TAPAS Y ENTRANTES
TAPES I ENTRANTS

Ración de pan con tomate y aceite de oliva virgen — 6.50
Ració de pa amb tomàquet i oli d'oliva verge — ½ 4.75

Jamón Ibérico de bellota cortado a cuchillo servido con pan con tomate — 22.50
Pernil Ibèric de gla tallat a ganivet amb pa amb tomàquet

Anchoas de Santurce en aceite de oliva acompañadas con pan con tomate — 15.95
Anxoves de Santurce en oli d'oliva amb pa amb tomàquet

Tabla de quesos artesanales — 13.50
Taula de formatges artesans

Croquetas caseras de la abuela — 10.50
Croquetes casolanes de l'àvia

Pimientos de padrón — 10.50
Pebrots de padró

Gambas al ajillo — 14.45
Gambes "al ajillo"

Mejillones al Vapor — 11.50
Musclos al Vapor

Mejillones a la Marinera — 12.50
Musclos a la Marinera

Navajas gallegas — 16.50
Navalles gallegues

Gamba roja de costa a la plancha — 21.00
Gamba roja de costa a la planxa

Pulpo gallego a la brasa — 18.95
Pop gallego a la brasa

Calamar nacional a la Andaluza — 13.50
Calamar nacional a l'Andalusa

Zamburiñas gallegas a la plancha — 15.95
"Zamburiñas" gallegues a la planxa

Chipirones | Calamarsons — 12.95

Boquerones fritos mallorquines — 11.95
Aladrocs fregits mallorquins

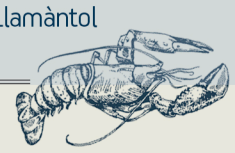
Gambusí Mallorquín — 13.50
Gambusí Mallorquí

Fritura de Pescado y Marisco — 16.95
Boquerones, chipirones, calamar y gambusí Mallorquín a la Andaluza
Fregit de Peix i Marisc
Aladrocs, calamarsons, calamar i gambusí Mallorquí a l'Andalusa

PASTA FRESCA
· HECHA EN CASA ·

Spaghetti Frutti di mare — 19.50

Pasta fresca con Bogavante del Norte — 26.50
Pasta fresca amb Llamàntol del Nord



ENSALADAS
AMANIDES

Ensalada de Atún — 10.95
Mezclum de lechugas, atún, tomate, cebolla morada, cebolla crujiente, cebollino, aceite de oliva virgen y vinagre balsámico.
Amanida de Tonyina
Mezclum d'enciams, tonyina, tomàquet, ceba morada, ceba cruixent, cebollí, oli d'oliva verge i vinagre balsàmic.

Ensalada César — 13.25
Mezclum de lechugas, pollo crujiente, queso parmesano, tomate, aguacate, melocotón, cebollino y salsa César.
Amanida César
Mezclum d'enciams, pollastre cruixent, formatge parmesà, tomàquet, alvocat, préssec, cebollí i salsa César.

Ensalada de Tataki de Salmón — 16.95
Con aguacate, canónigos, sésamo y vinagreta de mostaza y soja.
Amanida de Tataki de Salmó
Amb alvocat, canonges, sèsam i vinagreta de mostassa i soja.

Parrillada de verduras de temporada — 13.50
Graellada de verdures de temporada

ESPECIALIDADES AL HORNO DE LEÑA
ESPECIALITATS AL FORN DE LLENYA

PESCADOS
PEIXOS

Salmón noruego a la plancha — 18.95
Salmó noruec a la planxa

Rodaballo fresco a la plancha — 21.50
Rèmol fresc a la planxa

Lubina salvaje fresca a la plancha — 21.50
Llobarro salvatge fresc a la planxa

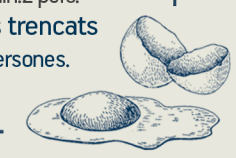
Bacalao gratinado — 18.50
con salsa de tomate y pimientos
Bacallà gratinat
amb salsa de tomàquet i pebrots

Calamar nacional a la plancha — 18.95
Calamar nacional a la planxa

Parrillada de pescado y marisco. — 31.50 P.P.
Mínimo 2 personas.
Graellada de peix i marisc.
Mínim 2 persones.

Parrillada de marisco con Bogavante del norte. Mínimo 2 personas. — 41.50 P.P.
Graellada de marisc amb Llamàntol del nord. Mínim 2 persones.

Bogavante del norte con huevos rotos camperos y patatas. Mín.2 pers. — 28.50 P.P.
Llamàntol del nord amb ous trencats de corral i patates. Mínim 2 persones.



CARNES
CARNS

Solomillo de Ternera Gallega — 23.50
Rellom de Vedella Gallega

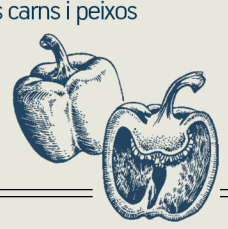
Entrecot Black Angus — 19.50
Entrecot de Black Angus

Brocheta de Cerdo, Pollo y Bacon, con pimiento rojo, pimiento verde y cebolla — 19.50
Broqueta de Porc, Pollastre i Bacon, amb pebrot vermell, pebrot verd i ceba

Pechuga de Pollo — 13.50
Pitrera de pollastre

Hamburguesa Gourmet Ca'n Pescador — 17.50
Black Angus de 190 gr. con huevo frito, bacon, queso americano, lechuga, tomate, pepinillo y cebolla caramelizada, acompaña de sabrosas patatas.
Hamburguesa Gourmet Ca'n Pescador
Black Angus de 190 gr. amb ou fregit, bacon, formatge americà, enciam, tomàquet, cogombret i ceba caramel·litzada, acompanya de saboroses patates.

PARA ACOMPAÑAR
sus carnes y pescados
PER A ACOMPANYAR
les seves carns i peixos



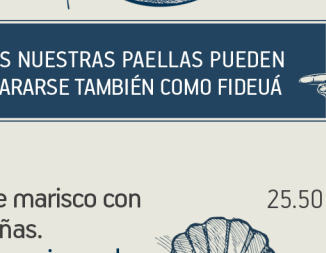
Patatas fritas caseras
Patates fregides casolanes

Patató confitado con hierbas aromáticas
Patató confitat amb herbes aromàtiques

Salteado de verduras de temporada
Saltejat de verdures de temporada

Boniato asado
Moniato rostit

· PAELLAS ·



ARROSSOS I FIDEUÀS

Mínimo para 2 personas. Precio por persona.
Mínim per a 2 persones. Preu per persona.

TODAS NUESTRAS PAELLAS PUEDEN PREPARARSE TAMBIÉN COMO FIDEUÁ

Paella de marisco "Senyoret". — 16.50 P.P.
Arròs de marisc "Senyoret".

Paella negra con sepia, mejillones y gambas. — 16.50 P.P.
Paella negre amb sèpia, musclos i gambes.

Paella mixta — 15.50 P.P.
Pollo, costilleja, conejo y marisco.
Pollastre, costella, conilli marisc.

Paella de verduras de temporada. — 15.50 P.P.
Paella de verdures de temporada.

Arroz meloso de sepia y gamba. — 16.50 P.P.
Arròs melós de sípia i gamba.

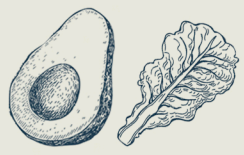
Paella de marisco con zamburiñas. — 25.50 P.P.
Arròs de marisc amb "zamburiñas".

Paella o arroz meloso de gamba roja mallorquina. — 26.50 P.P.
Paella o arròs melós de gamba roja mallorquina.

Paella o arroz meloso de Centollo. — 26.50 P.P.
Paella o arròs melós de Centollo.

Paella o arroz meloso de Bogavante del norte. — 28.50 P.P.
Paella o arròs melós de Llamàntol del nord.

SANDWICHES
GOURMET



VEGETAL SANDWICH — 16.50
Sandwich Vegetariano especial con aguacate, lechuga, tomate, cebolla morada, cebolla crujiente, pepino y mayonesa.
Sandvitx Vegetarià especial amb alvocat, enciam, tomàquet, ceba morada, ceba cruixent, cogombre i maionesa.

CLUB SANDWICH CAN PESCADOR — 16.50
Sandwich especial de pollo con bacon, jamón york, queso, lechuga, tomate y mayonesa.
Sandvitx especial de pollastre amb bacon, pernil dolç, formatge, enciam, tomàquet i maionesa.

TODOS NUESTROS SANDWICHES SON TRIPLES Y VAN ACOMPAÑADOS DE SABROSAS PATATAS FRITAS
TOTS ELS NOSTRES SANDVITXOS SÓN TRIPLES I VAN ACOMPANYATS DE SABOROSES PATATES FREGIDES

SOLICITE LA INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS DISPONIBLE | SOL·LICITI LA INFORMACIÓ D'AL·LERGÒGENS DISPONIBLE

IVA incluido | IVA inclòs