





Tot el peix i marisc que oferim és fresc, de les millors llotges del litoral nacional.

Todo el pescado y marisco que ofrecemos es fresco, de las mejores lonjas del litoral nacional.

Totes les verdures que utilitzem són de proximitat.

Todas las verduras que utilizamos son de proximidad.

Els nostres arrossos són artesanals provinents del Delta de l'Ebre, sense conservants afegits.

Nuestros arroces son artesanales provenientes del Delta del Ebro, sin conservantes añadidos.

Al·lèrgies: en cas d'intolerància o al·lèrgia alimentària comunicar a cuina.

Alergias: en caso de intolerancia o alergia alimentaria comunicar a cocina.

Anisakis: tots els nostres peixos servits en cru han estat prèviament congelats segons normativa legal.

Anisakis: todos nuestros pescados servidos en crudo han estado previamente congelados según normativa legal.

www.canfisher.com

[instagram.com/canfisherbcn](https://www.instagram.com/canfisherbcn)

[facebook.com/canfisher](https://www.facebook.com/canfisher)



COMENCEM L'EXPERIÈNCIA CAN FISHER

COMENZAMOS LA EXPERIENCIA CAN FISHER

ELS APERITIUS SUBLIMS

LOS APERITIVOS SUBLIMES

Les olives malaguenyes de Can Fisher.....	4.00€
<i>Las aceitunas malagueñas de Can Fisher.</i>	
Formatge finca Pascualete, mermelada de taronja amarga i ametlles cantoneses.....	15.90€
<i>Queso finca Pascualete, mermelada de naranja amarga y almendras cantonesas.</i>	
½ dotzena d'anxoves del cantàbric premium, oli d'oliva verge extra.....	15.50€
<i>½ docena de anchoas del cantábrico premium, aceite de oliva virgen extra.</i>	
Pernil ibèric de la Vall dels Pedroches (Còrdova) (80grs.).....	18.00€
<i>Jamón ibérico del Valle de los Pedroches (Córdoba) (80grs.)</i>	
Les braves... bravíssimes. Cruixents i picants.....	6.00€
<i>Las bravas... bravísimas. Crujientes y picantes.</i>	

SUGGERIMENT DE PICA PICA..... 14.80€ (2 pax)

SUGERENCIA DE PICA PICA

Les olives malaguenyes de Can Fisher.
Las aceitunas malagueñas de Can Fisher.

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

El ½ quilo de musclos, cítrics, alfàbrega.
El ½ kilo de mejillones, cítricos, albahaca.

Canya / Vermut.
Caña / Vermut.

RECORDA SELECCIONAR ELS ESPECIALS DE LA CASA

RECUERDA SELECCIONAR LOS ESPECIALES DE LA CASA

T'OFERIM DOS TIPUS DE PA

TE OFRECEMOS DOS TIPOS DE PAN

Pa de coca amb tomàquet untat.....	3.50€
<i>Pan de coca con tomate untado.</i>	
Varietat de pans acompanyats amb mantega.....	3.50€
<i>Variiedad de panes acompañados con mantequilla.</i>	

PRIMER ELS PEQUES (PER A NENS FINS A 12 ANYS)

PRIMERO LOS PEQUES (PARA NIÑOS HASTA 12 AÑOS)

Diverteix-te menjant els Fish & Chips.....	10.50€
<i>Diviértete comiendo los Fish & Chips.</i>	
Què bo que està el pollastret a la brasa.....	10.00€
<i>Qué rico está el pollito a la brasa.</i>	

LES OSTRES MÉS DOLCES I SENSUALS

AL NATURAL O A LA FRANCESA

LAS OSTRAS MÁS DULCES Y SENSUALES

AL NATURAL O A LA FRANCESA

Ostres Spéciale Utah Beach (Normandia)	4.00€/u.
<i>Calibre N° 2. Carnós i dolç.</i>	
<i>Ostras Spéciale Utah Beach (Normandía)</i>	
<i>Calibre N° 2. Carnoso y dulce.</i>	

DEIXA'T MIMAR AMB ELS ESPECIALS DE LA CASA

DÉJATE MIMAR CON LOS ESPECIALES DE LA CASA

ELS CAPRICIS DEL MAR

LOS CAPRICHOS DEL MAR

El xef ve de la llotja, pregunta pels nostres suggeriments... Preu segons mercat i pes S/M/P

El chef viene de la lonja, pregunta por nuestras sugerencias... Precio según mercado y peso S/M/P

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.

ELS PLATERETS DE LA SENYORA FISHER

LOS PLATILLOS DE LA SEÑORA FISHER

Gambes al all amb pernil ibèric i ous de Calaf.....15.00€
Gambas al ajillo con jamón ibérico y huevos de Calaf.

Carpaccio d'orada, ametlles, oli fumat, uva tinta13.50€
Carpaccio de dorada, almendras tostadas, aceite ahumado y uva tinta

El ½ quilo de musclos, cítrics, alfàbrega.....12.60€
El ½ kilo de mejillones, cítricos, albahaca.

Pop, parmentier de patata, cansalada fumada i oli de "pimentón de la Vera"21.00€
Pulpo, parmentier de patata, panceta ahumada y aceite de "pimentón de La Vera".

Tataki de tonyina vermella amb all verd de plàncton, llavors de tomàquet i salicòrnia..... 21.90€
Tataki de atún rojo con ajo verde de plancton, semillas de tomate y salicornia.

Fritada de calamar amb ralladura de llima i maionesa de kimchi i cítrics.....13.80€
Fritura de calamar con ralladura de lima y mayonesa de kimchi y cítricos.

Bunyols de bacallà & curd de llimona (6u.).....12.60€
Buñuelos de bacalao & curd de limón (6uds.).

Les croquetes de cabra de mar... irresistibles!..... 2.15€/u.
Las croquetas de centolla... jirresistibles!

Croquetes de cua de bou amb Bearnesa 2.15€/u.
Croquetas de rabo de buey con Bearnesa.

AMANIDES, ECOLÒGIQUES I RAW-BAR...

ENSALADAS, ECOLÓGICAS Y RAW-BAR...

Saam vegà de tempeh fumat, yuzu i sorra de olives.....12.80€
Saam vegano de tempeh ahumado, yuzu y arena de aceitunas.

Verdures d'arrel a la brasa amb oli de carbó i la nostra salsa romesco13.50€
Verduras de raíz a la brasa con aceite de carbón y nuestra salsa romesco.

El tàrtar de remolatxa i nap adobat, formatge feta a la brasa i pipes de carbassa. 9.60€
El tartar de remolacha y nabo encurtido, queso feta a la brasa y pipas de calabaza.

Amanida d'alga Wakame & llagostins, quinoa vermella, col llombarda, 11.00€
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.....12.00€
Ensalada de calamares, naranja, aceitunas kalamata, anacardos.

L'amanida verda Fisher..... 9.00€
La ensalada verde Fisher.

ELS ARROSSOS ARTESANALS DEL "MOLÍ DE RAFELET"... ALGUNOS A LA LLENYA I ALTRES AMB SOCARRAT

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

La nostra és la paella d'un dit, amb inspiració de la Costa Brava, on el més important és la cocció de l'arròs, i on aquest és l'autèntic protagonista. Un cop a taula, t'animem a menjar directament de la mateixa paella, amb cullera, com s'ha fet sempre. *La nuestra es una Paella de un dedo, con inspiración de la Costa Brava, donde lo más importante es la cocción del arroz, y donde éste es el auténtico protagonista. Una vez en la mesa, te animamos a comer directamente de la misma paella, con cuchara, como se ha hecho siempre.*

A la llenya/ A la leña (Mín. 2 pax.)

Arròs caldós amb llamàntol Nacional S/M/P
Arroz caldoso con bogavante Nacional.

Arròs melós de carabiners..... 35.00€/p.p.
Arroz meloso de carabineros.

Arròs melós de muntanya. Botifarra de perol, rossinyols, costella de porc, salsitxa i ceps.....21.00€
Arroz meloso de montaña. Botifarra de perol, rossinyols, costilla de cerdo, salchicha y ceps.

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

Arròs de pollastret del Prat - rib de vedella amb carxofes 20.00€/p.p.
Arroz de pollito del Prat – rib de ternera con alcachofas.

L'arròs negre de sepionetes, all-i-oli gratinat, pebrots del Padró 21.00€/p.p.
El arroz negro de sepionetas, all-i-oli gratinado, pimientos del Padrón.

Fideuà trempat de rap i galeres..... 19.50€/p.p.
Fideuá trempat de rape y galeras.

Arròs del Senyoret, amb tot peladet per al seu delit..... 22.00€/p.p.
Arroz del Señorito, con todo peladito para su deleite.

Paella de verdures i bolets al carbó.....17.00€/p.p.
Paella de verduras y setas al carbón.

CONTINUEM AMB MÉS PLATERETS CONTINUAMOS CON MÁS PLATILLOS

Cruixent de garrí desossat amb cremós de moniato i puré de poma verda.....21.50€
Crujiente de cochinitillo deshuesado con cremoso de boniato y puré de manzana verde.

Steak tàrtar de filet de vedella amb gelat de mostassa.....21.50€
Steak tartar de solomillo de ternera con helado de mostaza

Caneló de rostit amb foie i beixamel trufada.....16.50€
Canelón de rustido con Foie y bechamel trufada.

Fish & Chips amb salsa tàrtara.....17.00€
Fish & Chips con salsa tártara.

ELS PEIXOS COM DÉU ELS VA PORTAR AL MÓN LOS PESCADOS COMO DIOS LOS TRAJO AL MUNDO

Tots els peixos i mariscs que oferim són frescos i provinents de les millors llotges del litoral nacional. *Todos los pescados y mariscos que ofrecemos son frescos y provenientes de las mejores lonjas del litoral nacional.*

Llamàntol nacional al Jospèr, tàrtara, bearnesa i side al gust.....S/M/P
Bogavante nacional al Jospèr, tártara, bearnesa y side al gusto.

Peix salvatge de llotja a la brasa, a la sal o al forn. Acompanya'l amb un dels nostres sides,..... S/M/P
verdures de temporada al carbó, amanida o patates fisher.
Pescado salvaje de lonja a la brasa, a la sal o al horno. Acompáñalo con uno de nuestros sides,
verduras de temporada al carbón, ensalada o patatas fisher.

Salmó a baixa temperatura, amb arrels en textures.....21.50€
Salmón a baja temperatura, con raíces en texturas.

Sopa de pescadors amb rap, gamba i crostons.....18.50€
Sopa de pescadores con rape, gamba y picatostes.

I PER ALS AMANTS DE LA CARN...

Y PARA LOS AMANTES DE LA CARNE...

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

Mitjana de Rossa Gallega "DryAged" reposada després de rostir, patates Can Fisher, salsa al gust (Min. 2pers.).	58€/Kg
Chuleta de Rubia Gallega "DryAged" reposada después de asar, patatas Can Fisher, salsa al gusto (Min. 2pers.).	
Filet a la brasa amb reducció de suc de carn..... Solomillo a la brasa con reducción de jugo de carne.	26.00€
La millor Burger de bou "DryAged" La mejor Burger de buey "DryAged".	17.00€
Pollastret del Prat a la brasa... Rotisserie Style..... Pollito del Prat a la brasa... Rotisserie Style.	17.00€

ACOMPANYAMENTS: 3.50€ GUARNICIONES: 3.50€

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

EXTRA SALSES: 3.00€ EXTRA SALSAS: 3.00€

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

UN BON VIATGE ACABA AMB UN DOLÇ FINAL...

UN BUEN VIAJE TERMINA CON UN DULCE FINAL...

L'ARRIBADA A PORT MÉS DOLÇA...

LA LLEGADA A PUERTO MÁS DULCE...

Cremós de xocolata blanca i vainilla amb cor de mango.....	6.50€
<i>Cremoso de chocolate blanco y vainilla con corazón de mango.</i>	
Formatge finca Pascualet, mermelada de taronja amarga i ametlles cantoneses.....	15.90€
<i>Queso finca Pascualet, mermelada de naranja amarga y almendras cantonesas</i>	
Fresquet de pinya, rom i cítric.....	6.00€
<i>Fresquito de piña, ron y cítrico.</i>	
Tatin "a l'inrevés" de poma rostida, toffee salat.....	6.00€
<i>Tatin "al revés" de manzana asada, toffee salado.</i>	
La Crema Catalana.....	6.00€
<i>La Crema Catalana.</i>	
Xocolata en textures, mousse de xoco-regalèssia, quallada de xoco-taronja i crumble de cacau.....	6.50€
<i>Chocolate en texturas, mousse de choco-regaliz, cuajada de choco-naranja y crumble de cacao.</i>	
Trufes artesanals (5uts.).....	4.50€
<i>Trufas artesanales (5uds.)</i>	
Copa "Dolce Vita" de gelats artesans:	6.00€
<i>vainilla bourbon, xocolata belga, gerds. Tria tres boles dels sabors que més t'agradi.</i>	
Copa "Dolce Vita" de helados artesanos:	
<i>vainilla bourbon, chocolate belga, frambuesa. Elige tres bolas de los sabores que más te gusten.</i>	

VI DOLÇ PER ACOMPANYAR...

VINO DULCE PARA ACOMPAÑAR...

Etim Verema Tardana blanc.....	Copa: 4.50€
<i>Etim Verema Tardana blanco.</i>	
Etim Verema Tardana negre.....	Copa: 4.50€
<i>Etim Verema Tardana tinto.</i>	

AFTER DINNER

Espresso Martini:	7.50€
<i>amb trufes casolanes de xocolata, vodka, Galliano i espresso.</i>	
<i>Espresso Martini: con trufas caseras de chocolate, vodka, galliano i espresso.</i>	
Berry Margarita:	8.50€
<i>tequila, llimona, gerds i suc de taronja.</i>	
<i>Berry Margarita: tequila, limón, frambuesa y zumo de naranja.</i>	

TEQUILA I MEZCAL

TEQUILA Y MEZCAL

Tequila Patron Silver 100% Agave.....	5.00€
Mezcal Alipus Tio Leonardo.....	7.50€

GRAPPA

GRAPPA

Nonino.....	3.50€
Le Diciotto Lune.	4.00€

ORUJOS

ORUJOS

Pazo Valdomiño hierbes.....	3.00€
<i>Pazo Valdomiño hierbas.</i>	
Lua Jamaica "Blue Mountain" (licor de cafè)...	4.50€
<i>Lua Jamaica "Blue Mountain" (licor de café).</i>	

LICORS DIGESTIUS DOLÇOS I DIFERENTS

LICORES DIGESTIVOS DULCES Y DIFERENTES

Amaretto Di Saronno.	3.50€
Ratafia Montserrat.	3.50€
Jägermeister.	3.50€
Italicus.....	5.00€

... PREGUNTA PER LA NOSTRA SELECCIÓ DE GINEBRES

... PREGUNTA POR NUESTRA SELECCIÓN DE GINEBRAS

