

## 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.....	7.50€
<i>Ron, cava, menta, jarabe de azúcar, angostura.</i>	
South Side: Gin, lima, menta, clara de huevo, jarabe de azúcar.....	8.00€
<i>Gin, lima, menta, clara de huevo, jarabe de azúcar.</i>	
Mito Spritz: Campari, vermut, cava, soda.....	7.50€
<i>Campari, vermut, cava, soda.</i>	
Martini Fiero amb tònica.....	6.50€
<i>Martini Fiero con tónica.</i>	

### ACOMPANYA-HO AMB...

#### ACOMPÁÑALO CON...

Les olives malagueñes de Can Fisher.....	4.00€
<i>Las aceitunas malagueñas de Can Fisher.</i>	
Sobrassada de porc negre, formatge manxec i mel de romaní.....	16.00€
<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.).....	18.50€
<i>Jamón ibérico del Valle de los Pedroches (Córdoba) (80grs.).</i>	
Les braves... bravíssimes. Cruixents i picants.....	6.50€
<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

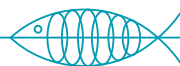
14.80€ /persona

Les olives malagueñes 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>	

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 mantquilla 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 &amp; Chips.</i>	Gran Grande: 18.00€

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).....	4.50€/ud.
Calibre N° 2. Carnós i dolç.	
Ostras Calibre N° 2. Carnoso y dulce.	
Ostra Bloody Mary, api i un toc de pebre.....	4.90€/ud.
Ostra Bloody Mary, apio y toque de pimienta.	
Ostres i caviar Amur Beluga. 6 unitats.....	49.00€/ud.
Ostras y caviar Amur Beluga. 6 unidades.	

## 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 d'alga wakame i gambes, cogombre i pinyons torrats.....12.90€

*Ensalada de alga wakame y gambas, pepino y piñones tostados.*

L'amanida verda Fisher.....9.00€

*La ensalada verde Fisher.*

Gaspatxo de cireres. Gelat d'alfàbrega i llimona i cruixent d'arròs verd.....9.00€

*Gazpacho de cerezas. Helado de albahaca y limón con crujiente de arroz verde.*

Verduras al Jospet. Albergínia lila, gírgola, carabassa, pastanaga, cabdell, tomàquets i romanescó.....10.50€

*Verduras al Jospet. Berenjena lila, gírgola, calabaza, zanahoria, cogollo, tomatitos y romanescó.*

## 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 carbassó, fonoll i raves. herbes aromàtiques i oli picual.....	9.50€
<i>Carpaccio de calabacín, hinojo y rabanitos. Hierbas aromáticas y aceite picual.</i>	
Tonyina vermella del Mediterrani, oliva gordal, ceba tendra a la brasa, vinagreta d'envinagrats i fumats .....	13.00€
<i>Atún rojo del Mediterráneo, aceituna gordal, cebollita a la brasa y vinagreta de encurtidos y ahumados</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.....	17.00€
<i>Fritura de calamar con ralladura de lima, mayonesa de yuzu, cítricos.</i>	
Bunyols de bacallà, romesco i mel de flors (6 uts.).....	13.50€
<i>Buñuelos de bacalao, romesco y miel de flores (6 uds.)</i>	
Croquetes de rostít i tòfona.....	2.50€/ud.
<i>Croquetas de rustido y trufa.</i>	
Les croquetes de Gambota...irresistibles! .....	2.50€/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...

El ½ quilo de musclos del Delta del Ebro, cítrics, alfàbrega .....	13.50€
<i>El ½ kilo de mejillones del Delta d'Ebre, cítricos y albahaca</i>	
Truita oberta d'ous de Calaf, gambes a l'all, alga wakame i eriçons .....	15.50€
<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 .....	24.50€
<i>Pulpo, patata baby asada al romero, panceta ahumada y aceite de pimentón de la Vera.</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 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 ..... S/M  
Arroz meloso de carabineros.

Arròs melós d'escamarlans ..... S/M  
Arroz meloso de cigalas

### Amb socarrat/Con socarrat

Arròs de pollastret del Prat - rib de vedella amb carxofes ..... 21.00€/p.p.  
Arroz de pollito del Prat – rib de ternera con alcachofas.

Arròs del Senyoret, amb tot peladet per al seu delit ..... 23.90€/p.p.  
Arroz del Señorito, con todo peladito para su deleite.

L'arròs negre de sepionetes, allioli gratinat, pebrots del Padró ..... 22.50€/p.p.  
El arroz negro de sepionetas, alioli gratinado, pimientos del Padrón.

Fideuà trempat de rap i galeres ..... 21.00€/p.p.  
Fideuá trempat de rape y galeras.

Paella de verdures i bolets al carbó ..... 17.50€/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

Rellom de vedella gallega a la brasa ..... 32.00€  
patates, pebrots del padró i salsa bearnesa.  
Solomillo de ternera gallega a la brasa.  
Patatas, pimientos del padrón y salsa bearnesa

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

Pollastret del Prat a la brasa marinat amb safrà ..... 22.50€  
Pollito del Prat a la brasa marinado en azafrán

#### ACOMPANYAMENTS: 4.00€

#### GUARNICIONES: 4.00€

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

#### EXTRA SALSAS: 3.00€

#### EXTRA SALSAS: 3.00€

Allioli d'alls 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...

Brownie casolà, gelat de festuc de Bronte i escuma de Bailey's.....	7.50€
<i>Brownie casero, helado de pistacho de Bronte y espuma de Bailey's.</i>	
Pastís cremós de formatge amb amarenes italianes.....	7.00€
<i>Tarta de queso cremosa con amarenas Italianas.</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 (6uts.).....	6.00€
<i>Trufas artesanales (6uds.)</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 ALS POSTRES VINO PARA EL POSTRE

#### Nacional

Garnatxa dolç Ambré, 3 años .....	copa 4.00€
<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 6.00€
<i>Semillon, Sauvignon blanc. AOC Sauternes (Francia)</i>	
Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2013 .....	copa 6.50€
<i>Fumint - Tokaji (Hungria).</i>	

### AFTER DINNER

Espresso Martini: amb trufes casolanes de xocolata, vodka, kahlúa i espresso .....	8.00€
<i>Espresso Martini: con trufas caseras de chocolate, vodka, kahlúa y espresso.</i>	
Summer Berry: Rom, amaretto, llima, gerds, schweppes llimona.....	8.00€
<i>Summer Berry: Ron, amaretto, lima, frambuesa, schweppes limón.</i>	

### GIN & TONICS

Gin Harbour, twist de lima, tónica.....	10.50€
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.....	11.00€

### WHISKEYS I BOURBON

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

### VODKA

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

### COGNAC

Martell VSOP (Francia).....	10.50€
Carlos I imperial (España).....	12.50€

### ROM

Diplomático.....	9.50€
<i>12 años Reserva Exclusiva (Venezuela)</i>	
Zacapa Centenario.....	17.00€
<i>XO (Guatemala).</i>	

### LICORS DIGESTIUS DOLÇOS I DIFERENTS

#### LICORES DIGESTIVOS, DULCES Y DIFERENTES

Amaretto Di Saronno.....	4.00€
Ratafià Montserrat.....	3.50€
Jägermeister.....	3.50€
Baileys.....	3.50€
Ricard Pastis.....	3.50€

### ORUJOS

Pazo Valdomiño hierbas.....	3.50€
Martin Codax Albariño.....	4.50€

### GRAPPA

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

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



