



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

APPETIZERS

Classic Gilda with anchovy, olive, piparra pepper, and sundried tomato	5
Deluxe Gilda with Balfegó Tuna and sundried tomato	14,5
100% Iberian Bellota Ham D.O Guijuelo	27
Cantabrian Anchovies 00, EVOO, and pepper (whole, six fillets)	15,9
Bravas Bravísimas: Golden potatoes cooked to perfection, with a touch of spice in our house-made sauce	7
The Malaga Olives from Can Fisher	4,5
Crystal coca bread with hanging tomato and EVOO	3,9
Rustic house bread with smoked butter or aioli <i>Gluten-free bread available.</i>	6

SALADS AND VEGETABLES

Crunchy eggplant chips with D.O Ibores cheese and honey	11
Celery cream, grilled asparagus and roasted seasonal vegetables	19
Roasted seasonal vegetables with Romesco sauce	14
Fisher green salad	9,5

SHARED STARTERS

Beef steak tartare with toasted bread and smoked butter <i>Add Caviar (5 gr.)</i>	26,9 12,5
Balfegó Red Tuna tartare, toasted pine nuts, piparra, and extra virgin olive oil	18
Potato and vegetable salad with house mayonnaise, pickled mussels, and salted prawns	12
Half a kilo of Delta del Ebre mussels in marinara sauce	14,5
Fried white shrimp, avocado, plantain toast, and Pico de Gallo	16,5
Fried squid with citrus mayonnaise	18,5
Black pork sobrassada from Can Company, grilled manchego cheese, rosemary honey, and focaccia bread	19,9
Cod fritters with Romesco Sauce and flower honey	13,95
Pumpkin and Gorgonzola croquettes	2,7
Red shrimp croquettes	2,7
Mushroom and parmesan croquettes	2,7

OYSTERS AND CAVIAR

Oscietra Caviar 30 gr with butter brioche, sour cream, and pistachios	110
Oysters and Oscietra Caviar	1 piece: 8,5 - 1/2 dozen: 49,5
Utah Beach Spéciale Oysters (Normandy)	1 piece: 4,9 - 1/2 dozen: 29

FROM THE FISH MARKET - Seafood and Fish

"Fish and seafood of the day from the best markets of the national coast, subject to sea availability."

All our seafood products are priced by weight and according to the market price of the day.

Lobster or clawed lobster: "Formentera-style" with potatoes, peppers, and fried egg / With garlic / In rice (The final price may vary depending on the selected cooking method)

XXL Galician clams: Grilled / Marinara-style

Crayfish: Grilled / With garlic

Red prawn: On a bed of sea salt

Eels: With garlic / Pil-pil style (100g)

Mediterranean sardines: Grilled with garlic and parsley

We kindly suggest consulting our team daily on the available fish and seafood options.

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

ARTISANAL RICE FROM "MOLI DE RAFELET"

Lobster or clawed lobster soupy rice S/M

Rice with seafood from the market. (soupy / creamy / dry) S/M

With "socarrat" (crispy bottom):

Free-range chicken rice, grilled flank steak, and chimichurri 24,5

"Señorito" rice with everything peeled for your enjoyment 25,5

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

Rice with seasonal vegetables, roasted leek, romesco, and cashew pesto 20,5

PASTA AND FIDEUÀ

Fideuà trempat with monkfish in seafood broth and gratinated aioli 23,5

Homemade roast meat cannelloni, gratinated with parmesan cheese 22

FISH FROM THE SEA TO THE PLATE

Monkfish and clam stew Costa Brava's style with "Escapçada" potatoes and aioli 35,5

Wild fish from the market: Grilled / Salt-baked / Oven-baked / Donostiarra-style S/M

FROM THE LAND

Oxtail "without the hassle" with black trumpet mushrooms, chanterelles, and truffled potato parmentier 35,5

Grilled beef fillet with French fries and Café de Paris butter 33,5

Grilled beef burger with Scamorza cheese and crispy fries 20,5

Grilled free-range chicken marinated in saffron 24

SIDES

Seasonal grilled vegetables 4,55

Grilled lettuce hearts with criollo sauce 4,9

French fries with Padrón peppers 4,55

Potato parmentier 3,9

Truffled parmentier 4,90

EXTRA SAUCES

Aioli / Our tarragon tartar sauce / Romesco 3,15

KIDS' FAVORITES

(For children up to 12 years old)

Have fun with our Fish & Chips 12,9

Our crunchy chicken nuggets are so tasty! 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.

Please inform our staff if you have any allergies or food intolerances.

APÉRITIFS

Gilda Classique avec anchois, olive, piparra et tomate séchée	5
"Gilda "avec anchois, thon Balfegó, olive Gordal, piparra et tomate séchée	14,5
Jambon de Bellota 100% Ibérique D.O Guijuelo	27
Anchois de Cantabrie 00, huile d'olive extra vierge et poivre (entier, six filets)	15,9
Les bravas... très épicées. Croquantes et piquantes	7
Les olives malaguènes de Can Fisher	4,5
Pain de coca cristallin avec tomate de colgar et AOVE	3,9
Pain rustique maison avec beurre fumé ou aioli <i>Nous disposons de pain sans gluten.</i>	6

SALADES ET LÉGUMES

Chips d'aubergines croustillants avec fromage D.O Ibores et miel	11
Crème de céleri, asperges grillées et légumes de saison rôtis	19
Légumes de saison rôtis au Josper et sauce romesco	14
La salade verte Fisher	9,5

ENTRÉES À PARTAGER

Steak tartare de bœuf avec pain grillé au beurre fumé <i>Ajouter Caviar (5 gr.)</i>	26,9 12,5
Thon rouge Balfegó cru, pignons grillés, piparra et huile d'olive extra vierge	18
Salade de pommes de terre et légumes avec mayonnaise maison, moules marinées et crevettes salées	12
1/2 kilo de moules du Delta de l'Ebre à la marinière	14,5
Crevette blanche frite, avocat, toast de banane et pico de gallo	16,5
Friture de calamars avec mayonnaise citronnée	18,5
Sobrasada de porc noir Can Company, fromage manchego grillé, miel de romarin et pain focaccia	19,9
Beignets de morue, romesco et miel de fleurs	13,95
Croquettes de citrouille et gorgonzola	2,7
Croquettes de crevettes rouges	2,7
Croquettes de champignons au parmesan	2,7

HÛÎTRES ET CAVIAR

Caviar Oscietra 30 gr avec brioche, beurre, crème sure et pistaches 110

Huîtres et Caviar Oscietra 1 pièce: 8,5 - 1/2 douzaine: 49,5

Huîtres Spéciale Utah Beach (Normandie) 1 pièce: 4,9 - 1/2 douzaine: 29

DE LA CRIÉE - Fruits de mer et poisson

“Poissons et fruits de mer du jour des meilleures criées de la côte nationale, selon la disponibilité de la mer.”

Tous nos produits de la mer sont au poids et selon le prix du marché du jour.

Homard ou langouste : à la Formentera avec pommes de terre, poivrons et œuf frit / À l'ail / En riz (Le prix final peut varier en fonction du type de cuisson choisi)

Palourdes galiciennes XXL : Grillées / À la marinère des fruits de mer

Langoustine : Grillée / À l'ail

Crevettes rouges : Sur un lit de sel de mer

Petites anguilles : Ail / Pil-pil (100g)

Sardine de Méditerranée : Grillée à l'ail et au persil

Nous vous suggérons de consulter l'équipe de salle pour connaître les poissons et fruits de mer disponibles quotidiennement.

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

RIZ ARTISANAL DU “MOLÍ DE RAFELET”

Riz moelleux avec homard national / Langouste S/M

Riz à la carte avec fruits de mer de la criée (caldoso / crémeux / sec) S/M

Avec socarrat (fond croustillant):

Riz de poulet fermier, steak de bavette grillé et chimichurri 24,5

Riz du Señorito avec tout décortiqué pour votre plaisir 25,5

Riz noir avec crevettes, moules, aioli d'herbes gratiné et piments de Padrón 26,5

Riz avec légumes de saison, poireau rôti, romesco et pesto de noix de cajou 20,5

PÂTES ET FIDEUÁ

Fideuá trempat avec lotte en bouillon de squilles et aioli gratiné 23,5

Cannelloni maison de viande rôtie gratinés au parmesan 22

POISSONS DE LA MER AU PLAT

Suquet de lotte et palourdes à la Costa Brava avec pommes de terre “escapçada” et aioli 35,5

Poisson sauvage de la criée : grillé / en croûte de sel / au four / à la Donostiarra S/M

DE LA TERRE

Queue de bœuf “sans effort” avec champignons trompettes de la mort, chanterelles et parmentier de pommes de terre truffé 35,5

Filet de bœuf grillé avec frites et beurre de café de Paris 33,5

Hamburger de bœuf grillé avec scamorza et frites croustillantes 20,5

Poulet fermier grillé mariné au safran 24

ACCOMPAGNEMENTS

Légumes de saison au charbon 4,55

Cœurs de laitue grillés avec sauce criollo 4,9

Frites avec piments de Padrón 4,55

Parmentier de pommes de terre 3,9

Parmentier truffé 4,90

SAUCES SUPPLÉMENTAIRES

Aioli / Notre sauce tartare à l'estragon / Romesco 3,15

LES PRÉFÉRÉS DES ENFANTS

(Pour les enfants jusqu'à 12 ans)

Amuse-toi en mangeant notre Fish & Chips 12,9

Comme nos nuggets de poulet croustillants sont délicieux 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.

En cas d'allergie ou d'intolérance alimentaire, veuillez en informer notre personnel.

The background is a solid teal color. It is covered with a repeating pattern of white line-art illustrations. The illustrations include various types of fish, some shown in profile and others from a top-down perspective, and several shells, likely scallops, shown from a top-down view. The fish are drawn with simple lines for their bodies, fins, and scales. The shells are depicted with concentric lines representing their structure. The overall style is clean and modern.

**ΡΑΝΤΕΑ
GROUP**