




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


Pan y alioli

2,00 por persona

TAPAS Y RACIONES

Ensaladilla Rusa a nuestro estilo	9,80	
Boquerones en vinagre sobre finas tostaditas con tomatitos y pimientos asados y alioli	9,80	
Tartar de salmón con aguacate y mayonesa de wasabi	17,50	
Steak tartar con helado de mostaza, mayonesa de estragón y tostaditas	17,50	
Jamón ibérico de cebo de campo (90 gr) con coca de aceite y sal	18,90	
Coca de sardina ahumada, tomate seco, pesto y aceituna negra de kalamata	6,90	
Coca de pato confitado, cremoso de boletus, cebolla pochada y rúcula	6,90	
Patatas bravas hojaldradas con alioli espumoso y sofrito picante	8,00	
Croquetas de jamón ibérico con mayonesa de tomate seco	12,00	
Pollo frito a la japonesa -karaage- con salsa tonkatsu y cebolleta	13,20	
Cucurucho de boquerones fritos	9,80	
Berenjena glaseada con panceta, kale frito, miel, cacahuets y yogur de pesto	11,00	
Calamar en finas tiras crujientes con lima, jalapeños y mayonesa de chipotle	12,90	
Fritura de pescado "del senyoret" con alioli de ajo asado	19,50	
Cochinita pibil sobre patacones con toque de guacamole	15,50	
Huevos rotos con patatas y chipironcitos al ajillo	14,50	
Sepia salteada con picada rústica y portobello	14,90	
Albóndigas de angus al curry rojo	14,50	
Pulpo a la brasa con patatitas "de punxaeta", toque de alioli y salsa verde	19,00	

MARISQUITOS

Gambas rojas medianas a la plancha con costra de sal	29,50	
Tellinas al ajillo con toque de jerez	11,90	
Mejillones al curry verde	9,80	
Mejillones a la marinera	9,80	
Ostra francesa al natural	Unidad	3,90
Ostra francesa en ceviche	unidad	4,10

ENSALADAS

Ensalada de queso feta, tomates variados, pepino encurtido, cebolla morada, pistacho y vinagreta de miel y mostaza.....	11,80
Ensalada thai con roastbeef	13,50
Ave Cesar!! Ensalada con pollo empanado, bacon, salsa César y grana padano	12,80
Burrata con tartar de tomates, pan crujiente, pesto y aceitunas de kalamata	13,70
Ensalada de salazones de La Marina, tomate, pimiento asado y pan marinero	15,50

PASTAS

Tagliatelle a la crema con pato trufado y trufa de verano	14,50
Tagliatelle al pesto con tomates secos, gambas, lascas de Idiazabal y albahaca	14,50
Tagliatelle marinero	14,90






: PICANTE



: VEGETARIANO

I.V.A. incluido

...PARA COMER CON LA MANO

Bikini de queso brie y lacón	4,70	
Club Sándwich: dos pisos con pavo, bacon, queso, lechuga, tomate y mayonesa	8,60	
VEG sándwich: Aguacate, manzana, tomate seco, pepino, zanahoria, lechugas y mayonesa.....	8,50	
Pepito de lomo de ternera, cebolla confitada, piquillo y mayonesa	9,80	
Bánh mì: Bocadillo vietnamita con panceta confitada, verdura encurtida, Mayonesa y aguacate.....	8,90	
Tacos (3 unidades) de costillas marinadas con chiles y salsa habanera	15,00	
Hamburguesa de ternera wagyu (180 gr) con queso fundido, tomate, lechuga, cebolla caramelizada, panceta y salsa amostazada.....	15,00	

ARROCES (Mínimo para dos personas – Precio por persona)

Arroz a banda (solo mediodía)	13,80
Arroz en caldero de pulpo y verduras	18,70
Arroz en caldero de gambas y calamar	18,70





PESCADOS

"Fish & Chips" de bacalao con salsa tártara	18,50
Salmón teriyaki con arroz largo y salvaje y furikake	20,00
Lomo de lubina con sofrito mediterráneo, aceite de hierbas y ensalada de rúcula	23,00
Cazuelita al horno de corvina al curry thai fideos de arroz	20,00

CARNES

Canelónes de pollo asado y boletus con bechamel trufada	16,80
Magret de pato a la parrilla con salsa yakiniku (barbacoa japonesa) y manzana	18,80
Entrecote de ternera a la parrilla (400 gr) con patatas, padrones y tomatitos	
(ideal para compartir)	28,00
Chuletada de cordero (D.O. La Cañada) a la parrilla. 9 unidades de palo.	
(ideal para compartir)	32,00

GUARNICIONES EXTRA:

Patatas fritas: 5,60 	Ensalada de hojas aliñada: 3,90 	Verduras salteadas: 6,00 
Arroz largo y salvaje con furikake: 5,00 		

NUESTROS POSTRES CASEROS

Brownie con chocolate caliente y helado de vainilla	7,30
Tiramisú a nuestra manera	7,30
Torrija quemada con crema de vainilla y frambuesas y helado de dulce de leche	7,50
Tarta de tres quesos	7,30
Tarta de manzana muy rota con helado de canela	7,30
Tarta de limón con masa sablé y merengue quemado y chupito de limoncello	7,30
+ chupito de limoncello extra	2,00

CON MUCHO HELADO

Dos bolas de helado de dulce de leche, gofre, caramelo fundido, nata y crocanti	7,50
Helado de fresa y de vainilla con plátano y fresa natural, cookies y nata montada	7,50
Helado de chocolate y vainilla, toffee de frutos seco, crumble y nata	7,50
Bola de helado (Vainilla o chocolate o fresa o dulce de leche o canela)	3,00



: 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.



Bread and garlic mayonnaise

2,00 portion per person

SNACKS (TAPAS) AND STARTER DISHES

Homemade Russian salad	9,80	
Anchovies in vinegar over thin toast with roasted tomato and pepper with alioli	9,80	
Salmon tartare with avocado and wasabi mayonnaise	17,50	
Steak tartar with mustard ice cream, tarragon mayonnaise and thin toasts	17,50	
Iberian ham (90 gr) with oil – salt coca bread	18,90	
Smoked sardine "coca" pie with dried tomato, pesto sauce and kalamata black olives	6,90	
Duck confit "coca" pie with creamy boletus, poached onion and rocket salad	6,90	
Spicy fried potatoes "bravas" with alioli foam and spicy sautéed sauce	8,00	
Iberian ham and egg croquettes with dried tomato mayonnaise	12,00	
Fried chicken Japan - karaage - with tonkatsu sauce and spring onion	13,20	
Fried anchovies	9,80	
Glazed aubergine with pancetta, fried kale, honey, peanuts, and pesto yogurt	11,00	
Squid in thin crispy strips with lime, jalapeños and chipotle mayonnaise	12,90	
Fried fish "del senyoret" (spineless) with roasted garlic aioli	19,50	
"Cochinita pibil" pie (pork mexican style) on "patacones" fried banana with guacamole	15,50	
Fried eggs with potatoes and baby squids with garlic sauce	14,50	
Sautéed cuttlefish with "rustic" sauce and portobello mushrooms	14,90	
Red curry Angus Meatballs	14,50	
Grilled octopus with small potatoes, a touch of alioli and green sauce	19,00	

SEAFOOD

Grilled medium red prawns with salt crust	29,50	
"Tellinas" (small clams-wedge Shell) in garlic sauce with a touch of sherry	11,90	
Mussels with green curry	9,80	
Mussels fisherman's style	9,80	
Natural French oysters	unit pricing	3,90
French oysters in ceviche	unit pricing	4,10 

SALADS

Feta cheese salad, assorted tomatoes, pickled cucumber, red onion, pistachio and honey mustard vinaigrette.....	11,80
Thai salad with roastbeef	13,50
Ave Caesar!! Salad with fried chicken, bacon, caesar sauce and grana padano	12,80
Burrata with tomato tartare, crusty bread, pesto and kalamata olives	13,70
Salad with salted dried fish from "La Marina", tomato, roasted pepper and bread	15,50




PASTA

Creamy tagliatelle with truffled duck and summer truffle	14,50
Tagliatelle with pesto sauce, dried tomato, prawns, Idiazabal cheese and basil	14,50
Tagliatelle fisherman's style	14,90



V.A.T. included

...FINGER FOODS

Sandwich with brie cheese and boiled ham	4,70	
Club Sandwich: two levels sandwich with turkey, bacon, cheese, lettuce, tomato and mayonnaise	8,60	
VEG sandwich: Avocado, apple, sun-dried tomato, cucumber, carrot, lettuce and mayonnaise	8,50	
Baguette with veal steak, confit onion, red peppers and mayonnaise	9,80	
Báhn mì: Vietnamese baguette with pork belly, pickled vegetables, mayonnaise and avocado	8,90	
Tacos (3 units) of marinated ribs with chillies and habanera sauce	15,00	
Wagyu beef burger (180 gr) with melted cheese, tomato, lettuce, caramelized onion, pancetta and mustard sauce.....	15,00	

RICE DISHES (Minimum 2 people – Price per person)

Rice "a banda" (cooked in a tasty fish stock) (only at lunchtime)	13,80
Rice hot-pot with octopus and vegetables	18,70
Rice hot-pot with prawns and squids	18,70





FISH DISHES

Fish and Chips of cod with tartar sauce	18,50
Teriyaki salmon with long wild rice and furikake	20,00
Sea bass fillet with Mediterranean sauce, herb oil and rocket salad	23,00
Baked corvina fish casserole with Thai curry and rice noodles	20,00

MEAT DISHES

Roast chicken and boletus cannelloni with truffled bechamel sauce	16,80
Grilled duck magret with yakiniku sauce (Japanese barbecue) and apple	18,80
Roasted beef entrecote (400 gr) with french fries, padron peppers, little tomatoes. (perfect for sharing)	28,00
Grilled lamb chop (D.O. La Cañada). 9 stick chop pieces. (perfect for sharing)	32,00

EXTRA GARNISH:

Fried potatoes: 5,60 	Leaf salad dressed: 3,90 	Sauté vegetables 6,00 
Long wild rice with furikake: 5,00 		

OUR HOMEMADE DESERTS

Brownie with warm chocolate and vanilla ice cream	7,30
Tiramisu our style	7,30
Burnt Torrija (milk toast) with vanilla cream, raspberries and caramel ice cream	7,50
Creamy three cheeses cake	7,30
Badly broken apple pie with cinnamon ice cream	7,30
Lemon cake with mass Sableé dough and flambeé meringue and limoncello shot + extra limoncello shot	7,30 2,00

ICE CREAM

Two balls of caramel ice cream, waffle, melted caramel, cream and crocante	7,50
Vanilla and strawberry ice cream with natural banana and strawberry, cookies and whipped cream.....	7,50
Vanilla and chocolate ice cream, nut's toffee, crumble and whipped cream	7,50
Ice cream ball (Vanilla or chocolate or strawberry or caramel or cinnamon)	3,00

 : SPICY

 : VEGETARIAN

V.A.T. included

Ask your waiter for the allergens menu

Canelónes de pollo asado y boletus con bechamel trufada	X		X				X												
Magret de pato, yakiniku y manzana	X						X							X					
Entrecote de ternera con padrones y patatas fritas																			
Chuletada de cordero (D.O. La Cañada) a la parrilla			X																
Hamburguesa, queso, tomate, lechuga, cebolla, panceta, s.mostaza	X		X				X	X						X					
Brownie con helado de vainilla	X		X				X	X	X										
Tiramisú a nuestra manera	X		X					X											
Torrija quemada con crema de vainilla y frambuesas	X		X					X	X										
Tarta de tres quesos cremosa	X		X					X	X										
Tarta de manzana muy rota con helado de canela	X		X			X	X	X	X										
Tarta de limón con masa sablé y merengue quemado y chupito limoncello	X		X			X		X	X										
Helado dulce de leche, gofre, caramelo fundido, nata y crocanti	X		X			X	X	X	X										
Helado de fresa y vainilla con plátano, fresas cookies, nata	X		X			X	X	X	X										
Helado de chocolate y vainilla, toffee frutos secos, crumble, nata	X		X			X	X	X	X										
Helado de vainilla	X		X			X	X	X	X										
Helado chocolate	X		X			X	X	X	X										
Helado de fresa								X											
Helado de canela	X		X			X	X	X	X										
Helado de dulce de leche								X											
Patatas fritas																			
Verduras salteadas																			
Ensalada de hojas aliñadas																			
Arroz largo y salvaje aderezado con furikake			X	X			X												
Pan	X																		
Alioli			X																

LA EMPRESA NO SE HACE RESPONSABLE DE LA INFORMACION FACILITADA POR SUS PROVEEDORES Y QUE PONE A DISPOSICION DE SUS CLIENTES, NO PUDIENDO DESCARTAR LA PRESENCIA DE TRAZAS DE ESTOS ALERGENOS EN PLATOS QUE ELABORA.

EN CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVA SANITARIA VIGENTE, LOS PESCADOS DE CONSUMO CRUDO SE CONGELAN A -20º C DURANTE 24 H. Y LOS COCINADOS SE CALIENTAN A 60º C EN EL NÚCLEO. R.D. 1420/2006

abr-25