

## **ELS APERTIVUS SUBLIMS** **LOS APERTIVOS SUBLIMES**

Les olives malagueñas de Can Fisher  
*Las aceitunas malagueñas de Can Fisher*

½ dotzena d'anxoves del cantàbric premium, oli d'oliva verge extra  
*½ docena de anchoas del cantábrico premium, aceite de oliva virgen extra*

Pernil ibèric de la Vall dels Pedroches (Còrdova) (80grs.)  
*Jamón ibérico del Valle de los Pedroches (Córdoba) (80grs.)*

Les braves... bravíssimes. Cruixents i picants  
*Las bravas... bravísimas. Crujientes y picantes*

## **ELS HI OFERIM DOS TIPUS DE PA** **LES OFRECEMOS DOS TIPOS DE PAN**

Pa de coca amb tomàquet untat  
*Pan de coca con tomate untado*

Pa de farina ecològica, fet al forn de llenya amb mantega  
*Pan de harina ecológica, hecha al horno de leña con mantequilla*

## **PRIMER ELS PEQUES (PER A NENS FINS A 12 ANYS)** **PRIMERO LOS PEQUES (PARA NIÑOS HASTA 12 AÑOS)**

Diverteix-te menjant els Fish & Chips  
*Diviértete comiendo los Fish & Chips*

Que bo que està el pollastret a la brasa  
*Que rico está el pollito a la brasa*

## **EL CAVIAR I LES OSTRES MÉS DOLCES I SENSUALS** **AL NATURAL O A LA FRANCESA**

**EL CAVIAR Y LAS OSTRAS MÁS DULCES Y SENSUALES**  
**AL NATURAL O A LA FRANCESA**

Caviar A.Naccarii Ecològic (PER SÉ) 30 gr  
Sabor exclusiu, complex i elegant. Es caracteritza per la seva intensitat, un sabor marí penetrant amb matisos cremosos.  
Caviar A.Naccarii Ecológico (PER SÉ) 30 gr.  
Sabor exclusivo, complejo y elegante. Se caracteriza por su intensidad, un sabor marino penetrante con matices cremosos

Ostres Spéciale Utah Beach (Normandia)  
Calibre N° 2. Carnós i dolç.  
Ostras Spéciale Utah Beach (Normandía)  
Calibre N° 2. Carnoso y dulce

## ELS CAPRICIS DEL MAR LOS CAPRICHOS DEL MAR

### El xef ve de la llotja, preguntí pels nostres suggeriments...

Preu segons mercat i pes S/M/P

*El chef viene de la lonja, pregunte por nuestras sugerencias...*

*Precio según mercado y peso S/M/P*

Navalles del Delta de l'Ebre a la brasa, miso cítric.

*Navajas del Delta del Ebro a la brasa, miso cítrico.*

La ració de cloïsses de la Ría soasades.

*La ración de almejas de La Ría soasadas.*

Gamba Vermella: aquest preuat crustaci que conquesta els nostres paladars, t'ho cuinem al punt sobre llit de sal marina.

*Gamba Roja: ese preciado crustáceo que conquista nuestros paladares,*

*te lo cocinamos al punto sobre cama de sal marina.*

Sardines del Mediterrani amb all i julivert.

*Sardinas del Mediterráneo con ajo y perejil.*

La millor fritada de moll de platja amb all-i-oli suau de mango.

*La mejor fritura de salmonete con all-i-oli suave de mango.*

## LES TAPES DE LA SENYORA FISHER LAS TAPAS DE LA SEÑORA FISHER

El ½ quilo de musclos, cítrics, alfàbrega

*El ½ kilo de mejillones, cítricos, albahaca*

Pop, parmentier de patata, cansalada fumada i oli de "pimentón de la Vera"

*Pulpo, parmentier de patata, panceta ahumada y aceite de "pimentón de La Vera"*

Tataki de tonyina vermella, guacamole, olives kalamata i sèsam

*Tataki de atún rojo, guacamole, aceitunas kalamata y sésamo*

Fritada de calamar amb ralladura de llima i all-i-oli negre

*Fritura de calamar con ralladura de lima y all-i-oli negro*

Bunyols de bacallà & curd de llimona (óu.)

*Buñuelos de bacalao & curd de limón (óuds.)*

Les croquetes de cabra de mar... irresistibles!

*Las croquetas de centolla... ¡irresistibles!*

Croquetes de cua de bou amb Bearnesa

*Croquetas de rabo de buey con Bearnesa*

## AMANIDES, ECOLÒGIQUES I RAW-BAR... ENSALADAS, ECOLÓGICAS Y RAW-BAR...

Selecció de tomàquets ecològics amanits

*Selección de tomates ecológicos aliñados*

Tiradito de reig, estil peruà, amb blat de moro i llet de tigre de moniato

*Tiradito de corvina, estilo peruano, con choclo y leche de tigre de camote*

Steak tàrtar de filet de vedella amb gelat de mostassa

*Steak tartar de solomillo de ternera con helado de mostaza*

Amanida d'alga Wakame & llagostins, quinoa vermella, col llombarda,

maracujà i vinagreta de sèsam

*Ensalada de alga Wakame & langostinos, quinoa roja, col lombarda,*

*maracuyá y aderezo de sésamo*

Amanida de calamars, taronja, olives kalamata, anacards

*Ensalada de calamares, naranja, aceitunas kalamata, anacardos*

El tàrtar de remolatxa i nap adobat, formatge feta a la brasa i pipes de carbassa

*El tartar de remolacha y nabo encurtido, queso feta a la brasa y pipas de calabaza*

L'amanida verda Fisher

*La ensalada verde Fisher*

## **ELS ARROSSOS DEL "MOLÍ DE RAFELET"...** **ALGUNS A LA LLENYA I ALTRES AMB SOCARRAT**

### **LOS ARROCES DEL "MOLÍ DE RAFELET"...** **ALGUNOS A LA LEÑA Y OTROS CON SOCARRAT**

A la llenya/A la leña (Mín. 2 pax.)  
Arròs caldós amb llamàntol nacional  
Arroz caldoso con bogavante nacional

El clàssic arròs caldós de llamàntol  
El clásico arroz caldoso de bogavante

Arròs melós de carabiners  
Arroz meloso de carabineros

Arròs de pollastret del Prat - rib de vedella i garrafons  
Arroz de pollito del Prat – rib de ternera y garrafones

Amb socarrat/Con socarrat (Mín. 2 pax.)

Arròs amb carpaccio de gambes, all-i-oli de morter i oli de cibulet  
Arroz con carpaccio de gambas, all-i-oli de mortero y aceite de cebollino

L'arròs negre de sepionetes, all-i-oli gratinat, pebrots del Padró  
El arroz negro de sepionetas, all-i-oli gratinado, pimientos del Padrón

Fideuà trempat de rap i galeres  
Fideuá trempat de rape y galeras

Arròs del Senyoret, amb tot peladet per al seu delit  
Arroz del Señorito, con todo peladito para su deleite

Paella de verdures i bolets al carbó  
Paella de verduras y setas al carbón

## **DE LES BRASES D'ALZINA CENTENÀRIA, PERQUÈ LA VETERANIA ÉS UN GRAU** **DE LAS BRASAS DE ENCINA CENTENARIA, PORQUÉ LA VETERANÍA ES UN GRADO**

Llamàntol nacional al Jospèr, tàrtara, bearnesa i side al gust  
Bogavante nacional al Jospèr, tàrtara, bearnesa y side al gusto

Peix salvatge de llotja a l'esquena, a la sal o al forn, acompanya-ho amb un dels nostres sides  
(Mín. 2 pers.) Llobarro, Pagre, Corball, Gall Sant Pere, Cap-roig, segons la barca.  
Pescado salvaje de lonja a la espalda, a la sal o al horno, acompáñalo con uno de nuestros sides.  
(Mín. 2 pers.) Lubina, Pargo, Corvina, Gallo San Pedro, Escórpora, según la barca.

Morro de bacallà confitat amb all-i-oli de mel i anxova  
Morro de bacalao confitado con all-i-oli de miel y anchoa

60 D/M, Mitjana de Rossa Gallega "DryAged" reposada després de rostir,  
patates Can Fisher, salsa a gust (Mín. 2pers.).  
60 D/M, Chuletón de Rubia Gallega "DryAged" reposada després de asar,  
patatas Can Fisher, salsa a gusto (Mín. 2pers.).

Filet a la brasa amb reducció de suc de carn  
Solomillo a la brasa con reducción de jugo de carne

La millor Burger de bou "DryAged"  
La mejor Burger de buey "DryAged"

Pollastret del Prat a la brasa... Rotisserie Style  
Pollito del Prat a la brasa... Rotisserie Style

Fish & Chips amb salsa tàrtara  
Fish & Chips con salsa tàrtara

## **EXTRA SIDES** **EXTRA SIDES**

Verdures Km.0 brasejades · Patates fregides · Amanida verda del nostre hort.  
Verduras Km.0 braseadas · Patatas fritas · Ensalada verde de nuestra huerta.

## **EXTRA SALSES** **EXTRA SALSAS**

L'original bearnesa · All-i-oli d'all fregits · La nostra tàrtara d'estragó.  
La original bearnesa · All-i-oli de ajos tiernos · Nuestra tàrtara de estragón.

## L'ARRIBADA A PORT MÉS DOLÇA... LA LLEGADA A PUERTO MÁS DULCE...

Fresquet de pinya, rom i cítric  
*Fresquito de piña, ron y cítrico*

Pastís de formatge amb llima i gingebre  
*Pastel de queso con lima y jengibre*

Tatin "a l'inrevés" de poma rostida, toffee salat  
*Tatin "al revés" de manzana asada, toffee salado*

La Crema Catalana  
*La Crema Catalana*

Borratxet de xocolata sense farina, coco, gingebre  
*Borrachito de chocolate sin harina, coco, jengibre*

Trufes artesanals (5u.)  
*Trufas artesanales (5uds.)*

Copa "Dolce Vita" de gelats artesans:  
vainilla bourbon, xocolata belga, gerds. Tria tres boles dels sabors que més t'agradin.  
Copa "Dolce Vita" de helados artesanos:  
vainilla bourbon, chocolate belga, frambuesa. Elige tres bolas de los sabores que más te gusten.

## VI DOLÇ PER ACOMPANYAR... VINO DULCE PARA ACOMPAÑAR...

Etim Verema Tardana blanc  
*Etim Verema Tardana blanco*

Etim Verema Tardana negre  
*Etim Verema Tardana tinto*

## AFTER DINNER

Espresso Martini:  
amb trufes casolanes de xocolata, vodka, Galliano i espresso.  
*Espresso Martini: con trufas caseras de chocolate, vodka, galliano i espresso.*

Berry Margarita:  
tequila, llimona, gerds i suc de taronja.  
*Berry Margarita: tequila, limón, frambuesa y zumo de naranja.*

## TEQUILA I MEZCAL TEQUILA Y MEZCAL

Don Julio Reposado  
Mezcal Alipus Tio Leonardo

## GRAPPA

Nonino  
Le Diciotto Lune

## ORUJOS

Pazo Valdomiño hierbes  
Pazo Valdomiño hierbas  
Lua Jamaica "Blue Mountain" (licor de cafè)  
Lua Jamaica "Blue Mountain" (licor de café)

## LICORS DIGESTIUS DOLÇOS I DIFERENTS LICORES DIGESTIVOS DULCES Y DIFERENTES

Amaretto Di Saronno  
Ratafia Montserrat  
Jägermeister  
Italicus