

English

We offer fresh fish and seafood from the best markets of the Spanish coastline.

We use locally-sourced vegetables.

Our home-cooked rice dishes come from the Delta del Ebro (o Ebro river Delta) and are preservative free.

Allergies: please inform the kitchen about any food allergy or tolerance.

Anisakis: all raw fish has been previously frozen according to legal regulations

Français

Tous les poissons et fruits de mer que nous vous commerce de proximité.

We use locally-sourced vegetables.

Nos plats de riz, issus de cultures du Delta de l'Èbre, sont préparés de manière artisanale, sans conservateurs.

Allergies: en cas d'intolérance ou allergie alimentaire, merci d'en informer notre cuisine.

Anisakis: tous nos poissons servis crus ont été préalablement congelés selon la norme légale.

www.canfisher.com

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

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



THE CAN FISHER EXPERIENCE BEGINS

L'EXPÉRIENCE CAN FISHER DÉMARRE

THE SUBLIME SNACKS

LES COLLATIONS SUBLIMES

Old Cuban: rum, cava, mint, sugar syrup, angostura.....	6.50€
<i>Rhum, cava, menthe, sirop de sucre, 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: rosé wine, raspberry, lemon, tonic.....	7.00€
<i>Vin rosé, framboise, citron, tonique.</i>	
Martini Fiero with tonic.....	6.50€
<i>Martini Fiero avec tonique.</i>	

ACCOMPANY IT WITH ...

ACCOMPAGNEZ-LE AVEC ...

Can Fisher "malagueñas" olives.....	4.00€
<i>Les olives "malagueñas" de Can Fisher.</i>	
Black pork sobrasada, Manchego cheese and rosemary honey.....	15.00€
<i>Sobrasada de porc noir, fromage Manchego et miel de romarin.</i>	
½ dozen Cantábrico premium anchovies, extra virgen olive oil.....	15.50€
<i>½ douzaine d'anchois du Cantabrique premium, huile d'olive extra vierge.</i>	
Iberian ham from Los Pedroches Valley. (Córdoba) (80grs.).....	18.00€
<i>Jambon ibérique de la Vallée des Pedroches. (Córdoba) (80grs.).</i>	
The bravas... bravísimas. Crunchy and spicy.....	6.00€
<i>Les bravas... bien braves. Croustillantes et piquantes.</i>	

RECOMMENDED APPETIZER MENU FOR TWO (MIN.) OR MORE

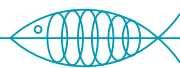
CONSEILLÉ MENU
APPETIZER, POUR DEUX
(MIN.) OU PLUS
14.80€ /pers.

Can Fisher "malagueñas" olives.
Les olives "malagueñas" de Can Fisher.

The bravas... bravísimas. Crunchy and spicy.
Les bravas... bien braves. Croustillantes et piquantes.

½ kilo of mussels, citrus, basil.
1/2 kilo de moules aux agrumes et basilic.

Canya / Vermouth.
Bière / Vermouth.



WE OFFER TWO TYPES OF BREAD

NOS DEUX PAINS À LA CARTE

Typical Catalan bread.....	3.50€
<i>Pain de coca à la tomate.</i>	
House breads with smoked butter and traditional allioli €3.50 per person. Portion: €7 (portion for 2)	
<i>Pains maison avec beurre fumé et aïoli traditionnel 3.50€ par personne. Portion : 7 € (portion pour 2)</i>	

THE LITTLE ONES FIRST (FOR CHILDREN UP TO 12 YEARS OLD)

LES ENFANTS D'ABORD (POUR LES ENFANTS DE MOINS DE 12 ANS)

Have fun eating Fish & Chips.....	Small Petit: 10.50€
<i>Amuse-toi à déguster les Fish & Chips.</i>	Large Grand: 17.00€
Crispy chicken nuggets.....	10.50€
<i>Nuggets de poulet croustillantes.</i>	

**THE SWEET AND SENSUAL OYSTERS,
NATURAL OR WITH PASSION**
*LE CAVIAR ET LES HUÎTRES PLUS DOUCES ET SENSUELLES
AU NATUREL OU AVEC PASSION*

Spéciale Utah Beach (Normandie)4.00€/uts.
Caliber N° 2. Meaty and sweet.
Calibre N° 2. Douces et charnues.

Passion oyster, celery and Granny Smith4.50€/uts.
Huître passionnée, céleri et Granny Smith.

LET US SPOIL YOU WITH OUR HOUSE SPECIALS
LAISSE-TOI TENTER PAR LES SPÉCIALITÉS DE LA MAISON

WHIMS OF THE SEA
LES CAPRICES DE LA MER

The chef is arriving from the market, ask for our suggestions... Price according to market and weight S/M
Le chef revient du marché, demandez nous nos suggestions... Prix selon le poids et le cours du marché S/M

A portion of sauteed clams from La Ría.
La ration de palourdes de La Ría sautées.

Red Shrimp: the prized shellfish, perfectly cooked over a bed of sea salt.
Crevette Rouge: ce précieux crustacé qui a conquis nos palais, nous vous le cuisinons à point sur son lit de sel de mer.

Mediterranean sardines, spit-roasted with garlic and parsley.
Sardines Méditerranéennes à l'ail et au persil.

SALADS, VEGETABLES, ECOLOGICAL
SALADES, LEGUMES, ECOLOGIQUES

Squid, papaya and rocket salad with a kaffir lime and peanut vinaigrette13.90€
Salade de calamars, papaye, roquette, vinaigrette au citron kaffir et cacahuètes.

Flame grilled leek, parsnip purée, vegetables, tarragon and hazelnuts12.50€
Poireaux grillés, panais crémeux, légumes, estragon et noisettes.

Can Fisher green salad.....9.00€
Salade verte du Can Fisher.

Josper roasted vegetables. Lilac aubergines, oyster mushrooms, pumpkin,8.50€
carrots, gem lettuce, cherry tomatoes and romanesco broccoli.
Légumes au Josper. Aubergine violette, pleurotes, potiron, carottes, chou, tomates et chou romanesco.

RAW-BAR, CARPACCIOS, TARTARS

Carpaccio of seabream, toasted almonds, smoked oil and red grapes.....15.00€
Carpaccio de dorade, amandes grillées, huile fumée et raisins rouges.

Rutabaga carpaccio, hazelnut, tartufata truffle sauce and feta cheese 7.50€
Carpaccio de chou-rave, noisettes, tartufata et feta.

Steak tartar roll, olive oil caviar and micromezclum26.50€
Rouleau de tartare de steak avec caviar d'huile d'olive et micromezclum.

OUR FRIED DISHES

NOS FRITURES

Fried calamari with lime zest, yuzu mayonnaise and citrus.....13.80€
Calamars frits au zeste de citron vert, mayonnaise au yuzu et agrumes.

Cod fritters & lemon curd (6pcs.).....12.60€
Accras de Morue et lemon curd (6pcs.).

Roast and truffle croquettes 2.20€/uts.
Croquettes rôties et truffes

The scarlet shrimp croquettes ... irresistible!..... 2.20€/uts.
Les croquettes carabinero ... irrésistibles!

LAS TAPAS AND SPECIAL DISHES BY MRS FISHER ...

LAS TAPAS ET PLATS SPÉCIAUX DE MME FISHER ...

Open omelet of Calaf eggs, garlic prawns, wakame seaweed and urchin.....15.00€
Omelette ouverte d'œufs de Calaf, crevettes à l'ail, algues wakame et oursin.

Octopus, roasted baby potato with rosemary, smoked belly and pepper oil from la Vera.....23.50€
Pieuvre, pomme de terre bébé rôti au romarin, ventre fumé et huile de poivre de la Vera.

½ kilo of mussels, citrus, basil.....12.60€
½ kilo de moules aux agrumes et basilic.

Monkfish and clams Suquet fish stew, L' Òstia style28.50€
Suquet de lotte et palourdes à la manière de L'Òstia.

FISH AS GOD BROUGHT THEM TO THE WORLD

LE POISSON EN TANT QUE DIEU LES A INTRODUIT AU MONDE

All of our fish and shellfish is fresh and comes from the best fish markets in the Spanish coasts.

Tous les poissons et fruits de mer que nous proposons sont frais et proviennent des meilleures criées des côtes espagnoles.

Formentera-style national lobster, with Calaff eggs and potatoes.....S/M
Homard national ou homard façon Formentera, œufs mollets et pommes de terre.

Wild, fresh fish cooked either on charcoal, in salt crust or baked. Accompanied by our sides:
chargrilled seasonal vegetables, salad or Fisher potatoes..... S/M
*Poisson sauvage grillé, au sel ou au four. À savourer avec l'un de nos accompagnements:
légumes de saison grillés au charbon de bois, salade ou pommes de terre fisher.*

HOME-COOKED RICE DISHES FROM 'MOLÍ DE RAFELET'

LES PLATS DE RIZ ARTISANAUX DU " MOLÍ DE RAFELET "

Wood-fired / Aufour à bois

Soupy rice with national lobster.....S/M
Riz à la soupe au homard national.

Creamy rice with scarlet shrimp.....35.00€/p.p.
Riz crémeux aux crevettes carabineros.

With "socarrat", the crispy bottom of the paella / Façon socarrat

Rice socarrat with chanterelle mushrooms and cured Iberian pork shoulder.....23.00€/p.p.
Riz Socarrat aux girolles et presa ibérica (porc ibérique) séchée.

Chicken paella from El Prat - rib steak and artichokes.....20.50€/p.p.
Riz au poulet "del Prat" - côte de veau et artichauts.

"Arroz del Señorito" seafood paella, peeled for your eating pleasure.....23.00€/p.p.
Riz "del Señorito", tout épluché pour votre plus grand plaisir.

Black rice with cuttlefish, aioli au gratin, Padron peppers.....21.00€/p.p.
Riz noir au seiches, aioli gratiné, pimientos del Padron.

Catalan noodles with monkfish and crayfish.....19.50€/p.p.
Fideua de lotte et galères.

Organic vegetable paella and charcoal-grilled mushrooms.....17.00€/p.p.
Paella de légumes et champignons au charbon.

Minimum two people, price per person. One single rice dish per table.

Groups with more than 6 diners can choose two types of rice and share them.

Minimum deux personnes, prix par personne. Un seul plat de riz par table.

Les groupes de plus de 6 convives peuvent choisir deux types de riz et les partager.

AND FOR MEAT LOVERS

ET POUR LES AMATEURS DE VIANDE.....

FROM THE GRILLS OF THE CENTENNIAL OAK...

LES BRAISES DU CHÊNE CENTENAIRE...

Grilled Galician beef tenderloin with gravy reduction Parmentier purple potatoes and pea shoots.....32.00€
Entrecôte de bœuf galicien grillée avec réduction de jus de viande Parmentier de pommes de terre vitelottes, pousses de petits pois.

Mature beef burger, Scamorza cheese, Jack BBQ with pineapple, crispy fries.....18.50€
Hamburger de vieille vache, scamorza, sauce Jack BBQ à l'ananas, frites croustillantes.

Grilled chicken from El Prat... Rotisserie Style.....17.00€
Poulet braisé "del Prat"... Rotisserie Style.

EXTRA SIDES: 3.50€

EXTRA ACCOMPAGNEMENTS: 3.50€

Braised vegetables · Can Fisher potatoes · Green salad from our garden.
Légumes grillés · Pommes de terre Can Fisher · Salade verte de notre potager.

SAUCES: 3.00€

Fried garlic aioli · Homemade tarragon tartar.
Aioli à l'ail frit · Notre sauce tartare à l'estragon.

A SWEET ARRIVAL TO THE HARBOUR...

LA DOUCE ARRIVÉE AU PORT...

Chocolate ganache with Campari-infused oranges.....	6.50€
<i>Ganache au chocolat avec oranges en sauce au campari.</i>	
Goat's cheese cake, Cantonese walnuts.....	6.00€
<i>Gâteau au fromage de chèvre, noix cantonaises.</i>	
Refreshing pineapple, rum, citrus.....	6.00€
<i>Fraîcheur d'ananas, rhum, agrume.</i>	
Catalan Cream.....	6.00€
<i>La Crème Catalane.</i>	
Homemade chocolate truffles (5uts.).....	4.50€
<i>Truffes au chocolat fait maison (5uts.)</i>	
"Dolce Vita" artisanal ice cream cup: bourbon vanilla, belgian chocolate, strawberry. Choose three scoops of your favourite flavors.....	6.00€
<i>Coupe « Dolce Vita » de glaces artisanales: vanille bourbon, chocolat belge, framboise. Choisissez trois boules à votre goût.</i>	
Creamy hazelnut, heart of milk chocolate and a dash of romero salt.....	7.50€
<i>Crémeux de noisette, coeur de chocolat au lait au point de sel de romarin.</i>	

DESSERT WINE

VIN DE DESSERT

National

Garnatxa dolç Ambré, 3 years..... glass 3.00€
Garnacha gris - DO Emporda.

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

International

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

AFTER DINNER

Espresso Martini: with homemade chocolate truffles, vodka, Galliano and espresso..... 7.50€
Avec truffes au chocolat maison, vodka, Galliano et espresso.

Berry Margarita: Tequila, lemon, raspberry and orange juice..... 8.50€
Tequila, citron, framboise et jus d'orange.

GIN & TONICS

Gin Harbor, lime twist, tonic.....9.50€
Gin Mare, rosemary, tonic..... 13.00€
Puerto de Indias, strawberry, tonic.....13.00€
Hendricks, cucumber, tonic.....14.00€
Monkey 47, lemon twist, orange, tonic.....14.00€
Bombay Sapphire, lime twist, tonic..... 10.00€

VODKA

Grey Goose..... 9.50€

RUM

Diplomático.....9.00€
12 years Exclusive Reserve (Venezuela)
Zacapa Centenario..... 16.00€
XO (Guatemala).

ORUJOS

Pazo Valdomiño hierbas.....3.00€
Lua Jamaica "Blue Mountain"4.50€
(Coffee liquor).

TEQUILA & MEZCAL

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

WHISKEYS & BOURBON

Johnnie Walker
Gold Label Reserve (Scotland)..... 9.50€
Nikka blended days (Japan)..... 9.00€
Lagavulin 16 years (Scotland)..... 15.00€
Eagle rare (United States)..... 10.50€

COGNAC

Martell VSOP (France)..... 10.00€
Carlos I imperial (Spain)..... 11.00€

SWEET & SURPRISING DIGESTIVE LIQUORS

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

GRAPPA

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

