

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.....	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.....	4.50€
<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.).....	18.50€
<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 MENÚ PER A
MÍNIM DUES O MÉS**
SUGERENCIA DE MENÚ PARA
MÍNIMO DOS O MÁS
47.50€ /persona

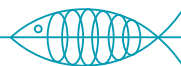
Croquetes de rostit i tòfona
Croquetas de rustido y trufa.

Pa de coca amb tomàquet sucat
Pan de coca con tomate untado.

El ½ quilo de musclos del Delta del Ebro, cítrics, alfàbrega
El ½ kilo de mejillones del Delta d'Ebre, cítricos y albahaca.

Fritada de calamar amb ratlladura de llima, maionesa de yuzu, cítrics
Fritura de calamar con ralladura de lima, mayonesa de yuzu, cítricos.

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



T'OFERIM DOS TIPUS DE PA

TE OFRECEMOS DOS TIPOS DE PAN

Pa de coca amb tomàquet sucat.....	3.60€
<i>Pan de coca con tomate untado.</i>	
Pa de la casa amb mantega fumada o allioli tradicional.....	5.80€
<i>Pan de la casa con mantequilla ahumada o all-i-oli tradicional.</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: 18.50€
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)..... 4.80€/ud.
Calibre N° 2. Carnós i dolç.

Ostras Calibre N° 2. Carnoso y dulce.

Ostres i caviar Amur Beluga. (1 unitat / 6 unitats).....8.25€ / 49.50€

Ostras y caviar Amur Beluga. (1 unidad / 6 unidades).

DEIXA'T MIMAR AMB ELS ESPECIALS DE LA CASA DÉJATE MIMAR CON LOS ESPECIALS 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 d'alga wakame, quinoa vermella, gambes i vinagreta de fruita de la passió.....13.50€
Ensalada de alga wakame, quinoa roja, gambas y vinagreta de fruta de la pasión.

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

Espàrrecs a la brasa amb emulsió de pebrots rostits i Jack Daniel's.....14.90€
Espárragos a la brasa con emulsión de pimientos asados y Jack Daniel's.

Verduras al Jospèr. Albergínia lila, gírgola, carabassa, pastanaga, cabdell, tomàquets i romanescó.....10.50€
Verduras al Jospèr. Berenjena lila, gírgola, calabaza, zanahoria, cogollo, tomatitos y romanescó.

RAW-BAR, CARPACCIOS, TARTARES

Carpaccio d'orada, ametlles, oli fumat, raïm negre.....	17.50€
<i>Carpaccio de dorada, almendras tostadas, aceite ahumado y uva tinta.</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, moll i pa torrat amb mantega fumada.....	26.50€
<i>Steak tartar, tuétano y pan tostado en mantequilla ahumada.</i>	

ELS NOSTRES FREGITS

NUESTRAS FRITURAS

Fritada de calamar amb ratlladura de llima, maionesa de yuzu, cítrics.....	17.50€
<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>	
Xips d'albergínia cruixents amb formatge de cabra D. O. Ibores i mel de flors	9.90€
<i>Crujientes chips de berenjena, queso de cabra D.O Ibores y miel de flores.</i>	
Croquetes de rostit i tòfona.....	2.60€/ud.
<i>Croquetas de rustido y trufa.</i>	
Les croquetes de Gambota...irresistibles!	2.60€/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 ericons	17.50€
<i>Tortilla abierta de huevos de Calaf, gambas al ajillo, alga wakame y erizos.</i>	
Sobrassada de porc negre, formatge manxec i mel de romaní.....	18.50€
<i>Sobrasada de cerdo negro, queso Manchego y miel de romero.</i>	
Pop, patata baby rostida a el romaní, cansalada fumada i oli de pebre vermell de la Vera	26.50€
<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 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 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 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 22.00€/p.p.
Arroz de pollito del Prat - rib de ternera con alcachofas.

Arròs del Senyoret, amb tot peladet per al seu delit 25.00€/p.p.
Arroz del Señorito, con todo peladito para su deleite.

L'arròs negre de gambes, musclos, allioli d'herbes gratinat i pebrots del Padró 26.00€/p.p.
El arroz negro, gambas, mejillones, alioli de hierbas gratinado y pimientos del Padrón.

Fideuà trempat de rap i galeres 21.50€/p.p.
Fideuá trempat de rape y galeras.

Arròs amb verdures de temporada, carxofa, porro rostit, romesco i pesto d'anacards 18.50€/p.p.
Arroz con verduras de la temporada, alcachofa, puerro asado, romesco y pesto de anacardos.

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 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 vella, scamorza i patates cruixents 18.50€
Hamburguesa de vaca vieja, scamorza y patatas crujientes.

Pollastret del Prat a la brasa marinat amb safrà 22.80€
Pollito del Prat a la brasa marinado en azafrán.

ACOMPANYAMENTS: 4.00€

GUARNICIONES: 4.00€

Verdures brasejades · Patates fregides.
Verduras braseadas · Patatas fritas.

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.....	7.00€
<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

<i>Johnnie Walker</i>	
Gold Label Reserve (Escocia).....	9.50€
Nikka blended days (Japón).....	10.50€
Glenrothes 12 años (Escocia).....	11.00€
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 (Espanya).....	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€

