

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, tònica.....	7.00€
<i>Vino rosado, frambuesa, limón, tónica.</i>	
Martini Fiero amb tònica.....	6.50€
<i>Martini Fiero con tónica.</i>	

ACOMPANYA-HO AMB...

ACOMPÁÑALO CON...

Les olives malaguenyes de Can Fisher.....	4.00€
<i>Las aceitunas malagueñas de Can Fisher.</i>	
Sobrassada de porc negre, formatge manxec i mel de romaní.....	15.00€
<i>Sobrasada de cerdo negro, queso Manchego y miel de romero.</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

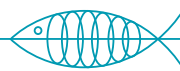
14.80€ /persona

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€
--	-------

Pan de coca con tomate untado.

Pans de la casa amb mantega fumada i allioli tradicional 3,50€ per persona. Ració: 7€ (ració per a 2).
Panes de la casa con mantequilla ahumada y all-i-oli tradicional 3,50€ por persona. Ración: 7€ (ración para 2).

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€

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...

Preu segons mercat i pes S/M

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

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

Porro a la flama. Cremós de xirivía, verdures, estragó i avellanes 12.50€
Puerro a la flama. Cremoso de chirivía, verduras, estragón y avellanas.

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

Verdures al Jospet. Albergínia lila, gírgola, carabassa, pastanaga, cabdell, tomàquets i romanescos 8.50€
Verduras al Jospet. Berenjena lila, gírgola, calabaza, zanahoria, cogollo, tomatitos y romanescos.

RAW-BAR, CARPACCIOS, TARTARES

Carpaccio d'orada, ametlles, oli fumat, raïm negre.....	15.00€
<i>Carpaccio de dorada, almendras tostadas, aceite ahumado y uva tinta.</i>	
Carpaccio de Colinap. Avellana, tartufata i formatge feta	7.50€
<i>Carpaccio de Colinabo. Avellana, tartufata y queso feta.</i>	
Steak tartar roll, caviar d'oli d'oliva i micromezclum	26.50€
<i>Steak tartar roll, caviar de aceite de oliva y micromezclum.</i>	

ELS NOSTRES FREGITS

NUESTRAS FRITURAS

Fritada de calamar amb ratlladura de llima, maionesa de yuzu, cítrics.....	13.80€
<i>Fritura de calamar con ralladura de lima, mayonesa de yuzu, 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 romaní, cansalada fumada i oli de pebre vermell de la Vera.....	23.50€
<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>	
Suquet de rap i cloïsses estil el barri L' Òstia.....	28.50€
<i>Suquet de rape y almejas estilo el barrio L' Òstia.</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 o Llagosta, a l'estil Formentera, ous de Calaf i patates.....	S/M
<i>Bogavante Nacional o Langosta, al estilo Formentera, huevos de Calaf y patatas.</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.

Amb socarrat/Con socarrat

Arròs socarrat de rossinyols i presa ibèrica curada..... 23.00€/p.p.
Arroz socarrat de rebozuelos y presa ibérica curada.

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..... 23.00€/p.p.
Arroz del Señorito, con todo peladito para su deleite.

L'arròs negre de sepionetes, allioli gratinat, pebrots del Padró..... 21.00€/p.p.
El arroz negro de sepionetas, alioli 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, PERQUÈ LA VETERANIA ÉS UN GRAU DE LAS BRASAS DE ENCINA CENTENARIA, PORQUE LA VETERANÍA ES UN GRADO

Filet de vedella Gallega a la brasa amb reducció de suc de carn..... 32.00€
Parmentier de patata violeta, brots de pésols.
Solomillo de ternera Gallega a la brasa con reducción de jugo de carne.
Parmentier de patata violeta, brotes de guisantes.

Hamburguesa de vaca vieja, scamorza, Jack BBQ con piña, patatas crujientes..... 18.50€
Hamburguesa de vaca vella, scamorza, Jack BBQ amb pinya y patates cruixents.

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 brasejades · Patates fregides · Amanida verda del nostre hort.
Verduras braseadas · Patatas fritas · Ensalada verde de nuestra huerta.

EXTRA SALSES: 3.00€

EXTRA SALSAS: 3.00€

Allioli d'allis tendres · La nostra tàrtara d'estragó.
Alioli de ajos tiernos · Nuestra tártara de estragón.

L'ARRIBADA A PORT MÉS DOLÇA... LA LLEGADA A PUERTO MÁS DULCE...

Ganache de xocolata amb taronges al campari.....	6.50€
<i>Ganache de chocolate con naranjas al campari.</i>	
Pastís de formatge de cabra, nous cantonese.....	6.00€
<i>Tarta de queso de cabra, nueces cantonesas.</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, gers. 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 ALS 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, gers i suc de taronja.....	8.50€
<i>Berry Margarita: tequila, limón, frambuesa y zumo de naranja.</i>	

GIN & TONICS

Gin Harbour, twist de lima, tónica.....	9.50€
Gin Mare, romero, tónica.....	13.00€
Puerto de Indias, fresas, tónica.....	13.00€
Hendricks, pepino, tónica.....	14.00€
Monkey 47, twist de limón, naranja, tónica....	14.00€
Bombay Sapphire, twist de lima, tónica.....	10.00€

VODKA

Grey Goose.....	9.50€
-----------------	-------

ROM

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

ORUJOS

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

TEQUILA I MEZCAL

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

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€

COGNAC

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

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€

GRAPPA

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

