

The background is a solid teal color with a repeating pattern of white line-art fish. The fish are stylized, showing scales and fins, and are scattered across the entire page.

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 / Fortified

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

The Malaga olives from Can Fisher	4,7
Classic Gilda with anchovy, olive, piparra pepper, and sundried tomato	5
Bravas Bravísimas: Crispy potatoes with our house-made spicy sauce	7,5
Cantabrian Anchovies 00, extra virgin olive oil, and pepper (4 fillets)	11
100% Iberian Bellota Ham D.O Guijuelo	28

BREAD, A MUST

Rustic house bread with alioli and Málaga olives	9,5
Crystal coca bread with hanging tomato and EVOO	4
Rustic house bread 4 / with smoked butter or aioli <i>Gluten-free bread available</i>	4,5 6,5

OYSTERS AND CAVIAR

Russian Oscietra Caviar (30g) with brioche, butter, sour cream, and pistachios	120
Oysters and Russian Oscietra Caviar	12 /u
Half dozen and Russian Oscietra Caviar (10g)	60
Oysters dressed with Gordal olive juice, a tribute to the Gilda	6 /u
Utah Beach Spéciale Oysters (Normandy)	5 /u

TO SHARE

The best way to enjoy the sea

Creamy burrata, roasted nectarines, strawberries, bread croutons and fruity dressing	14,5
Seasonal vegetables, roasted in the Josper, with a mild vegetable vinaigrette, kalamata olives and capers	15
Fisher green salad	10
Potato and vegetable salad with house mayonnaise, pickled mussels, and salted prawns	12,5
Red shrimp croquettes	12
Wild mushroom croquette with Parmesan	12
Andalusian-style fried squid with red miso and jalapeño mayo	18,5
Balfegó tuna brioche, trout roe and a touch of kimchi	10
Half kilo of Delta del Ebro mussels	15
Mediterranean sardine, charcoal-grilled with garlic and parsley	17
Open omelette with free-range eggs, garlic prawns and wakame seaweed	22,5
Beef steak tartare with Carasau bread and smoked butter <i>Add Russian Oscietra Caviar: 5g 15 – 10g 30</i>	19

FROM THE FISH MARKET - SEAFOOD AND 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.

Galician clams: Grilled / Marinara-style / In pil-pil sauce

Red prawn: On a bed of sea salt / Sautéed with garlic

Lobster, spiny lobster, red prawns: Formentera-style with potatoes, peppers and fried egg / With garlic / In rice (price varies according to cooking style)

FISH

Coastal monkfish suquet with seafood broth, almonds and confit potatoes 28,5

"Aquanaria" sea bass (approx. 1 kg), ideal for sharing, with garnish of your choice 75

Wild fish from the market:

Turbot, sea bass, John Dory, scorpion fish, alfonsino

Grilled / salt-baked / oven-baked / Donostiarra-style / in pil-pil sauce

TRADITIONAL RICE DISHES FROM THE EBRO DELTA

Signature rice dishes (with crispy socarrat):

"Señorito" rice with everything peeled for your enjoyment 26

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

Rice with free-range chicken, chargrilled skirt steak and chimichurri 25,5

Rice with seasonal vegetables, roasted leek, romesco, and cashew pesto 21,5

Fideuá:

Fideuá trempat with monkfish in galera broth and gratinated aioli 24

Our rice dishes are served for a minimum of 2 people and priced 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

Chargrilled guinea fowl with truffled parmentier, green asparagus tips and meat jus 27

Angus sirloin entrecôte, wood-fired, with garnish of your choice 36

Grilled beef burger with scamorza cheese and French fries 22,5

SIDES

Seasonal grilled vegetables 5

French fries with Padrón peppers 5

HOUSE-MADE SAUCES

Aioli / Chimichurri 3,25

KIDS' FAVORITES

(up to 12 years old)

Have fun with our Fish & Chips 13,5

Crispy chicken nuggets, a safe bet for the little ones 13,5

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.

OTHER LANGUAGES



ALLERGEN MENU





Can
FISHER

APÉRITIFS

Les olives malaguènes de Can Fisher	4,7
Gilda classique avec anchois, olive, piment piparra et tomate séchée	5
Les bravas... très épicées. Croquantes et piquantes	7,5
Anchois de Cantabrie 00, huile d'olive extra vierge et poivre (4 filets)	11
Jambon de Bellota 100% Ibérique D.O Guijuelo	28

PAIN, TOUJOURS LE BIENVENU

Pain rustique maison avec aioli et olives de Málaga	9,5
Pain de coca cristallin avec tomate de colgar et AOVE	4
Pain rustique maison 4 / avec beurre fumé ou aioli	6,5
<i>Nous disposons de pain sans gluten 4,5</i>	

HUÎTRES ET CAVIAR

Caviar Oscietra Russe (30g) avec brioche, beurre, crème aigre et pistaches	120
Huîtres et Caviar Oscietra Russe	12 /u
½ douzaine avec Caviar Oscietra Russe (10g)	60
Huîtres assaisonnées au jus d'olive Gordal, hommage à la Gilda	6 /u
Huîtres Spéciale Utah Beach (Normandie)	5 /u

À PARTAGER

La meilleure façon de savourer la mer

Burrata crémeuse, nectarines rôties, fraises, croûtons de pain et vinaigrette fruitée	14,5
Légumes de saison rôtis au Jospier, avec une vinaigrette douce aux légumes, olives kalamata et câpres	15
La salade verte Fisher	10
Salade de pommes de terre et légumes avec mayonnaise maison, moules marinées et crevettes salées	12,5
Croquettes de crevettes rouges	12
Croquette aux champignons sauvages et au parmesan	12
Friture de calamars avec mayonnaise citronnée	18,5
Brioche au thon Balfegó, œufs de truite et touche de kimchi	10
1/2 kilo de moules du Delta de l'Ebre à la marinière	15
Sardine de Méditerranée, grillée au charbon avec ail et persil	17
Omelette ouverte aux œufs fermiers, crevettes à l'ail et algue wakame	22,5
Steak tartare de veau avec pain Carasau et beurre fumé	19
<i>Supplément caviar Russe Oscietra : 5g 15 – 10g 30</i>	

DE LA CRIÉE - FRUITS DE MER ET POISSON

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.

Palourdes galiciennes: Grillées / À la manière des fruits de mer / Au pil-pil

Crevettes rouges : Sur un lit de sel de mer / Sautées à l'ail

Langouste, homard, carabineros : À la Formentera avec pommes de terre, poivrons et œuf au plat / À l'ail / En riz (le prix varie selon le type de cuisson)

POISSONS

Suquet de lotte de la côte, fumet marin, amandes et pommes de terre confites 28,5

Bar "Aquanaria" (env. 1 kg), idéal à partager, garniture au choix 75

Poisson sauvage de la criée:
Turbot, bar, Saint-Pierre, rascasse, dorade rose
Grillé / en croûte de sel / au four / à la Donostiarra / au pil-pil

RIZ ARTISANAL DU "MOLÍ DE RAFELET"

Avec socarrat:

Riz « Señorito » aux fruits de mer décortiqués pour votre confort 26

Riz noir aux crevettes et moules, aioli gratiné aux herbes et poivrons de Padrón 26,5

Riz au poulet fermier, bavette grillée au charbon et chimichurri 25,5

Riz aux légumes de saison, poireau rôti, romesco et pesto de noix de cajou 21,5

Fideuá:

Fideuá trempat avec lotte en bouillon de galera et aioli gratiné 24

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

Pintade grillée au charbon, parmentier truffé, pointes d'asperges vertes et jus de viande 27

Entrecôte d'Angus (faux-filet), cuite au four à bois, garniture au choix 36

Hamburger de bœuf grillé avec scamorza et frites croustillantes 22,5

ACCOMPAGNEMENTS

Légumes de saison au charbon 5

Frites avec piments de Padrón 5

SAUCES SUPPLÉMENTAIRES

Aïoli / Notre sauce tartare à l'estragon / Romesco 3,25

LES PRÉFÉRÉS DES ENFANTS

(jusqu'à 12 ans)

Amuse-toi en mangeant notre Fish & Chips 13,5

Nos nuggets de poulet croustillants, un classique pour les enfants 13,5

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.

AUTRES LANGUES

CARTE DES ALLERGÈNES



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**