Señorito, con todo peladito para su deleite.

L'arròs negre de sepionetes, all-i-oli gratinat, pebrots del Padró ..... 21.00€/p.p.  
El arroz negro de sepionetas, all-i-oli gratinado, pimientos del Padrón.

Fideuà trempat de rap i galeres..... 19.50€/p.p.  
Fideuá trempat de rape y galeras.

Paella de verdures i bolets al carbó..... 17.00€/p.p.  
Paella de verduras y setas al carbón.

A partir de 2 persones. Preu per persona. Un plat d'arròs per taula.  
Grups de més de 6 persones poden triar dos tipus d'arròs i compartir.

A partir de 2 personas. Precio por persona. Un plato de arroz por mesa.  
Grupos de más de 6 personas pueden elegir dos tipos de arroz y compartir.

## I PER ALS AMANTS DE LA CARN...

### Y PARA LOS AMANTES DE LA CARNE...

#### DE LES BRASES D'ALZINA CENTENÀRIA, PERQUE LA VETERANIA ÉS UN GRAU DE LAS BRASAS DE ENCINA CENTENARIA, PORQUE LA VETERANÍA ES UN GRADO

Mitjana de Rossa Gallega "DryAged" reposada després de rostir,  
patates Can Fisher, salsa al gust (Min. 2pers.)..... 58€/Kg  
Chuleta de Rubia Gallega "DryAged" reposada después de asar,  
patatas Can Fisher, salsa al gusto (Min. 2pers.).

Costellam de vedella Angus, marinada en chimichurri,  
patates, espinacs a la crema..... 29.50€/Kg  
Costillar de ternera Angus, marinada en chimichurri,  
patatas, espinacas a la crema.

Filet a la brasa amb reducció de suc de carn..... 26.00€  
Solomillo a la brasa con reducción de jugo de carne.

Pollastret del Prat a la brasa... Rotisserie Style..... 17.00€  
Pollito del Prat a la brasa... Rotisserie Style.

### ACOMPANYAMENTS: 3.50€

#### GUARNICIONES: 3.50€

Verdures Km.0 brasejades · Patates fregides · Amanida verda del nostre hort.  
Verduritas Km.0 braseadas · Patatas fritas · Ensalada verde de nuestra huerta.

### EXTRA SALSES: 3.00€

#### EXTRA SALSAS: 3.00€

L'original bearnesa · All-i-oli d'alls tendres · La nostra tàrtara d'estragó.  
La original bearnesa · Al-i-oli de ajos tiernos · Nuestra tártara de estragón.

# L'ARRIBADA A PORT MÉS DOLÇA...

## LA LLEGADA A PUERTO MÁS DULCE...

Tatin de poma rostida gelat vainilla farigola.....	6.00€
<i>Tatin de manzana asada, helado de vainilla y tomillo.</i>	
Fresquet de pinya, rom i cítric.....	6.00€
<i>Fresquito de piña, ron y cítrico.</i>	
La Crema Catalana.....	6.00€
<i>La Crema Catalana.</i>	
Trufes artesanals (5uts.).....	4.50€
<i>Trufas artesanales (5uds.)</i>	
Copa "Dolce Vita" de gelats artesans: vainilla bourbon, xocolata belga, gerds. Tria tres boles dels sabors que més t'agradin.....	6.00€
<i>Copa "Dolce Vita" de helados artesanos: vainilla bourbon, chocolate belga, frambuesa. Elige tres bolas de los sabores que más te gusten.</i>	
Cremós d avellanes, cor de xocolata amb llet al punt de sal de romani.....	7.50€
<i>Cremoso de avellanas, corazón de chocolate con leche al punto de sal de romero.</i>	

### VI PER AL POSTRES

#### VINO PARA EL POSTRE

#### Nacional

Garnatxa dolç Ambré, 3 años ..... copa 3.00€  
Garnacha gris - DO Emporda.

PX San Emilio - Solera familiar ..... copa 4.00€  
Pedro Ximénez - DO Jerez- Xéres- Sherry, 12 años.

#### Internacional

Château Les Justices 2015 ..... copa 5.10€  
Semillon, Sauvignon blanc.  
AOC Sauternes (Francia)  
Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2013 ..... copa 5.80€  
Fumint - Tokaji (Hungria).

### AFTER DINNER

Espresso Martini: amb trufes casolanes de xocolata, vodka, Galliano i espresso..... 7.50€  
*Espresso Martini: con trufas caseras de chocolate, vodka, Galliano y espresso.*

Berry Margarita: tequila, llimona, gerds i suc de taronja..... 8.50€  
*Berry Margarita: tequila, limón, frambuesa y zumo de naranja.*

### GIN & TONICS

Gin Mare, romero, tónica..... 13.00€  
Puerto de Indias, fresas..... 13.00€  
Hendricks, pepino..... 14.00€  
Monkey, twist de limón, naranja, tónica..... 14.00€  
Bombay Sapphire, twist de lima, tónica..... 10.00€

### WHISKEYS I BOURBON

Johnnie Walker  
Gold Label Reserve (Escocia)..... 9.50€  
Nikka blended days (Japón)..... 9.00€  
Lagavulin 16 años (Escocia)..... 15.00€  
Eagle rare (Estados Unidos)..... 10.50€

### VODKA

Grey Goose..... 9.50€

### COGNAC

Martell VSOP (Francia)..... 10.00€  
Carlos I imperial (España)..... 11.00€

### ROM

Diplomático..... 9.00€  
12 años Reserva Exclusiva (Venezuela)  
Zacapa Centenario..... 16.00€  
XO (Guatemala).

### LICORS DIGESTIUS DOLÇOS I DIFERENTS

*LICORES DIGESTIVOS, DULCES Y DIFERENTES*

Amaretto Di Saronno..... 3.50€  
Ratafià Montserrat..... 3.50€  
Jägermeister..... 3.50€  
Italicus..... 5.00€

### ORUJOS

Pazo Valdomiño hierbas..... 3.00€  
Lua Jamaica "Blue Mountain" ..... 4.50€  
(Licor de café).

### GRAPPA

Nonino..... 3.50€  
Le Diciotto Lune..... 4.00€

### TEQUILA I MEZCAL

Tequila Patron Silver 100% Agave..... 5.00€  
Mezcal Alipus San Andrés..... 6.00€

