

The background is a solid teal color with a repeating pattern of white line-art illustrations. The illustrations include various styles of fish, some with detailed scales and fins, and several seashells of different shapes and sizes. The pattern is dense and covers the entire background.

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 fusionen en una selecció de vins molt singulars i altament gastronòmics.

*5 països
40 regions
71 cellers*

Negres / Rosats / Blancs / Escumosos / Dolços / Generosos

PARA ABRIR BOCA

Gilda Clásica de anchoa, oliva, piparra y tomate seco	5
Gilda de anchoa, atún Balfegó, aceituna Gordal, piparra y tomate seco	14,5
Jamón de Bellota 100% Ibérico D.O Guijuelo	27
Anchoas del Cantábrico 00, aceite de oliva virgen extra y pimienta (entera, seis lomos)	15,9
Las bravas... bravísimas. Crujientes y picantes	7
Las aceitunas malagueñas de Can Fisher	4,5
Pan de coca de cristal con tomate de colgar y AOVE	3,9
Pan rústico de la casa con mantequilla ahumada o alioli <i>Disponemos de pan sin gluten.</i>	6

ENSALADAS Y VERDURAS

Chips crujientes de berenjena con queso D.O Ibores y miel	11
Cremoso de celeri, espárragos a la brasa y verduras de temporada asadas	19
Verduras de temporada asadas al Josper con salsa romesco	14
La ensalada verde Fisher	9,5

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Steak tartar de ternera con pan tostado en mantequilla ahumada <i>Añade Caviar (5 gr.)</i>	26,9 12,5
Crudo de atún rojo Balfegó, piñones tostados, piparra y aceite de oliva virgen extra	18
Ensalada de patata y verduras con mayonesa casera, mejillones en escabeche y gambas saladas	12
El 1/2 kilo de mejillones del Delta del Ebro a la marinera	14,5
Gamba blanca frita, aguacate, tostón de plátano y pico de gallo	16,5
Fritura de calamares con mayonesa cítrica	18,5
Sobrasada de cerdo negro Can Company, queso manchego a la brasa, miel de romero y pan de focaccia	19,9
Buñuelos de bacalao con romesco y miel de flores	13,95
Croquetas de calabaza y gorgonzola	2,7
Las croquetas de gamba roja	2,7
Las croquetas de setas con parmesano	2,7

OSTRAS Y CAVIAR

Caviar Oscietra 30 gr con brioche, mantequilla, sour cream y pistachos	110
Ostras y caviar Oscietra.	1 ud: 8,5 - 1/2 docena: 49,5
Ostras Spéciale Utah Beach (Normandía)	1 ud: 4,9 - 1/2 docena: 29

DE LA LONJA - Marisco y pescado

"Pescados y mariscos del día de las mejores lonjas del litoral nacional, según disponibilidad del mar."

Todos nuestros productos de mar van por peso y según precio mercado del día.

Langosta o bogavante: A la Formentera con patatas, pimientos y huevo frito / Al ajillo / En arroz (precio varía según tipo de cocción)

Almejas gallegas XXL: a la brasa / A la marinera

Cigala: a la brasa / Al ajillo

Gamba roja: Sobre cama de sal marina

Angulas: Al ajillo / Al pil-pil (100g)

Sardina del Mediterráneo: a la brasa con ajo y perejil

Les sugerimos amablemente que consulten los pescados y mariscos disponibles diariamente con nuestro equipo de sala.

Les recomendamos que se dejen asesorar para seleccionar el tipo y el tamaño que mejor se ajuste a sus preferencias.

ARROCES ARTESANALES DEL "MOLÍ DE RAFELET"

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 24,5

Arroz del Señorito, con todo pelado para su deleite 25,5

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 20,5

PASTA Y FIDEUÁ

Fideuá trempat de rape en fumet de galera y alioli gratinado 23,5

Canelones caseros de carne rustida, gratinados con parmesano 22

PESCADOS DEL MAR AL PLATO

Suquet de rape y almejas al estilo de la Costa Brava con patata "escapçada" y alioli 35,5

Pescado salvaje de lonja: A la brasa / A la sal / Al horno / A la donostiarra S/M

DE LA TIERRA

Rabo de toro "sin faena" con setas trompeta de la muerte, rossinyols y parmentier de patata trufada 35,5

Filete de ternera a la brasa con patatas fritas y mantequilla de café de París 33,5

Hamburguesa de vaca a la brasa con queso scamorza y patatas crujientes 20,5

Pollo de corral a la brasa marinado en azafrán 24

ACOMPAÑAMIENTOS

Verduras de temporada al carbón 4,55

Cogollos a la brasa con salsa criolla 4,9

Patatas fritas con pimientos de Padrón 4,55

Parmentier de patata 3,9

Parmentier trufado 4,90

SALSAS EXTRA

Alioli / Nuestra tártara de estragón / Romesco 3,15

LOS PREFERIDOS DE LOS PEQUES

(Para niños y niñas hasta 12 años)

Diviértete comiendo Fish & Chips 12,9

¡Qué ricos están nuestros nuggets de pollo crujiente! 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.

En caso de alergia o intolerancia alimentaria comuníquelo a nuestro personal.

PER COMENÇAR

Gilda Clàssica d'anxova, oliva, piparra i tomàquet sec	5
Gilda d'anxova, tonyina Balfegó, oliva Gordal, piparra i tomàquet sec	14,5
Pernil de Gla 100% Ibèric D.O Guijuelo	27
Anxoves del Cantàbric 00, oli d'oliva verge extra i pebre (sencera, sis lloms)	15,9
Les braves... bravíssimes. Cruixents i picants	7
Les olives malaguenyes de Can Fisher	4,5
Pa de coca de vidre amb tomàquet de penjar i AOVE	3,9
Pa rústic de la casa amb mantega fumada o allioli <i>Disposem de pa sense gluten.</i>	6

AMANIDES I VERDURES

Xips cruixents d'albergínia, amb formatge D.O Ibores i mel	11
Cremós de celerí, espàrrecs a la brasa i verdures de temporada rostides	19
Verdures de temporada rostides al Josper i salsa romesco	14
L'amanida verda Fisher	9,5

ENTRANTS PER COMPARTIR

Steak tartar de vedella i pa torrat en mantega fumada <i>Afegeix Caviar (5 gr.)</i>	26,9 12,5
Cru de tonyina vermella Balfegó, pinyons torrats, piparra i oli d'oliva extra verge	18
Amanida de patata i verdures amb maionesa de la casa, musclos en escabetx i gambes salades	12
El 1/2 quilo de musclos del Delta de l'Ebre a la marinera	14,5
Gamba blanca fregida, alvocat, "toston" de plàtan i "pico de gallo"	16,5
Fregit de calamars amb maionesa cítrica	18,5
Sobrassada de porc negre Can Company, formatge manxec a la brasa, mel de romaní i pa de focaccia	19,9
Bunyols de bacallà, romesco i mel de flors	13,95
Croquetes de carbassa i gorgonzola	2,7
Les croquetes de gamba vermella	2,7
Les croquetes de bolets amb parmesà	2,7

OSTRES I CAVIAR

Caviar Oscietra 30 gr amb brioix mantega, sour cream i festucs	110
Ostres i caviar Oscietra	1 ud: 8,5 - 1/2 dotzena: 49,5
Ostres Spéciale Utah Beach (Normandia)	1 ud: 4,9 - 1/2 dotzena: 29

DE LA LLOTJA - Marisc i peix

"Peixos i mariscs del dia de les millors llotges del litoral nacional, segons la disponibilitat del mar."

Tots els nostres productes de mar van per pes i segons el preu del mercat del dia.

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

Cloïsses gallegues XXL: a la brasa / A la marinera

Escamarlà: a la brasa / Al l'all

Gamba vermella: sobre llit de sal marina

Angules: Al l'all / Al pil pil (100g)

Sardina del Mediterrani: a la brasa amb all i julivert

Us suggerim amablement que consulteu els peixos i mariscs disponibles diàriament amb el nostre equip de sala.

Us recomanem que us deixeu assessorar per seleccionar el tipus i la mida que millor s'ajusti a les vostres preferències.

ARROSSOS ARTESANALS DEL "MOLÍ DE RAFELET"

Arròs caldós amb llagosta Nacional / Llagosta S/M

Arròs al gust amb marisc de llotja (caldós / melós / sec) S/M

Amb socarrat:

Arròs de pollastre de corral, entranya a la brasa i chimichurri 24,5

Arròs del Senyoret, amb tot pelat per al vostre delit 25,5

L'arròs negre amb gambes, musclos, allioli d'herbes gratinat i pebrots de Padrón 26,5

Arròs amb verdures de temporada, porro rostit, romesco i pesto d'anacards 20,5

PASTA I FIDEUÀ

Fideuà trempat de rap en fumet de galera i allioli gratinat 23,5

Canelons casolans de carn rostida, gratinats amb parmesà 22

PEIXOS DEL MAR AL PLAT

Suquet de rap i cloïsses a l'estil de la Costa Brava, amb patata "escapçada" i allioli 35,5

Peix salvatge de llotja: A la brasa / A la sal / Al forn / A la donostiarra S/M

DE LA TERRA

Cua de bou "sense feina" amb bolets trompeta de la mort, rossinyols i parmentier de patata trufada 35,5

Filet de vedella a la brasa amb patates fregides i mantega de cafè de París 33,5

Hamburguesa de vaca a la brasa amb formatge scamorza i patates cruixents 20,5

Pollastre de corral a la brasa marinat en safrà 24

ACOMPANYAMENTS

Verdures de temporada al carbó 4,55

Cabdells a la brasa amb salsa criolla 4,9

Patates fregides amb pebrots de Padrón 4,55

Parmentier de patata 3,9

Parmentier trufat 4,90

SALSSES EXTRA

Allioli / la nostra tàrtara d'estragó / romesco 3,15

ELS PREFERITS DELS PETITS

(Per a nens i nenes fins a 12 anys)

Diverteix-te menjant els Fish & Chips 12,9

Què bons són els nostres nuggets de pollastre cruixents 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.

En cas d'al·lèrgia o intolerància alimentària comunicu-ho al nostre personal.

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 with detailed scales and fins, and several shells, likely scallops, with their characteristic fan-like patterns. The drawings are simple and elegant, using only outlines and some internal lines to define the shapes.

**ΡΑΝΤΕΑ
GROUP**