

Can
FISHER



NUESTRA SELECCIÓN DE VINOS

De carácter marino, donde el Mediterráneo y el Atlántico se fusionan en una selección de vinos muy singulares y altamente gastronómicos.

5 Países
40 Regiones
71 Bodegas

Tintos / Rosados / Blancos / Espumosos / Dulces / Generosos

LA NOSTRA SELECCIÓ DE VINS

De caràcter marí, on el Mediterrani i l'Atlàntic es fonen en una selecció de vins singulars i d'alt valor gastronòmic.

*5 països
40 regions
71 cellers*

Negres / Rosats / Blancs / Escumosos / Dolços / Generosos

PARA EMPEZAR

Las aceitunas malagueñas de Can Fisher	4,5
Gilda clásica de anchoa, oliva, piparra y tomate seco	5
Las bravas... bravísimas. Crujientes y picantes	7
Anchoas del Cantábrico 00 con aceite de oliva virgen extra y pimienta (enteras, seis lomos)	15,9
Jamón de Bellota 100 % Ibérico D.O. Guijuelo	27

EL PAN, QUE NO FALTE

Pan rústico de la casa con alioli y aceitunas malagueñas	9
Pan de coca de cristal con tomate de colgar y AOVE	3,9
Pan rústico de la casa con mantequilla ahumada o alioli	6
<i>Disponemos de pan sin gluten 4</i>	

OSTRAS Y CAVIAR

Caviar Oscietra (30g) con brioche, mantequilla, sour cream y pistachos	110
Ostras y caviar Oscietra	9,5 /u
1/2 docena + Caviar Oscietra (10g)	57
Ostras aliñadas con aguachile	5,5/u
Ostras Spéciale Utah Beach (Normandía)	5/u

DEL HUERTO Y LA BRASA

Ensalada verde Fisher	9,9
Variedad de tomates del Maresme y Baix Llobregat con aceite de hierbas mediterráneas	14
Burrata cremosa con nectarinas asadas, fresas, crutones y aliño afrutado	15,9
Verduras de temporada asadas al Jospé con vinagreta suave, aceitunas kalamata y alcaparras	14,5

CRUDOS Y FRÍOS DE TEMPORADA

Ensaladilla de patata y verduras con mayonesa casera, mejillones en escabeche y gambas saladas	12,5
Crudo de atún rojo Balfegó con piñones tostados, piparra y AOVE	18
Tartar de dorada con uva tinta, almendra tostada y delicado toque ahumado	15
Steak tartar de ternera con pan carasau y mantequilla ahumada	18,5

Añade Caviar (5 g) 12,5 - (10g) 21

DEL MAR Y LA FREIDORA

Croquetas de gamba roja (mínimo 4 uds.)	2,7/u
Croqueta de setas con parmesano (mínimo 4 uds.)	2,7/u
Buñuelos de bacalao con alioli de manzana asada	14
Gambas de cristal fritas sobre tostón de plátano, aguacate y pico de gallo	16,5
Fritura de calamar a la andaluza con mayonesa de miso rojo y jalapeño	18,5
½ kilo de mejillones del Delta del Ebro a la marinera	14,5

DE LA LONJA - MARISCO Y PESCADO

Desde la lonja, directo a tu mesa.

Trabajamos con el mejor producto del mar según la pesca del día y los precios de mercado.

Nuestro equipo estará encantado de explicarte las opciones disponibles y ayudarte a elegir el pescado o marisco que mejor se adapte a tus preferencias.

Langosta o bogavante: A la Formentera (con patatas, pimientos y huevo frito) / Al ajillo / En arroz (el precio varía según el tipo de cocción)

Almejas gallegas XXL: A la brasa / A la marinera / Al pil-pil

Carabineros: A la brasa / Al ajillo

Cigalas: A la brasa / Al ajillo

Gamba roja: Sobre cama de sal marina

Sardinas del Mediterráneo: A la brasa con ajo y perejil

Les recomendamos que se dejen asesorar para seleccionar el tipo y el tamaño que mejor se ajuste a sus preferencias.

PESCADOS DEL MAR AL PLATO

Lomo de bacalao al pil-pil con alubias de Santa Pau, setas shimeji y portobello	29,5
Pescado salvaje de lonja: A la brasa / A la sal / Al horno / A la donostiarra / Al pil-pil (Rodaballo, lubina, gallo San Pedro, escórpora, alfonsiño...)	S/M

ARROCES ARTESANALES DEL DELTA DEL EBRO (*)

Arroz caldoso con bogavante nacional / langosta	S/M
Arroz al gusto con marisco de lonja (caldoso / meloso / seco) Con socarrat:	S/M
Arroz de pollo de corral, entraña a la brasa y chimichurri	25
Arroz del Señorito, con todo pelado para su deleite	26
Arroz negro con gambas, mejillones, alioli de hierbas gratinado y pimientos del Padrón	26,5
Arroz con verduras de temporada, puerro asado, romesco y pesto de anacardos	21

PASTA Y FIDEUÁ (*)

Fideuá "trempat" de rape con fumet de galera y alioli gratinado	23,5
Spaghetton con marisco a la cazuela (Bogavante nacional / Langosta / Cigala / Almejas / Gambas / Carabinero)	S/M

(*) Para ofrecerte la mejor experiencia y servicio: Nuestros arroces se sirven a partir de 2 personas y el precio es por persona.

Recomendamos elegir un solo tipo de arroz por mesa. En grupos de más de 6 comensales, estaremos encantados de preparar hasta dos tipos distintos para compartir.

DE LA TIERRA

Filete de ternera a la brasa con cremoso de berenjena y patatas crujientes	34,5
Hamburguesa de vaca a la brasa con queso scamorza y patatas fritas	21,5
Pollo de corral a la brasa marinado en azafrán	24,5

GUARNICIONES

Verduras de temporada al carbón	4,55
Patatas fritas con pimientos del Padrón	4,55
SALSAS DE LA CASA	
Alioli / Chimichurri	3,15

LOS PREFERIDOS DE LOS PEQUES

(Para niños y niñas hasta 12 años)

Diviértete comiendo Fish & Chips	12,9
Nuggets de pollo crujientes, una apuesta segura para los más pequeños	12,9

Si tienes alguna alergia o intolerancia alimentaria, no dudes en consultar a tu camarero. Estará encantado de proporcionarte asesoramiento sobre nuestros platos y ofrecerte posibles opciones alternativas.

Este establecimiento cumple con REAL DECRETO 1420/2006, de 1 de diciembre, con sus productos de la pesca no cocinados.

PER COMENÇAR

Les olives malaguenyes de Can Fisher	4,5
Gilda clàssica amb anxova, oliva, piparra i tomàquet sec	5
Les braves... bravíssimes. Cruixents i picants	7
Anxoves del Cantàbric 00 amb oli d'oliva verge extra i pebre (senceres, sis lloms)	15,9
Pernil 100 % ibèric de gla D.O. Guijuelo	27

EL PA, QUE NO FALTI

Pa rústic de la casa amb allioli i olives malaguenyes	9
Pa de coca de vidre amb tomàquet de penjar i OOVE	3,9
Pa rústic de la casa amb mantega fumada o allioli	6
<i>Disposen de pa sense gluten</i>	4

OSTRES I CAVIAR

Caviar Oscietra (30g) amb brioix, mantega, sour cream i festucs	110
Ostres i caviar Oscietra	9,5/u
1/2 dotzena + Caviar Oscietra (10 g)	57
Ostres amanides amb aguachile	5,5/u
Ostres Spéciale Utah Beach (Normandia)	5/u

DE L'HORT I LA BRASA

Amanida verda Fisher	9,9
Varietat de tomàquets del Maresme i Baix Llobregat amb oli d'herbes mediterrànies	14
Burrata cremosa amb nectarines rostides, maduixes, crostons i vinagreta afruitada	15,9
Verdures de temporada rostides al Jospet amb vinagreta suau, olives kalamata i tàperes	14,5

CRU I FRED DE TEMPORADA

Ensaladilla de patata i verdures amb maionesa casolana, musclos en escabetxats i gambes salades	12,5
Cru de tonyina vermella (Balfegó) amb pinyons torrats, piparra i OOVE	18
Tàrtar d'orada amb raïm negre, ametlla torrada i toc fumat suau	15
Steak tàrtar de vedella amb pa carasau i mantega fumada	18,5
<i>Afegeix caviar (5g) 12,5 - (10g). 21</i>	

DEL MAR I LA FREIDORA

Croquetes de gamba vermella (mínimo 4 uds.)	2,7/u
Croquetes de bolets amb parmesà (mínimo 4 uds.)	2,7/u
Bunyols de bacallà amb allioli de poma rostida	14
Gambes de vidre fregides sobre torrada de plàtan, alvocat i pico de gallo	16,5
Fritura de calamar a l'andalusa amb maionesa de miso vermell i jalapeño	18,5
½ quilo de musclos del Delta de l'Ebre a la marinera	14,5

DE LA LLOTJA — MARISC I PEIX

Des de la llotja, directament a la teva taula.

Treballem amb el millor producte del mar segons la pesca del dia i els preus de mercat.

El nostre equip estarà encantat d'explicar-te les opcions disponibles i d'ajudar-te a escollir el peix o marisc que millor s'adapti a les teves preferències.

Llamàntol o bogavant: A la Formentera (amb patates, pebrot i ou ferrat) / Al ajillo / En un arròs (el preu varia segons elaboració)

Cloïssa gallega XXL: A la brasa / A la marinera / Al pil-pil

Carabiners: A la brasa / Al ajillo

Escamarlans: A la brasa / Al ajillo

Gamba vermella: Sobre lliit de sal marina

Sardina del Mediterrani: A la brasa amb all i julivert

Us recomanem que us deixeu assessorar per seleccionar el tipus i la mida que millor s'ajusti a les vostres preferències.

PEIXOS DEL MAR AL PLAT

Llom de bacallà al pil-pil amb mongetes de Santa Pau, xampinyons shimeji i portobello	29,5
Peix salvatge de llotja: A la brasa / A la sal / Al forn / A la donostiarra / Al pil-pil (Rèmol, llobarro, gall de Sant Pere, escòrpora, alfonsin...)	S/M

ARROSSOS ARTESANALS DEL DELTA DE L'EBRE (*)

Arròs caldós amb llamàntol nacional o bogavant	S/M
Arròs al gust amb marisc de llotja (caldós / melós / sec) Amb socarrat:	S/M
Arròs de pollastre de corral, entranya a la brasa i chimichurri	25
Arròs del Senyoret — tot pelat per al teu gaudi	26
Arròs negre amb gambes, musclos, allioli d'herbes gratinat i pebrots del padró	26,5
Arròs amb verdures de temporada, porro rostit, romesco i pesto d'anacards	21

PASTA I FIDEUÀ (*)

Fideuà "trempat" de rap amb fumet de galera i allioli gratinat	23,5
Spaghettoni de marisc a la cassola (Llamàntol nacional / Bogavant / Escamarlà / Escopinya / Gamba / Carabiner)	S/M

(*) Per oferir-te la millor experiència i servei: Els nostres arrossos se serveixen a partir de 2 persones i el preu és per persona.

Recomanem triar un únic tipus d'arròs per taula. En grups de més de 6 comensals, estarem encantats de preparar fins a dos tipus diferents per compartir.

DE LA TERRA

Filet de vedella a la brasa amb cremós d'albergínia i patates cruixents	34,5
Hamburguesa de vaca a la brasa amb formatge scamorza i patates fregides	21,5
Pollastre de corral a la brasa marinat amb safrà	24,5

GUARNICIONS

Verdures de temporada al carbó	4,55
Patates fregides amb pebrots del padró	4,55

SALSES DE LA CASA

Allioli / Chimichurri	3,15
-----------------------	------

ELS PREFERITS DELS MÉS PETITS

(Per a nens i nenes fins a 12 anys)

Fish & Chips divertit per menjar	12,9
Nuggets de pollastre cruixents — una aposta segura per als més petits	12,9

Si tens alguna al·lèrgia o intolerància alimentària, no dubtis a consultar al teu cambrer. Estarà encantat de proporcionar-te assessorament sobre els nostres plats i oferir-te possibles opcions alternatives.

Aquest establiment compleix amb REAL DECRETO 1420/2006, d'1 de desembre, amb els productes de la pesca no cuinats.

The background is a solid teal color. It is covered with a repeating pattern of white line art. The art consists of various stylized fish and seashells. Some fish are elongated with horizontal stripes, while others are more rounded. The shells are depicted with radial lines. The overall style is minimalist and modern.

ΠΑΝΤΕΑ
GROUP