TAPAS Y ENTRANTES
STARTERS

Ración de pan con tomate y aceite de oliva virgen — 7.95 / ½ 6.25
Portion of tomato bread and olive oil

Jamón Ibérico de bellota cortado a cuchillo servido con pan con tomate — 27.95
Iberian hamm "Bellota" carved by hand served with tomato bread

Anchoas de Santurce en aceite de oliva acompañadas con pan con tomate — 17.95
Anchovies from Santurce in olive oil served with tomato bread

Tabla de quesos artesanales — 16.95
Board of selected seasonal cheeses

Croquetas caseras de la abuela especiales Ca'n Pescador, de pollo campero y sepia (6 unidades) — 15.50
Grandmother's Homemade special croquettes Ca'n Pescador of free-range chicken and cuttlefish (6 units)

Pimientos de padrón — 13.50
Grilled peppers

Gambas al ajillo — 18.50
Prawns in garlic oil

Mejillones al Vapor — 15.50
Fresh steamed mussels

Mejillones a la Marinera — 16.95
Fresh mussels marinated in a tomate sauce

Gamba roja de costa a la plancha — 26.50
Grilled red prawn from the coast

Cigalas de costa a la plancha — 26.50
Grilled coastal Norway Lobster

Pulpo gallego a la brasa — 24.95
Grilled galician octopus

Calamar a la Andaluza — 16.95
Squid "a la Andaluza" (made in flour)

Zamburiñas gallegas a la plancha — 18.50
Grilled galician scallops "Zamburiñas"

Chipirones | Baby squids — 15.50

Boquerones fritos mallorquines — 14.50
Fried whitebait

Gambusí Mallorquín — 16.95
Fried small mallorcan prawns

ESPECIALIDAD **CA'N PESCADOR**

Fritura de Pescado y Marisco — 20.95
Boquerones, chipirones, calamar a la Andaluza y gambusí Mallorquín
Mixed fried fish and seafood
With whitebait, baby squids, squids rings and small mallorcan prawns

PASTA FRESCA
· HOME MADE ·

Spaghetti Frutti di mare — 23.50

Pasta fresca con Bogavante del Norte — 38.50
Fresh pasta with Lobster from the North

ENSALADAS
SALADS

Ensalada de Atún | Tuna Salad — 14.50
Mezclum de lechugas, atún, tomate, cebolla morada, cebolla crujiente, cebollino, aceite de oliva virgen y vinagre balsámico.
Mixed lettuces, tuna, tomato, purple onion, crunchy onion, chives, olive oil and balsamic vinegar.

Ensalada César | César Salad — 16.95
Mezclum de lechugas, pollo crujiente, queso parmesano, tomate, aguacate, melocotón, cebollino y salsa César.
Mixed lettuces, crispy chicken, parmesan cheese, tomato, avocado, chives, peach and special Caesar dressing.

Ensalada de Tataki de Salmón — 19.50
Con aguacate, canónigos, sésamo y vinagreta de mostaza y soja.
Salmon Tataki Salad
With avocado, lettuce, sesame and mustard and soy vinaigrette.

Parrillada de verduras de temporada — 16.50
Grilled seasonal vegetables

ESPECIALIDADES DE LA CASA HOUSE SPECIALTIES

PESCADOS
FISH

Salmón noruego a la plancha — 25.95
Grilled Norwegian Salmon

Lubina salvaje a la plancha — 27.50
Grilled wild Seabass

Rodaballo a la plancha — 27.50
Grilled Turbot

Bacalao gratinado con salsa de tomate y pimientos — 26.50
Cod gratin with tomato sauce and peppers

Calamar de potera a la plancha — 25.70
Grilled Jigging Squid

Parrillada especial Ca'n Pescador — 39.50 P.P.
Mínimo 2 personas.
Special grill Ca'n Pescador
Minimum for 2 people.

Parrillada de pescado y marisco. — 55.00 P.P.
Mínimo 2 personas.
A selection of mixed grilled fish and seafood. Minimum for 2 people.

Parrillada de marisco con Bogavante del norte. — 65.00 P.P.
Mínimo 2 personas.
Grilled seafood with Lobster from North. Minimum for 2 people.

Bogavante del norte con huevos rotos camperos y patatas. Mín.2 pers. — 39.50 P.P.
Lobster from North with broken eggs and potatoes.
Minimum for 2 people.

CARNES
MEATS

Solomillo de Ternera Gallega — 31.50
Galician Beef Fillet Steak

Entrecot Black Angus — 27.50
Black Angus Sirloin Steak

Pluma de Cerdo Ibérico de bellota — 26.50
Grilled Acorn-fed Iberian Pork "Pluma"

Costillar de cerdo a la BBQ al puro estilo Dakota, acompañado de sabrosas patatas fritas — 25.50
BBQ pork ribs in pure Dakota style, served with savory fries

Chuletas fritas de cordero Mallorquín, con patatas fritas caseras, pimientos de padrón y ajos — 22.50
Mallorcan fried lamb chops, with home fries, padrón peppers and garlic

Pechuga de Pollo campero a la brasa — 19.50
Grilled free-range chicken breast

PARA ACOMPAÑAR
SIDE DISHES

Salteado de verduras de temporada
Sauteed vegetables of the season

Boniato asado
Roasted sweet potato

Patatas fritas caseras
Homemade fries

Patató confitado con hierbas aromáticas
"Patató", majorcan potato, confit with aromatic herbs

· PAELLAS ·

ARROSSOS I FIDEUÀS

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

Paella de marisco "Senyoret" de Gamba roja y sepia — 20.50 P.P.
Paella with mixed seafood "Senyoret" with red prawn and cuttlefish

Paella negra en su tinta con Gamba roja y sepia — 20.50 P.P.
Black rice with red prawn and cuttlefish

Paella mixta — 19.90 P.P.
Pollo, costilleja, conejo y marisco
With chicken, pork, rabbit and seafood

Paella de verduras de temporada — 18.90 P.P.
Seasonal vegetable paella

Paella roja "Senyoret" de Gamba roja y sepia — 24.50 P.P.
Red Paella "Senyoret" with red prawn and cuttlefish
NOVETAT

TODAS NUESTRAS PAELLAS PUEDEN PREPARARSE TAMBIÉN COMO FIDEUÀ

Paella o arroz meloso de Gamba roja Mallorquina y sepia — 26.50 P.P.
Paella or creamy rice of mallorcan red prawns and cuttlefish

Paella de Costillar de Cerdo Ibérico a la brasa — 26.50 P.P.
Paella with Grilled Iberian Pork Ribs

Paella de Pulpo gallego a la brasa y sepia — 27.50 P.P.
Paella with Grilled Galician octopus and cuttlefish

Paella o meloso de Calamar de potera — 27.50 P.P.
Paella or creamy rice with jigging squid

Paella de Zamburiñas y sepia — 27.50 P.P.
Paella with galician Scallops, "Zamburiñas" and cuttlefish

Paella de Pluma de Cerdo Ibérico a la brasa — 28.90 P.P.
Paella with Grilled Iberian Pork "Pluma"

Paella, meloso o caldoso de Bogavante del Norte — 39.50 P.P.
Paella, creamy or soupy rice of Lobster from North

SANDWICHES Y HAMBURGUESAS GOURMET

HAMBURGUESA GOURMET CA'N PESCADOR — 19.50
Hamburguesa Gourmet Ca'n Pescador
Black Angus de 150 gr. con huevo frito, bacon, queso americano, y cebolla caramelizada, con sabrosas patatas fritas.
Hamburguesa Gourmet Ca'n Pescador
Black Angus de 150 gr. amb ou fregit, bacon, formatge americà, enciam i ceba caramel·litzada, amb saboroses patates fregides.

VEGETAL SANDWICH — 18.95
Sandwich Vegetariano especial con aguacate, lechuga, tomate, cebolla morada, cebolla crujiente, pepino y mayonesa.
Special Vegetarian Sandwich with avocado, lettuce, tomato, red onion, crispy onion, cucumber and mayonnaise.

CLUB SANDWICH CAN PESCADOR — 19.50
Sandwich especial de pollo con bacon, jamón york, queso, lechuga, tomate y mayonesa.
Special chicken sandwich with bacon, York ham, cheese, lettuce, tomato and mayonnaise.

TODOS NUESTROS SANDWICHES SON TRIPLES Y VAN ACOMPAÑADOS DE SABROSAS PATATAS FRITAS.
ALL OUR SANDWICHES ARE TRIPLE AND ARE ACCOMPANIED BY TASTY FRENCH FRIES.

SOLICITE LA INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS DISPONIBLE
ASK FOR ALLERGENS INFORMATION AVAILABLE

Español | English

IVA incluido | TAX included