

The background is a solid teal color with a repeating pattern of white line-art fish. The fish are stylized, with some showing scales and others showing fins. They are scattered across the page in various orientations and sizes.

Can
FISHER





OUR WINE SELECTION

With a maritime character, where the Mediterranean and the Atlantic merge into a selection of very unique and highly gastronomic wines.

5 countries
40 regions
71 wineries

Reds / Rosés / Whites / Sparkling / Sweet / Generous

NOTRE SÉLECTION DE VINS

De caractère marin, où la Méditerranée et l'Atlantique se rejoignent dans une sélection de vins très singuliers et hautement gastronomiques..

5 pays
40 régions
71 caves

Rouges / Rosés / Blancs / Effervescents / Doux / Généreux



Can
FISHER

TO START

Can Fisher's Málaga olives	4,5
Classic Gilda with anchovy, olive, piparra and sun-dried tomato	5
Our bravas... bravísimas. Crispy and spicy	7
Cantabrian anchovies 00 with extra virgin olive oil and pepper (whole, six fillets)	15,9
100% Ibérico acorn-fed ham, D.O. Guijuelo	27

BREAD, ALWAYS ON THE TABLE

Rustic house bread with aioli and Málaga olives	9
Cristal coca bread with hanging tomatoes and EVOO	3,9
Rustic house bread with smoked butter or aioli <i>Gluten-free bread available 4</i>	6

OYSTERS & CAVIAR

Russian Ossetra Caviar (Gueldenstaedtii) (30g) with brioche, butter, sour cream and pistachios	110
Oysters and Russian Ossetra Caviar (Gueldenstaedtii)	9,5/p
1/2 dozen + Russian Ossetra Caviar (Gueldenstaedtii)	57
Oysters with aguachile dressing	5,5/p
Spéciale Utah Beach oysters (Normandy)	5/p

FROM THE GARDEN & THE GRILL

Fisher green salad	9,9
Tomato selection from Maresme and Baix Llobregat with Mediterranean herb oil	14
Creamy burrata with roasted nectarines, strawberries, croutons and a fruity dressing	15,9
Seasonal vegetables roasted in the Josper, with soft vegetable vinaigrette, kalamata olives and capers	14,5

SEASONAL RAW & COLD DISHES

Potato and vegetable salad with homemade mayo, pickled mussels and salted prawns	12,5
Red tuna crudo (Balfegó) with toasted pine nuts, piparra and EVOO	18
Sea bream tartare with red grapes, toasted almonds and a delicate smoky touch	15
Steak tartare with carasau bread and smoked butter <i>Add Russian Ossetra Caviar (Gueldenstaedtii) 5g 12,5 - 10g 21</i>	18,5

FROM THE SEA & THE FRYER

Red shrimp croquettes (minimum 4 pcs)	2,7/p
Wild mushroom croquette with Parmesan (minimum 4 pcs)	2,7/p
Cod fritters with roasted apple aioli	14
Crispy glass prawns on plantain toast with avocado and pico de gallo	16,5
Andalusian-style calamari with red miso and jalapeño mayo	18,5
½ kilo Delta de l'Ebre mussels in marinera sauce	14,5

FROM THE FISH MARKET — SEAFOOD & FISH

From the fish market, straight to your table.

We work with the finest seafood, selected daily based on the catch and market availability.

Our team will be happy to walk you through today's options and help you choose the fish or shellfish that best suits your preferences.

Lobster or crayfish: Formentera-style (with potatoes, peppers and fried egg) / Garlic-style / In rice (price varies by preparation)

Galician XXL clams: Grilled / Marinera / Pil-pil

Carabineros: Grilled / Garlic-style

Scampi: Grilled / Garlic-style

Red prawns: Served on sea salt

Mediterranean sardines: Grilled with garlic and parsley

Let our experts guide you in selecting the type and size that best match your preferences.

MARKET FISH ON THE PLATE

Cod loin in pil-pil sauce with Santa Pau beans, shimeji and portobello mushrooms 29,5

Wild fish of the day: Grilled / Salt-baked / Oven-roasted / Donostiarra-style / Pil-pil MP

(Turbot, seabass, John Dory, scorpionfish, alfonsiño...)

ARTISAN RICE DISHES FROM THE DELTA DE L'EBRE (*)

Soupy rice with local lobster or crayfish MP

Rice of your choice with market seafood (soupy / creamy / dry) MP

With socarrat:

Rice with free-range chicken, grilled flank steak and chimichurri 25

Señorito rice — peeled for your enjoyment 26

Black rice with prawns, mussels, gratinéed herb aioli and Padrón peppers 26,5

Rice with seasonal vegetables, roasted leek, romesco and cashew pesto 21

PASTA & FIDEUÁ (*)

Toasted-style fideuá with monkfish, galera fumet and gratinéed aioli 23,5

Spaghettone seafood casserole MP
Local lobster / Crayfish / Scampi / Clams / Prawns / Carabineros

(*) To ensure the best experience and service: Our rice dishes are served for a minimum of 2 people, and the price is per person.

We recommend choosing one type of rice per table. For groups of more than 6 guests, we'll be happy to prepare up to two different types to share.

FROM THE LAND

Grilled beef fillet with creamy eggplant and crispy potatoes 34,5

Grilled beef burger with scamorza cheese and French fries 21,5

Saffron-marinated grilled free-range chicken 24,5

SIDES

Charcoal-grilled seasonal vegetables 4,55

French fries with Padrón peppers 4,55

HOUSE SAUCES

Aioli / Chimichurri 3,15

KIDS' FAVOURITES

(For children up to 12 years old)

Enjoy our Fish & Chips 12,9

Crispy chicken nuggets — always a favourite with kids 12,9

If you have any food allergies or intolerances, do not hesitate to ask your waiter. They will be happy to provide advice on our dishes and offer possible alternative options.

This establishment complies with ROYAL DECREE 1420/2006, of December 1, regarding its uncooked fish products.

Can
FISHER

APÉRITIFS

Les olives malaguenas de Can Fisher	4,5
Gilda classique avec anchois, olive, piparra et tomate séchée	5
Les bravas... très épicées. Croquantes et piquantes	7
Anchois de Cantabrie 00, huile d'olive vierge extra et poivre (entiers, six filets)	15,9
Jambon de Bellota 100 % ibérique, D.O. Guijuelo	27

PAIN, TOUJOURS LE BIENVENU

Pain rustique maison avec allioli et olives malaguenas	9
Pain de coca croustillant avec tomate de colgar et huile d'olive vierge extra	3,9
Pain rustique maison avec beurre fumé ou allioli	6
<i>Pain sans gluten disponible 4</i>	

HUÎTRES ET CAVIAR

Caviar Ossetra Russe (Gueldenstaedtii) (30g) avec brioche, beurre, crème aigre et pistaches	110
Huîtres et Caviar Ossetra Russe (Gueldenstaedtii)	9,5 /p
1/2 douzaine + Caviar Ossetra Russe (Gueldenstaedtii)	57
Huître assaisonnée à l'aguachile	5,5/p
Huîtres Spéciale Utah Beach (Normandie)	5/p

DU POTAGER & DU GRILL

Salade verte Fisher	9,9
Variété de tomates du Maresme et du Baix Llobregat, avec huile aux herbes méditerranéennes	14
Burrata crémeuse avec nectarines rôties, fraises, croûtons et vinaigrette fruitée	15,9
Légumes de saison rôtis au Josper, avec vinaigrette douce aux légumes, olives kalamata etcâpres	14,5

CRUS ET PLATS FROIDS DE SAISON

Salade de pommes de terre et légumes avec mayonnaise maison, moules marinées et crevettes salées	12,5
Thon rouge Balfegó cru, pignons grillés, piparra et huile d'olive vierge extra	18
Tartare de dorade royale, raisin rouge, amandes grillées et touche fumée délicate	15
Steak tartare de veau avec pain carasau et beurre fumé	18,5
<i>Ajoutez Caviar Ossetra Russe (Gueldenstaedtii) 5g 12,5 - 10g 21</i>	

DE LA MER ET DE LA FRITEUSE

Croquettes de crevettes rouges (min. 4 pcs.)	2,7/p
Croquettes aux champignons et parmesan (min. 4 pcs.)	2,7/p
Beignets de morue avec allioli de pomme rôtie	14
Crevettes blanches frites sur toast de banane, avocat et pico de gallo	16,5
Calamars frites façon andalouse, mayonnaise au miso rouge et jalapeño	18,5
½ kilo de moules du Delta de l'Ebre à la marinère	14,5

DE LA CRIÉE · FRUITS DE MER & POISSONS

Depuis la criée, directement à votre table.
Nous travaillons avec les meilleurs produits de la mer, sélectionnés chaque jour selon la pêche et la disponibilité du marché.

Notre équipe se fera un plaisir de vous présenter les options du jour et de vous aider à choisir le poisson ou les fruits de mer qui correspondent le mieux à vos envies.

Homard ou langouste : à la Formentera (pommes de terre, oignons et œuf frit) / À l'ail / En riz (prix variable selon la cuisson)

Palourdes galiciennes XXL : Grillées / À la marinère / Pil-pil

Carabineros : Grillés / À l'ail

Langoustines : Grillées / À l'ail

Crevettes rouges : Sur lit de sel marin

Sardines méditerranéennes : Grillées à l'ail et au persil

Nous vous recommandons de vous laisser conseiller pour sélectionner le type et la taille qui conviennent le mieux à vos préférences.

POISSONS DE LA MER AU PLAT

Filet de morue au pil-pil avec haricots de Santa Pau, champignons shimeji et portobello

29,5

Poisson sauvage de la criée : grillé / en croûte de sel / au four / à la donostiarra / pil-pil

PDM

(Turbot, bar, Saint-Pierre, rascasse, dorade rose...)

RIZ ARTISANAUX DU "MOLÍ DE RAFELET" (*)

Riz crémeux ou bouillonnant avec homard local ou langouste

PDM

Riz aux fruits de mer de la criée (sec / crémeux / en bouillon)

PDM

Avec socarrat:

Riz au poulet fermier, entraña grillée et chimichurri

25

Riz du Seigneur – décortiqué pour votre confort

26

Riz noir aux crevettes, moules, allioli d'herbes gratiné et piments del Padrón

26,5

Riz aux légumes de saison, poireau rôti, romesco et pesto de noix de cajou

21

PÂTES & FIDEUÁ (*)

Fideuá façon «trempat» au lotte, fumet de galère et allioli gratiné

23,5

Spaghettonne aux fruits de mer façon ragoût

PDM

Homard local / Langouste / Langoustine / Palourdes / Crevettes / Carabineros

(*) Pour garantir la meilleure expérience et un service optimal:
Nos plats de riz sont servis pour un minimum de 2 personnes et le prix est indiqué par personne.

Nous recommandons de choisir un seul type de riz par table.
Pour les groupes de plus de 6 personnes, nous serons ravis de préparer jusqu'à deux types de riz à partager.

DE LA TERRE

Filet de bœuf grillé avec purée d'aubergine et pommes de terre croustillantes

34,5

Hamburger de bœuf grillé, scamorza et frites maison

21,5

Poulet fermier grillé mariné au safran

24,5

ACCOMPAGNEMENTS

Légumes de saison au charbon

4,55

Frites avec piments de Padrón

4,55

NOS SAUCES MAISON

Allioli / Chimichurri

3,15

LES FAVORIS DES ENFANTS

(Pour les enfants jusqu'à 12 ans)

Amuse-toi avec notre Fish & Chips

12,9

Nos nuggets de poulet croustillants sont un vrai régal

12,9

Si vous avez une allergie ou une intolérance alimentaire, n'hésitez pas à demander conseil à votre serveur. Il sera ravi de vous conseiller sur nos plats et de vous proposer des alternatives.

Cet établissement respecte le DECRET ROYAL 1420/2006, du 1er décembre, concernant ses produits de la pêche non cuisinés.

The background is a solid teal color. It is decorated with a repeating pattern of white line-art illustrations. The illustrations include various types of fish, some with detailed scales and fins, and several seashells, including scallops and bivalves. The patterns are scattered across the entire page.

**ΡΑΠΤΕΑ
GROUP**