

## ... Y PARA TERMINAR POSTRES

<b>CON CERVEZA</b>	<b>CARROT PIE DE MORITZ NEGRA</b> con frosting de crema de queso	6,00 €
	<b>FONDANT DE CHOCOLATE</b> con sorbete de Moritz Negra	5,75 €
	<b>CLAFOUTIE DE ALMENDRA</b> con frambuesas marinadas con Moritz Epidor	6,00 €
	<b>HELADO DE CERVEZA DE MORITZ NEGRA</b> con crumble de cacao y crujientes de chocolate	5,00 €
	<b>TRUFAS DE CHOCOLATE VALRHONA</b> a la cerveza Moritz Negra (6 unidades)	6,00 €
<b>SIN CERVEZA</b>	<b>FLAN DE QUESO</b> con frutos rojos y crumble	5,50 €
	<b>FLAN DE HUEVO CON NATA</b>	5,50 €
	<b>FONDANT DE CHOCOLATE NEGRO</b> , llega caliente y con helado de vainilla	5,50 €
	<b>CREMA CATALANA QUEMADA</b> , (o no)	5,00 €
	<b>LA TATIN SERVIDA CALIENTE</b> acompañada de crema de leche	5,50 €
	<b>SORBET DE LIMÓN NATURAL</b>	4,75 €
	<b>HELADO DE VAINILLA</b> con crumble de almendras y crujientes de chocolate	4,75 €
	<b>ENSALADA DE FRUTAS NATURALES</b>	4,75 €

\*Todos los postres y helados están elaborados por nuestro equipo, aquí, en la Fábrica Moritz Barcelona.

## CAFETERÍA

<b>CAFÉS SAULA SOLO</b>	1.40 €	<b>TÉS E INFUSIONES</b> (Preguntar variedades)	2.30 €
<b>CORTADO</b>	1.50 €	<b>CAFÉ VIENÉS</b> (Café con nata)	3.70 €
<b>MACHIATTO</b> (café cortado con espuma de leche)	1.50 €	<b>CAFÉ IRLANDÉS</b>	5.00 €
<b>CAFÉ CON LECHE</b>	1.70 €	<b>CARAJILLO</b>	2.95 €
<b>CAFÉ AMERICANO</b>	1.60 €	<b>CHOCOLATE A LA TAZA</b>	2.95 €
<b>CAPUCCINO</b>	2.30 €	<b>SUIZO</b> (chocolate con nata)	3.50 €
<b>CAFÉ CON HIELO</b>	1.50 €	<b>TAZA DE LECHE CON COLACAO O NESQUICK</b>	2.10 €

## COCTELES

<b>CON CERVEZA</b>	<b>MICHELADA DE MORITZ</b>	6,00 €	<b>SIN CERVEZA</b>	<b>GIN-TONIC</b> (Beefeater, Seagram's)	8,00 €
	<b>½ GIN TONIC BY MORITZ</b>	5,80 €		<b>GIN-TONIC PREMIUM</b> (Bombay Sapphire, Hendrick's, G'vine)	11,00 €
	<b>RED VELVET</b> (Moritz Original, frutos rojos y limón)	6,50 €		<b>MOJITO</b> (Ron Blanco, zumo de lima, soda, azúcar moreno, hojas de menta y unas gotas de angostura)	8,00 €
	<b>MORITZ ROSÉ</b> (Moritz Original, Campari y angostura)	5,50 €		<b>MOJITO sin alcohol</b> (Zumo de lima, soda, azúcar moreno y hojas de menta)	7,00 €
	<b>BEER KIR ROYAL</b> (Moritz Original y casis)	4,50 €		<b>CAIPIRINHA</b> (Cachaça, lima, azúcar moreno)	8,00 €
	<b>MAI TAI #7</b> (Moritz 7, Ron blanco, Ron añejo, zumo de piña, lima, amaretto y azúcar blanco)	8,50 €		<b>CAIPIROSKA</b> (Vodka, lima, azúcar moreno)	8,00 €
	<b>SHAKERATO DE MORITZ NEGRA</b> (Moritz Negra, café, azúcar moreno, Bailey's)	8,00 €		<b>SAN FRANCISCO (sin alcohol)</b> (Grosella, zumo de piña, zumo de naranja, zumo de melocotón, zumo de limón)	7,00 €

\*Pregunta a nuestros camareros por la carta de licores



**FÁBRICA MORITZ BARCELONA**

## LA CARTA MÁS CERVECERA DEL MUNDO

**CHEF JORDI VILÀ**  
Una estrella Michelin  
Director gastronómico de la Fábrica Moritz Barcelona



**FÁBRICA MORITZ BARCELONA**

De domingo a jueves, de 08.30 h a 01.30 h  
Viernes y sábado, de 08.30 h a 02.00 h

MORITZ · FREE WIFI | IVA incluido · Suplemento terraza +12 %

## BIENVENIDO/DA A LA FÀBRICA MORITZ BARCELONA.

La fábrica de la primera cerveza de Barcelona. Desde 1856.

Te presentamos la carta más cervecera del mundo, donde la mayoría de los platos están elaborados con nuestras cervezas frescas, no pasteurizadas, elaboradas diariamente en nuestra microcervecería.

## PARA EMPEZAR... VERMUTERÍA

<b>TAPAS ESPECIAL VERMUT</b>		<b>BEBIDAS ESPECIAL VERMUT</b>	
<b>ANCHOAS 00 DEL CANTÁBRICO (U)</b>	2,20 €	<b>VERMUT MIRÓ DE REUS BLANCO/NEGRO</b>	3,75 €
<b>GILDA(U)</b>	2,20 €	<b>VERMUT YZAGUIRRE DE REUS BLANCO/NEGRO</b>	3,75 €
<b>BOQUERONES EN VINAGRE</b>	6,80 €	<b>VERMUT SISET NEGRO</b>	3,75 €
<b>VARIADO DE ACEITUNAS</b>	2,50 €	<b>VERMUT MARTINI BIANCO/ROSSO</b>	3,75 €
<b>PATATAS CHIPS AL NATURAL LAS MARINAS</b>	2,50 €	<b>XERÈS</b>	3,10 €
<b>PIMIENTOS RELLENOS DE QUESO</b>	5,20 €	<b>APEROL SPRITZ</b>	5,35 €
<b>DADOS DE QUESO CURADO EN ACEITE</b>	4,30 €	<b>CAMPARI CON SODA</b>	5,35 €
<b>ALMENDRAS SALADAS</b>	2,60 €	<b>BITTER CIAO</b>	2,95 €
<b>LLAMINETS DE FUET</b>	2,90 €	<b>NEGRONI</b>	7,00 €
<b>DADOS DE SALMÓN CON ESPÁRRAGOS VERDES, QUESO FRESCO Y TOSTADITAS</b>	6,20€	<b>BLOODY MARY</b>	7,00 €

## BODEGA

<b>BLANCOS</b>		<b>TINTOS</b>	
<b>MERIAN BLANC</b> D.O. Terra Alta (Garnacha Blanca)	<b>Copa</b> 3,50 € <b>Botella</b> 16,00 €	<b>EL PISPA</b> D.O. Montsant (Garnacha)	<b>Copa</b> 3,75 € <b>Botella</b> 17,00 €
<b>PARDAS RUPESTRIS</b> D.O. Penedès (Xarel·lo, Xarel·lo Vermell, Malvasia de Sitges, Macabeo)	4,00 € 18,00 €	<b>BÀRBARA FORÉS EL TEMPLARI</b> D.O. Terra Alta (Morenillo, Garnacha)	21,00 €
<b>ROSADOS</b>		<b>ESPUMOSO</b>	
<b>MAS AMOR</b> D.O. Terra Alta (Garnacha, Cariñena, Sumoll)	<b>Copa</b> 3,50 € <b>Botella</b> 16,50 €	<b>MAS CANDÍ BRUT NATURE</b> D.O. Cava (Xarel·lo, Macabeo, Sumoll, Parellada)	<b>Copa</b> 4,00 € <b>Botella</b> 18,00 €

## BEBIDAS

<b>AGUAS</b>		<b>TÓNICA SCHWEPPE</b>	2,50 €
<b>AGUA LUNARES 33cl / 50cl</b>	1,75 € / 2,70 €	<b>KAILANI TÉ NEGRO CON LIMÓN</b> (Natural Iced Tea)	3,20 €
<b>VICHY CATALAN 25cl</b>	2,70 €	<b>NESTEA LIMÓN</b>	2,50 €
<b>ZUMOS Y REFRESCOS</b>		<b>GASEOSA KONGA 50CL</b>	2,20 €
<b>ZUMOS DE FRUTA DE BOTELLA LAMBDA</b> (naranja, melocotón, arándanos, piña y tomate)	2,90 €	<b>GINGER ALE SCHWEPPE</b>	3,20 €
<b>COLA O COLA CERO</b>	2,50 €	<b>OTRAS BEBIDAS</b>	<b>Copa</b> 4,50 € <b>Litro</b> 16,00 €
<b>SCHWEPPE O TRINA DE NARANJA O LIMÓN</b>	2,50 €	<b>SANGRÍA DE CERVEZA MORITZ</b>	
<b>AQUARIUS LIMÓN</b>	2,50 €	<b>SANGRÍA DE VINO</b>	4,50 € 16,00 €
<b>LIMONADA ARTESANAL</b>	4,00 €	<b>SANGRÍA DE CAVA</b>	4,75 € 18,00 €

# TAPAS Y PLATILLOS

<b>LA RUSA DE OJOS AZULES.</b> Ensaladilla rusa con doble de atún	4,70 €
<b>BRAVAS DE AQUÍ</b> con alioli y aceite picante	4,50 €
<b>BRAVAS DE ALLÁ</b> con mayonesa y salsa de tomate picante	4,50 €
<b>TORTILLA DE PATATAS PREPARADA AL MOMENTO,</b> sola o con cebolla	6,75 €
<b>LA CROQUETA CRUJIENTE DE JAMÓN IBÉRICO</b>	2,10 €
<b>LA CROQUETA DE CALAMAR</b>	2,10 €
<b>LA BOMBA DE LA MORITZ,</b> rellena de carne y salsa de tomate picante	4,10 €
<b>BUÑUELOS DE BACALAO</b> con ajo y perejil	8,85 €
<b>AROS DE CALAMAR A LA ANDALUZA</b>	9,95 €
<b>PATATAS FRITAS</b>	3,50 €
<b>MACARRONES DE ASADO GRATINADOS</b>	8,95 €
<b>PLATILLO DE VERDURAS SALTEADAS,</b> acompañadas de salsa romesco	9,40 €
<b>PLATILLO DE PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA</b> con verduras	9,80 €
<b>PLATILLO DE ALETAS DE POLLO CRUJIENTE</b>	6,90 €

# BOCADILLOS

<b>FLEISCHWURST LAMINADO CON BEICON, CEBOLLA Y QUESO</b>	6,95 €
<b>HAMBURGUESA DE VACA VIEJA CON SALSA CAFÉ DE PARÍS,</b> cebolla, lechuga, tomate y queso, acompañada de patatas fritas	11,75 €
<b>PECHUGA DE POLLO EMPANADO</b> con mayonesa, lechuga, curry rojo, cilantro y lima	9,50 €
<b>PAPADA DE CERDO CARAMELIZADA,</b> pepinos encurtidos en casa, cogollos y salsa agri dulce de mango	8,50 €
<b>ATÚN CONFITADO,</b> lechuga, romesco, pimiento rojo y huevo duro	8,60 €
<b>PAN CON TOMATE CON JAMÓN IBÉRICO</b>	9,95 €
<b>EL VEGETARIANO</b> con berenjena en tempura, aguacate, pesto de limón, rúcula, cebolla y tomate confitado	8,40 €

# PLANCHADOS

<b>DE PASTRAMI CON MAYONESA DE CHIMICHURRI ARGENTINO Y PEPINO EN VINAGRE</b>	9,50 €
<b>DE SOBRASADA CON QUESO DE VACA</b> y aceitunas negras confitadas con higos	7,25 €
<b>DE ROSBIF DE PRESA IBÉRICA,</b> duxelle de champiñones y queso	9,75 €
<b>EL BIKINI DE AQUÍ</b> o mixto en otros lugares	5,50 €
<b>EL BIKINI DE LA MORITZ</b> con gorgonzola, albahaca y fleischwurst laminado	6,95 €

# EL PAN DE TRITICUM

<b>COCA DE SEIS GRANOS</b> unido con tomate	3,20 €
<b>REBANADAS DE PAN RÚSTICO</b>	2,75 €
<b>PAN ESPECIAL PARA CELÍACOS</b>	2,75 €

• NUESTRA ESPECIALIDAD MÁS CERVECERA • NUESTRA ESPECIALIDAD MÁS CERVECERA •

## EL PICANTÓN A LA MORITZ

**PICANTÓN COCIDO AL HORNO SOBRE LATA DE CERVEZA MORITZ, SERVIDO CON PATATAS FRITAS.**

**RECETA DE MONTSE GUILLÉN Y FOODCULTURAMUSEUM**

**PICANTÓN 0,0** 13,85 €  
**PARA TODA LA FAMILIA**  
 Marinado con cerveza Moritz 0,0, tomillo, romero y limón

**PICANTÓN MORITZ ORIGINAL** 13,85 €  
**EL DE SIEMPRE, EL ORIGINAL**  
 Marinado en soja, con jengibre y miel

**PICANTÓN MORITZ 7** 14,75 €  
**PARA LOS MÁS ATREVIDOS**  
 Marinado con pimiento rojo, curry rojo y vinagre de fresa

## PLATOS ELABORADOS CON MORITZ ORIGINAL PARA ABRIR BOCA DE LA MEJOR MANERA

<b>DEDALES DE BERENJENA</b> en tempura elaborada con Moritz Original y romesco	6,85 €
<b>PLATILLO DE PATATAS A LA CATALANA,</b> con sofrito de cebolla, tomate, guindilla y Moritz Original	4,50 €
<b>AROS DE CALAMAR EN TEMPURA</b> elaborada con Moritz Original y mayonesa	9,95 €
<b>AROS DE CEBOLLA EN TEMPURA</b> elaborada con Moritz Original y romesco	4,20 €

## PLATOS ELABORADOS CON MORITZ 7 LOS ENTRANTES MÁS CERVECEROS

<b>BURRATA CON TOMATES CHERRY,</b> anchoa, albahaca y olivas negras marinadas a la Moritz 7	10,50 €
<b>FLAMMKUCHEN DE BOLOÑESA</b> picante con Moritz 7	9,50 €
<b>MEJILLONES AL VAPOR</b> de Moritz 7 con patatas fritas	12,75 €
<b>ESCALIVADA A LA BRASA</b> con pimiento rojo, berenjena y cebolla a la Moritz 7	8,40 €

## PLATOS ELABORADOS CON MORITZ EPIDOR PRINCIPALES CON EL CARÁCTER PROPIO DE UNA CERVEZA EXTRA

<b>TABLA DE SALMÓN AHUMADO CON MORITZ EPIDOR,</b> con pan de cereales, crema fresca de raifort y encurtidos caseros	12,75 €
<b>PLATILLO DE PATATAS PFAFFENHOFEN</b> gratinadas al horno de leña con una carbonara de Moritz Epidor y beicon	5,50 €
<b>BOCADILLO DE CALAMARES</b> con lechuga, mayonesa y marinera de Moritz Epidor	9,70 €

## PLATOS ELABORADOS CON MORITZ NEGRA PRINCIPALES CON NUESTRA CERVEZA MÁS ICÓNICA

<b>LA TORTA DE LA MORITZ NEGRA:</b> panecillo artesano relleno de tomate, butifarra, pies de cerdo y setas, gratinado con queso	9,50 €
<b>FRICANDÓ DE TERNERA A LA MORITZ NEGRA</b> con trompetas de la muerte y picadillo de almendras	14,50 €
<b>CARRILLERA DE TERNERA A LA MORITZ NEGRA</b> y Parmentier de patata	14,20 €
<b>ALBÓNDIGAS ELABORADAS CON MORITZ NEGRA,</b> con tomate y berenjena	12,80 €

# ENSALADAS

<b>LA VERDE-VERDE,</b> con lechugas, judías verdes, espárragos verdes, pepinos, manzana, aceitunas, albahaca, perejil y lima verde	7,40 €
<b>LA VERDE NO VERDE,</b> con tomate, atún confitado, cebolleta y aceitunas negras	8,75 €
<b>ESCALIVADA A LA BRASA CON ANCHOAS</b>	9,60 €
<b>ESQUEIXADA DE BACALAO CON OLIVADA Y TOMATE</b>	9,95 €

# FLAMMKUCHEN Y COCAS

<b>FLAMMKUCHEN AL NATURAL,</b> la original solo con <i>crème fraîche</i> , beicon y cebolla	6,85 €
<b>FLAMMKUCHEN GRATINADA,</b> la natural con una pizza de queso rallado	7,85 €
<b>FLAMMKUCHEN DE MUNSTER,</b> la original con finas capas de queso Munster alsaciano	9,50 €
<b>FLAMMKUCHEN IBÉRICA</b> con jamón, panceta embuchada, queso y rúcula	9,80 €
<b>COCA DE RECAPTE TRADICIONAL DE LLEIDA,</b> de escalivada y sardinilla en aceite	8,80 €
<b>COCA VEGETAL</b> de calabacín, berenjena, judía verde, tomate, pimiento rojo y queso de cabra	9,20 €

# PLATOS XXL FESTIVALES CERVECEROS IDEALES PARA COMPARTIR

<b>CON CERVEZA</b>	<b>CODILLO DE CERDO</b> marinado durante 7 días con especias y Moritz 7, asado y acompañado de patatas a la mostaza y lechugas aliñadas	18,00 €
<b>COSTILLAR DE CERDO ASADO</b> con ajos, romero y tomillo, regado con Moritz Negra, patatas asadas, sanfaina y ensalada de cogollos con vinagreta de miel	19,50 €	
<b>LA GRAN SALCHICHA</b> (300 g) con chucrut de Moritz Original y patatas Pfaffenhofen gratinadas al horno de leña con una carbonara de Moritz Epidor y beicon	19,50 €	
<b>GRAN SILLA DE POLLO DE PAYÉS</b> (1200 g) marinada con Moritz Original, rebozado con hierbas mediterráneas, un toque picante y en su propia salsa, acompañada de puré de patatas	32,00 €	
<b>LA PILOTA</b> (500 g) para los de aquí o la Meatball king size para los de más allá, cocinada con Moritz Original como un fricandó con trompetas de la muerte y picadillo	19,50 €	
<b>BROCHETA DE CARRILLERA DE TERNERA</b> a la Moritz Epidor, zanahoria glaseada y Parmentier de patata	24,00 €	
<b>SIN CERVEZA</b>	<b>COL CARAMELIZADA</b> a la soja, crema de coliflor balsámica, albahaca y raifort	13,00 €
<b>LUBINA AL HORNO</b> (400 g y limpio de espinas) con patatas, cebolla y tomate con refrito de ajos	44,00 €	

EL POLLASTRO A LA MORITZ