

HER

Can FIS

 /canfisher

 Can Fisher

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 (or Ebro river Delta) and are preservative free.
- Allergies: please inform the kitchen about any food allergy or tolerance.

Français

- Tous les poissons et les fruits de mer sont frais et ont été achetés dans les meilleures halles aux poissons de la côte nationale.
- Tous les légumes que nous utilisons sont locaux.
- Nos plats de riz, issus de cultures du Delta de l'Èbre, sont préparés de manière artisanale, sans conservateurs.
- Allergies: en cas d'intolérance alimentaire ou d'allergie, veuillez en informer le serveur.

www.canfisher.com

 @canfisherbcn



THE CAN FISHER EXPERIENCE

L'EXPÉRIENCE CAN FISHER

APPETISERS AMUSE-BOUCHE

Can Fisher's Málaga olives. <i>Les olives de Malaga de Can Fisher.</i>	4.70€
Premium Cantabrian anchovies, extra virgin olive oil. <i>Anchois premium de la mer Cantabrique à l'huile d'olive extra vierge.</i>	15.90€
100% Iberian Acorn-fed Ham D.O Guijuelo. <i>Jambon de Bellota 100% Ibérique D.O Guijuelo.</i>	24.00€
Our finest bravas. Crispy and spicy. <i>Les bravas... bravissimes, croustillantes et épicées.</i>	6.60€

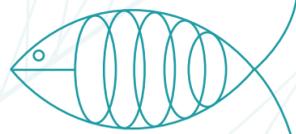
CHOOSE FROM TWO TYPES OF BREAD NOUS VOUS PROPOSONS DEUX SORTES DE PAIN

Coca bread with hanging tomatoes and EVOO. <i>Pain de coca à la tomate pendue et HOVE.</i>	3.80€
House bread with smoked butter or traditional alioli. <i>Pain maison avec du beurre fumé ou une sauce classique alioli.</i>	3.65€
Gluten-free bread. <i>Pain sans gluten.</i>	3.65€

THE LITTLE ONES FIRST LES TOUT-PETITS D'ABORD

Have fun with our Fish & Chips. <i>Amuse-toi avec nos Fish & Chips.</i>	S: 12.90€ / L: 20.50€
Our crispy chicken nuggets are delicious! <i>Qu'ils sont bons nos nuggets de poulet croustillant !</i>	12.90€

For children up to 12 /
Enfants jusqu'à 12 ans



SUGGESTED MENU FOR AT LEAST TWO PEOPLE IDÉE DE MENU POUR DEUX PERSONNES OU PLUS 49.50€ / person / personne

Coca bread with hanging tomatoes and EVOO.
Pain de coca à la tomate pendue et HOVE.

Our Iberian salad, potatoes, carrots, homemade, mayonnaise, Pedro Ximénez and Iberian ham.
Notre salade ibérique, pommes de terre, carottes, mayonnaise maison, Pedro Ximénez et jambon ibérique.

Cardinal prawn croquettes or Pumpkin and Gorgonzola Croquettes.
Croquettes de gambon écarlate ou Croquettes de courge et gorgonzola

1/2 kilo of Ebro Delta mussels marinara.
Le 1/2 kilo de moules marinières du Delta de l'Èbre.

Arròs del Senyoret, with everything peeled for you to enjoy.
Arròs del Senyoret (riz du seigneur), fruits de mer déjà décortiqués : il n'y a plus qu'à déguster !.
OR / OU

Black rice with prawns, mussels, herb alioli au gratin and Padron peppers.
Riz noir, crevettes, moules, alioli gratiné aux herbes et poivrons du Padrón.

Dessert to choose between: Catalan cream or Chocolate Brownie
Dessert au choix : Crème catalane ou Brownie au chocolat

SALADS, ORGANIC VEGETABLES SALADES, LÉGUMES BIO

Wakame seaweed salad with red quinoa, prawns and passionfruit vinaigrette. <i>Salade d'algues wakame, quinoa rouge, crevettes et vinaigrette aux fruits de la passion.</i>	13.70€
The Fisher green salad. <i>Salade verte de chez Fisher.</i>	9.50€
Josper roasted seasonal vegetables, aubergine, oyster mushrooms, pumpkin, carrot, cherry tomatoes and romesco sauce. <i>Légumes de saison au Josper, aubergine violette, pleurote en huitre, citrouille, carottes, tomates et sauce romesco.</i>	13.90€
Variety of grilled cauliflower, creamy cashew nuts, nuts and seeds. <i>Variété de chou-fleur grillé, purée de noix de cajou, noix et graines.</i>	10.90€

DELIGHTS OF THE SEA LES CAPRICES DE LA MER

Oysters and Amur Beluga caviar (6 pieces). <i>Huîtres et caviar Amur Beluga (6 unités).</i>	48.00€
Utah Beach Spéciale oysters (Normandia). <i>Huître Spéciale Utah Beach (Normandie).</i>	4.85€ (1 pc.) 28.50€ (6 pcs.)
1/2 kilo of Ebro Delta mussels marinara. <i>Le 1/2 kilo de moules marinières du Delta de l'Èbre.</i>	14.00€
Chargrilled clams. <i>Palourdes grillées.</i>	S/M*
Red prawn on a bed of sea salt. <i>Crevettes rouges sur lit de sel marin.</i>	S/M*
Mediterranean sardines with garlic and parsley. <i>Sardines méditerranéennes à l'ail et au persil.</i>	S/M*



ARTISANAL RICE FROM "MOLÍ DE RAFELET" LES PLATS DE RIZ ARTISANAUX DU « MOLÍ D'EN RAFELET »

WOOD-GRILLED / AU FOUR À BOIS

Soupy rice with European lobster. <i>Riz dans son jus de cuisson avec de l'homard National.</i>	S/M*
Rice to taste with seafood from the fish market (soupy / mellow / dry) Ask your waiter about the catch of the day. <i>Riz à déguster avec des fruits de mer de la halle aux poissons (dans son jus de cuisson/ légèrement juteux / sec).</i>	S/M*
Creamy rice with morels, shredded sausage and Iberian bacon. <i>Riz crémeux aux morilles, saucisse effilochée et lard ibérique.</i>	25.50€/pp

WITH "SOCARRAT" (BURNT BASE) / AVEC SOCARRAT (SUCS DE CUISSON CARAMÉLISÉS)

Young free-range chicken with grilled skirt steak and chimichurri. <i>Riz de poulet fermier avec onglet grillé et sauce chimichurri.</i>	24.50€
---	--------

NIBBLES – À GRIGNOTER

Raw bar – cold appetisers Raw-bar – amuse-gueule froids

Our Iberian salad, potatoes, carrots, homemade mayonnaise, Pedro Ximénez and Iberian ham. <i>Notre salade ibérique, pommes de terre, carottes, mayonnaise maison, Pedro Ximénez et jambon ibérique.</i>	11.00€
Mediterranean red tuna, gordal olives, chargrilled pickled onion and smoked and pickled vinaigrette. <i>Thon rouge de la Méditerranée, olives gordal, mini oignons grillés et vinaigrette de légumes marinés et fumés.</i>	13.50€
Sea bream carpaccio, toasted almonds, smoked oil and black grapes. <i>Carpaccio de daurade, amandes grillées, huile fumée et raisins rouges.</i>	19.50€

Something hot Assiettes chaudes

Fried white prawn with avocado and fried plantain. <i>Crevettes blanches frites, avocat, tostón (morceau de banane verte aplati et fritt).</i>	16.45€
Fried calamari with yuzu mayonnaise. <i>Friture de calamars avec mayo au yuzu.</i>	18.00€
Cod fritters with romesco sauce and flower honey (8 pieces). <i>Beignets de morue, romesco et miel de fleurs (8 u.).</i>	13.95€
Cardinal prawn croquettes. <i>Croquettes de gambon écarlate.</i>	2.70€/ud
Pumpkin and Gorgonzola Croquettes. <i>Croquettes de courge et gorgonzola</i>	2.70€/ud
Crispy aubergine chips with Ibores cheese and honey. <i>Chips d'aubergines croustillantes au fromage d'Ibores et au miel.</i>	10.90€
Black pork sobrasada, Manchego cheese and rosemary honey with a focaccia. <i>Soubressade de porc noir, fromage Manchego et miel de romarin accompagné de focaccia.</i>	19.50€

FROM THE SEA... LA MER...

All the fish and seafood we serve is fresh and comes from the finest fish markets on the Spanish coast.
Tous les poissons et les fruits de mer sont frais et ont été achetés dans les meilleures halles aux poissons de la côte nationale.

Cod confit, tomato concassé, chanterelles and herb aioli au gratin. <i>Morue confite, concassé de tomates, girolles et aioli aux herbes gratiné.</i>	27.50€
European lobster / clawed lobster / langoustine cooked in garlic with fried eggs, potatoes and peppers. <i>Homard national/ Langouste / écrevisses à l'ail accompagnées d'œufs au plat, pommes de terre et poivrons.</i>	S/M*

Chargrilled wild fish from the fish market, cooked in salt / baked / Donostiarr-style.
Accompany it with one of our sides, chargrilled seasonal vegetables or Fisher potatoes.
Poisson sauvage frais grillé, salé / cuit au four / style San Sebastián.
À déguster avec l'un de nos accompagnements: des légumes de saison grillés ou des pommes de terre de chez Fisher.



Anisakis: all the fish we serve raw has been previously frozen as per legal requirements.

Anisakis: tous nos poissons crus ont été congelés auparavant, d'après les réglementations légales.

S/M* = Price and weight depending on the market.
S/M* = Prix selon marché et poids.



SOMETHING MEATY UN PEU DE VIANDE

Steak tartare, marrow and toasted bread with smoked butter. <i>Steak tartare, moelle et pain grillé avec du beurre fumé.</i>	27.50€
Garlic lamb ribs with Padron peppers and scalloped potatoes. <i>Côtes d'agneau à l'ail, poivrons du Padrón et pommes de terre du potager.</i>	33.50€
Grilled beef steak with French fries and café de Paris butter. <i>Filet de veau grillé avec de frites et de la sauce Café de Paris.</i>	32.50€
Dry Aged Angus Steak. <i>Côte de bœuf Angus Dry agedz.</i>	98.00€/kg
Organic beef Burger, scamorza and crispy potatoes. <i>Burger de viande ovine BIO, scamorza et pommes de terre croustillantes.</i>	20.50€
Young free-range chicken marinated in saffron. <i>Poulet fermier grillé mariné au safran.</i>	23.50€

SIDES: €4.50

GARNITURES: 4.50€
Braised vegetables · French fries
Légumes grillés · Frites

EXTRA SAUCES: €3.15 SUPPLÉMENT SAUCE: 3.15€

Alioli · Our tarragon tartar
· Romesco
Alioli · Notre sauce tartare à l'estragon · Romesco

