

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
[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

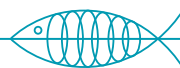
14.50€ /persona

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 & Chips.</i>	Gran Grande: 17.00€
Què bo que està el pollastret a la brasa.....	10.50€
<i>Qué rico está el pollito a la brasa.</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

Gaspatxo de cirera, gelat d'alfàbrega i llimona, cruixent d'arròs salvatge..... 8.00€
Gaspacho de cereza, helado de albahaca y limón, crujiente de arroz salvaje.

Selecció de Tomàquets Ecològics i Salmorejo..... 9.00€
Selección de Tomates Ecológicos y Salmorejo.

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 calamars, taronja, olives kalamata, anacards..... 12.00€
Ensalada de calamares, naranja, aceitunas kalamata, anacardos.

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 de colinap, avellanes, tartufata i formatge feta.....	7.50€
<i>Carpaccio colinabo, 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 rostít 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... jirresistibles!</i>	

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

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

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>	

ELS PEIXOS COM DÉU ELS VA PORTAR AL MÓN

LOS PESCADOS COMO DIOS LOS TRAJÓ 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 Jospet, tàrtara, bearnesa i side al gust.....	S/M
<i>Bogavante nacional al Jospet, tártara, 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

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.).

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.
Verduras 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'all 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...

Cremós de xocolata blanca i vainilla amb cor de mango.....	6.50€
<i>Cremoso de chocolate blanco y vainilla con corazón de mango.</i>	
Maduixes macerades en cítrics, crema i marshmallow torrat.....	6.00€
<i>Fresas maceradas en cítricos, crema y marshmallow tostado</i>	
Fresquet de pinya, rom i cítric.....	6.00€
<i>Fresquito de piña, ron y cítrico.</i>	
Tatin "a l'inrevés" de poma rostida, toffee salat.....	6.00€
<i>Tatin "al revés" de manzana asada, toffee salado.</i>	
La Crema Catalana.....	6.00€
<i>La Crema Catalana.</i>	
Xocolata en textures, mousse de xoco-regalèssia, quallada de xoco-taronja i crumble de cacau.....	6.50€
<i>Chocolate en texturas, mousse de choco-regaliz, cuajada de choco-naranja y crumble de cacao.</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>	

VI PER AL POSTRES VINO PARA EL POSTRE

Nacional

Garnatxa dolç Ambré, 3 años	copa 3.00€
<i>Garnacha gris - DO Emporda.</i>	
PX San Emilio - Solera familiar	copa 4.00€
<i>Pedro Ximénez - DO Jerez- Xéres- Sherry, 12 años.</i>	

Internacional

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

AFTER DINNER

Espresso Martini: amb trufes casolanes de xocolata, vodka, Galliano i espresso.....	7.50€
<i>Espresso Martini: con trufas caseras de chocolate, vodka, Galliano y espresso.</i>	
Berry Margarita: tequila, llimona, gerds i suc de taronja.....	8.50€
<i>Berry Margarita: tequila, limón, frambuesa y zumo de naranja.</i>	

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€
<i>12 años Reserva Exclusiva (Venezuela)</i>	
Zacapa Centenario.....	16.00€
<i>XO (Guatemala).</i>	

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€
<i>(Licor de café).</i>	

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€

