




**Mr. Fisher es un hombre de pocas palabras.
De hecho, su frase preferida solo tiene dos.
Bon profit.**



TAPAS Y RACIONES

Boquerones en vinagre sobre finas tostaditas con tomatitos y pimientos asados y alioli	6,90	
Ensaladilla Rusa a nuestro estilo	7,95	
Roastbeef con chimichurri y encurtidos	9,95	
Steak tartar clásico con helado de mostaza con tostaditas	13,90	
Tartar de salmón con aguacate y mayonesa de wasabi	13,90	
Jamón ibérico de cebo de campo (90 gr) con pan cristal y tomate aliñado	18,00	
Coca de sardina ahumada, tomate seco, pesto y aceituna negra de kalamata	5,50	
Coca "mar y montaña" de panceta confitada, pulpo, pimiento y alioli	5,90	
Patatas bravas hojaldradas con alioli espumoso y sofrito picante	6,70	
Cucurucho de boquerones fritos	7,90	
Croquetas de jamón ibérico y huevo con mayonesa de tomate seco	8,40	
Pollo frito a la japonesa -karaage- con salsa tonkatsu y cebolleta	8,90	
Sepia sobre jugo de suquet con patatas y alioli de perejil	11,90	
Takoyaki: Buñuelos de pulpo al estilo japonés	9,60	
Gambao – Panecillos al vapor con gambas, alioli, chilli y lechuga (3 unidades)	12,00	
Huevos rotos con patatas y chipironcitos al ajillo	10,90	
Cochinita pibil sobre patacones con toque de guacamole	12,50	
Wok de calamarcitos y verduras con salsa teriyaki	13,50	
Fritura Mr. Fisher	15,00	
Pan y alioli		1,85 por persona

MARISQUITOS

Mejillones al curry verde	7,90	
Mejillones a la marinera	7,90	
Ostra francesa al natural	Unidad 3,60	
Ostra francesa en ceviche	unidad 3,80	
Gamba de Dénia mediana a la plancha	21,00	

ENSALADAS

Ensalada thai con fideos de arroz y aliño agridulce	10,00	 
Ensalada de queso de cabra caramelizada, nueces y vinagreta de miel y mostaza	8,95	
Ave Cesar!! Ensalada con pollo empanado, salsa César y grana padano	9,95	

TAGLIATELLES




	1/2	1
Tagliatelle al pesto con tomates secos, gambas, lascas de Idiazabal y albahaca	8,50	12,50
Tagliatelle marinero	8,50	12,50
Tagliatelle trufado con pato	8,50	12,50

 : **PICANTE**

 : **VEGETARIANO**

I.V.A. incluido

...PARA COMER CON LA MANO

Bikini de queso brie y lacón	3,95
Club Sándwich: dos pisos con pavo, bacon, queso, lechuga, tomate y mayonesa	6,90
VEG Sándwich: Aguacate, manzana, tomate seco, pepino, zanahoria, lechugas y mayonesa.....	6,90 
Sándwich de roastbeef con mayonesa amostazada, huevo, tomate, pepinillos encurtidos y rúcula.....	6,90
Pepito de lomo de ternera, cebolla confitada, piquillo y mayonesa	7,55
Bánh mì: Bocado vietnamita con panceta confitada, verdura encurtida, mayonesa y aguacate.....	7,25 
Hamburguesa de ternera wagyu (180 gr) con queso fundido, tomate, lechuga, cebolla caramelizada, panceta y salsa mostazada.....	11,50
Hamburguesa vegana "Beyond" con tomate, aguacate, mayo y cebolla	12,00 

ARROCES (mínimo para dos personas)

Arroz a banda (solo mediodía)	12,50
Arroz en caldero de pulpo y verduras	16,50
Arroz en caldero de gambas y calamar	16,50

PESCADOS

"Fish & Chips" de bacalao con salsa tártara	15,60
Salmón marinado en miso al horno con ensalada de wakame	18,50
Robaballo al horno en trancha con patatitas y salsa verde	19,50
"Suquet" de lomo de lubina con gambas y mejillones	22,00

CARNES

Muslo de pollo confitado y a la brasa estilo teriyaki y bol de fideos de arroz salteados	12,90
Presa ibérica a la parrilla con chimichurri y trinxat	18,50
Tacos de solomillo de ternera (150 gr) salteados con verduras y su jugo	19,50
Entrecote de ternera a la brasa troceado (400 gr) con padrones y patatas fritas (ideal para compartir)	25,00

GUARNICIONES EXTRA:

Patatas fritas: 4,60 	Ensalada de hojas aliñada: 3,50 	Verduras salteadas: 5,50 
--	--	--

NUESTROS POSTRES CASEROS

Brownie con helado de vainilla y nata montada	6,00
Tiramisú de té verde matcha	6,00
Tarta de tres quesos cremosa	6,00
Crepe de suflé de chocolate	7,00
Tarta de limón con masa sablé y merengue quemado	6,00

CON MUCHO HELADO

Dos bolas de helado de dulce de leche, gofre, caramelo fundido, nata y crocanti	6,00
Helado de fresa y de vainilla con plátano y fresa natural, cookies y nata montada	6,00
Helado de chocolate y vainilla, toffee de frutos seco, migas de cacao y nata	6,00
Bola de helado (Vainilla o chocolate o fresa o dulce de leche o nata)	2,00



: PICANTE



: VEGETARIANO

I.V.A. incluido




Consulte a nuestro personal por las tablas de alérgenos

Mr. Fisher is a man of few words.

As a matter of fact, his favorite line only has two.

Bon profit.



SNACKS (TAPAS) AND STARTER DISHES

Anchovies in vinegar over thin toast with roasted tomato and pepper with alioli	6,90	
Homemade Russian salad	7,95	
Roastbeef with "chimichurri" sauce and pickles	9,95	
Classic Steak tartare with mustard ice cream with toast	13,90	
Salmon tartare with avocado and wasabi mayonnaise	13,90	
Iberian ham (90 gr) with cristal bread and dressed tomato	18,00	
Smoked sardine pie with dried tomato, pesto sauce and kalamata black olives	5,50	
Confited bacon pie with octopus, pepper and aioli	5,90	
Spicy fried potatoes "bravas" with alioli foam and spicy sautéed sauce	6,70	
Fried anchovies	7,90	
Iberian ham and egg croquettes with dried tomato mayonnaise	8,40	
Fried chicken Japan - karaage - with tonkatsu sauce and spring onion	8,90	
Cuttlefish on fish stew stock sauce with potatoes and alioli parley flavoured	11,90	
Takoyaki: Japanese-style octopus fritters	9,60	
Gambao (steamed bread rolls) with prawns, aioli, chili and lettuce (3 units)	12,00	
Fried eggs with potatoes and baby squids with garlic sauce	10,90	
"Cochinita pibil" pie (pork mexican style) on "patacones" fried banana with guacamole	12,50	
Squid and vegetable wok with teriyaki sauce	13,50	
Fried fish "Mr. Fisher" style	15,00	


Bread and garlic mayonnaise

1,85 portion per person

SEAFOOD

Mussels with green curry	7,90	
Mussels fisherman's style	7,90	
Natural French oysters	unit pricing 3,60	
French oysters in ceviche	unit pricing 3,80	
Grilled Red Prawns from Dénia (middle size)	21,00	

SALADS

Thai salad with rice noodles and bittersweet dressing	10,00	
Salad with goat cheese, pear, nuts with a honey and mustard vinaigrette	8,95	
Ave Caesar!! Salad with fried chicken, caesar sauce and grana padano	9,95	

TAGLIATELLES

	1/2	1
Tagliatelle with pesto sauce, dried tomato, prawns, Idiazabal cheese and basil	8,50	12,50
Tagliatelle fisherman's style	8,50	12,50
Truffled tagliatelle with duck	8,50	12,50

 : **SPICY**

 : **VEGETARIAN**

V.A.T. included

...FINGER FOODS

Sandwich with brie cheese and boiled ham	3,95	
Club Sandwich: two levels sandwich with turkey, bacon, cheese, lettuce, tomato and mayonnaise	6,90	
VEG Sandwich: Avocado, apple, dried tomato, cucumber, carrot, lettuce and mayonnaise	6,90	
Roastbeef Sandwich: Mayonnaise mustard flavoured, boiled egg, tomato, gherkins and rocket salad	6,90	
Baguette with veal steak, confit onion, red peppers and mayonnaise	7,55	
Bánh mì: Vietnamese baguette with pork belly, pickled vegetables, mayonnaise and avocado	7,25	
Wagyu beef burger (180 gr) with melted cheese, tomato, lettuce, caramelized onion, pancetta and mustard sauce.....	11,50	
Vegan "Beyond" burger with tomato, avocado, mayonnaise and onion	12,00	

RICE DISHES (minimum 2 people)

Rice "a banda" (cooked in a tasty fish stock) (only at lunchtime)	12,50
Rice hot-pot with octopus and vegetables	16,50
Rice hot-pot with prawns and squids	16,50

FISH DISHES

Fish and Chips of cod with tartar sauce	15,60
Oven baked marinated in miso salmon with wakame salad	18,50
Oven baked turbot in slices with potatoes and green sauce	19,50
Sea bass fillet "suquet" stew with prawns and mussels	22,00

MEAT DISHES

Roast confited chicken leg with teriyaki sauce and bowl of sautéed rice noodles	12,90
Grilled Iberian pork presa with chimichurri sauce and "trinxa" potato pie	18,50
Diced beef sirloin (150 gr) with sautéed vegetables and its juice	19,50
Roasted beef entrecote with Padron peppers, french fries and chimichurri sauce (400 gr)(perfect for sharing)	25,00

EXTRA GARNISH:

Fried potatoes: 4,60 	Leaf salad dressed: 3,50 	Sauté vegetables: 5,50 
--	---	--

OUR HOMEMADE DESERTS

Brownie with vanilla ice cream and whipped cream	6,00
Green tea matcha Tiramisu	6,00
Creamy three cheeses cake	6,00
Crêpe with chocolate soufflé	7,00
Lemon cake with mass Sableé dough and flambeé meringue	6,00

ICE CREAM

Two balls of caramel ice cream, waffle, melted caramel, cream and crocante	6,00
Vanilla and strawberry ice cream with natural banana and strawberry, cookies and whipped cream.....	6,00
Vanilla and chocolate ice cream, nut's toffee, cocoa crumbs and whipped cream	6,00
Ice cream ball (Vanilla or chocolate or strawberry or caramel or cream)	2,00

 : SPICY

 : VEGETARIAN

V.A.T. included

Ask your waiter for the allergens menu