

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**





## 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*

Can  
**FISHER**

## 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

*Disponemos de pan sin gluten 4*

## OSTRAS Y CAVIAR

Caviar Ossetra Ruso (Gueldenstaedtii) (30g) con brioche, mantequilla, sour cream y pistachos	110
Ostras y Caviar Ossetra Ruso (Gueldenstaedtii)	9,5 /u
1/2 docena + Caviar Ossetra Ruso (Gueldenstaedtii)	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 Jospet 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 Ossetra Ruso (Gueldenstaedtii) 5g 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, Alfonso...) 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) S/M

Con socarrat:

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

Spaghettone con marisco a la cazuela S/M  
(Bogavante nacional / Langosta / Cigala / Almejas / Gambas / Carabinero)

(\*) 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.

Can  
**FISHER**

## 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>Disposem de pa sense gluten</i>	4

## OSTRES I CAVIAR

Caviar Ossetra Rus (Gueldenstaedtii) (30g) amb briox, mantega, crema agra i festucs	110
Ostres i Caviar Ossetra Rus (Gueldenstaedtii)	9,5/u
1/2 dotzena + Caviar Ossetra Rus (Gueldenstaedtii)	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 escabetx 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 Ossetra Rus (Gueldenstaedtii) 5g 12,5 - 10g 21</i>	

## DEL MAR I LA FREIDORA

Les croquetes de gamba vermella (mínim 4 unitats)	2,7/u
Croqueta de bolets amb parmesà (mínim 4 unitats)	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 teua 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.

Llagosta o llamàntol: A la Formentera amb patates, pebrots i ou fregit / A l'all / En arròs (El preu final pot variar segons el tipus de cocció seleccionat)

Cloïssa gallega XXL<sup>®</sup>: A la brasa / A la marinera / Al pil-pil

Gambots: A la brasa / A l'all

Escamarlà: A la brasa / A l'all

Gamba vermella: Sobre llit 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 llagosta o llamàntol 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 gaudir 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 |

Spaghettone de marisc a la cassola  
(Llamàntol nacional / Llagosta / escamarlà / cloïsses / gambes / gambot) 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 |

## SALSSES 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 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**