

## MÉS MORITZ, MÉS FORMATS

<b>MORITZ ORIGINAL</b>	33 cl	2,50 €
<b>MORITZ 7</b>	33 cl	2,50 €
<b>MORITZ EPIDOR</b>	33 cl	2,80 €
<b>MORITZ RADLER</b>	33 cl	2,50 €
<b>MORITZ 0,0</b>	33 cl	2,50 €

## AIGUA I REFRESCS

<b>AIGUA LUNARES</b>	33 cl	2,00 €
<b>COLA O COLA ZERO</b>	33 cl	2,50 €
<b>SCHWEPES TARONJA O LLIMONA</b>	33 cl	2,50 €
<b>AQUARIUS LLIMONA</b>	33 cl	2,50 €
<b>NESTEA LLIMONA</b>	33 cl	2,50 €

## CELLER

### BLANCS

**MERIAN BLANC**  
D.O. Terra Alta (Garnatxa Blanca)

**Amp.**  
16,00 €

### ROSATS

**MAS AMOR**  
D.O. Terra Alta (Garnatxa, Carinyena, Sumoll)

**Amp.**  
16,50 €

### NEGRES

**EL PISPA**  
D.O. Montsant (Garnatxa)

**Amp.**  
17,00 €

### ESCUMÓS

**RIMARTS BRUT RESERVA 18**  
D.O. Cava (Xarel·lo, Macabeu i Parellada)

**Amp.**  
18,00 €



## COM FER LA TEVA COMANDA

TRUCANT DIRECTAMENT A LA **FÀBRICA  
MORITZ BARCELONA** (MORITZ STORE)

**93 825 32 32**

A TRAVÉS DEL NOSTRE **INSTAGRAM**  
**@MORITZBARCELONA**

A TRAVÉS DEL PORTAL DE  
**DELIVEROO**

A TRAVÉS DEL PORTAL DE **GLOVO**



1856

**FÀBRICA  
MORITZ  
BARCELONA**

# DELIVERY & TAKE AWAY

## LA CARTA MÉS CERVESERA DEL MÓN ARA A CASA



1856

**FÀBRICA  
MORITZ  
BARCELONA**

**XEF JORDI VILÀ**

Una Estrella Michelin

Director gastronòmic de la Fàbrica Moritz Barcelona

La fàbrica de la primera cervesa de Barcelona.  
Des de 1856.

## TAPES I PLATETS

LA RUSSA D'ULLS BLAUS, "ensaladilla" russa amb doble de tonyina	4,70 €
cv BRAVES D'AQUÍ amb alloli i oli picant	4,50 €
LA CROQUETA CRUIXENT DE PERNIL IBÈRIC	2,10 €
LA CROQUETA DE CALAMAR	2,10 €
LA BOMBA DE LA MORITZ, farcida de carn i salsa de tomàquet picant	4,10 €
BUNYOLS DE BACALLÀ amb all i julivert	8,85 €
ALETES DE POLLASTRE CRUIXENT	6,90 €

## ENTREPANS

FLEISCHWURST LAMINAT AMB BACÓ, CEBA I FORMATGE	6,95 €
HAMBURGUESA DE VACA VELLA AMB SALSÀ CAFÈ DE PARÍS, ceba, enciam, tomàquet i formatge, acompanyada de patates fregides	11,75 €
PIT DE POLLASTRE ARREBOSSAT amb maionesa, enciam, curri vermell, coriandre i llima	9,50 €

## AMANIDES

c LA VERDA NO VERDA, amb tomàquet, tonyina confitada, ceba tendra i olives negres	8,75 €
c ESQUEIXADA DE BACALLÀ AMB OLIVADA I TOMÀQUET	9,95 €

## EL PA DE TRITICUM

v COCA DE SIS GRANS	3,20 €
v LLESQUES DE PA RÚSTIC	2,75 €
cv PA ESPECIAL PER A CELÍACS	2,75 €

C apte per a celíacs | V apte per a vegetarians | CV apte per a celíacs i vegetarians

## LES NOSTRES CERVESES FRESQUES

Totes les nostres cerveses són fresques, no pasteuritzades, i únicament es troben disponibles a la Fàbrica Moritz Barcelona i a la Moritz Store.

### CERVESES FRESQUES EN AMPOLLA DE 1L DE LA FMB REUTILITZABLE



#### ALSÀCIA DE MORITZ

La primera Moritz abans de la Moritz

La nova cervesa de temporada és un homenatge al nostre pioner i fundador alsacià Louis Moritz. Combina aromes herbàcies i cítriques del llúpul alsacià Strisselspalt amb aromes de clau i plàtan del llevat. Un color ambarí rogenc gràcies a la combinació de les maltes d'ordi i de blat. En boca, notes fumades i de fruits secs amb un toc àcid final a causa d'una fermentació làctica natural.

BIÈRE DE MARS | AMARGOR: 22° IBU | ALCOHOL: 5% 1l | 9,50 €



#### MORITZ ORIGINAL L'autèntica essència alsaciana

Una cervesa elaborada amb ingredients 100% naturals entre els quals destaca la flor de llúpul de Saaz que li confereix el seu gust únic i aromàtic.

PILSNER | AMARGOR: 25° IBU | ALCOHOL: 5,4% 1l | 7,00 €



#### MORITZ 7 Cervesa 100% malta. Força i caràcter

Una cervesa amb la puresa i la intensitat d'una 100% malta d'ordi, elaborada amb ingredients totalment naturals que li confereixen el seu cos i caràcter genuí.

LAGER ESPECIAL I AMARGOR: 25° IBU | ALCOHOL: 5,5% 1l | 7,00 €



#### MORITZ EPIDOR La força de la malta

Una cervesa torrada triple malta feta amb maltes caramel·litzades que li confereixen la potència d'un sabor únic.

STRONG LAGER I AMARGOR: 30° IBU | ALCOHOL: 7,2% 1l | 8,00 €



#### MORITZ RED IPA La sofisticació del llúpul

Una cervesa elaborada amb ingredients 100% naturals que balanceja l'amargor del llúpul pròpia de l'estil amb un gran treball de maltes.

RED INDIA PALE ALE I AMARGOR: 50° IBU | ALCOHOL: 5,4% 1l | 9,50 €



#### MORITZ NEGRA La cervesa més icònica

El Moritz Beer Lab va celebrar els més de 160 anys d'història de la companyia recuperant una cervesa que va fer història: la Moritz Negra, de color negre intens, opaca i fàcil de beure.

STOUT I AMARGOR: 25° IBU | ALCOHOL: 5% 0,5l | 5,00 €

LA NOSTRA ESPECIALITAT MÉS CERVESERA • LA NOSTRA ESPECIALITAT MÉS CERVESERA

### EL POLLASTRÓ A LA MORITZ

POLLASTRÓ CUIT AL FORN SOBRE LLAUNA DE CERVERSA MORITZ, SERVIT AMB PATATES FREGIDES.

RECEPTA DE MONTSE GUILLÉN I FOODCULTURAMUSEUM.

### POLLASTRÓ MORITZ ORIGINAL.

EL DE SEMPRE, L'ORIGINAL, marinat en soja, gingebre i mel, servit amb patates fregides 13,85 €

## PLATS ELABORATS AMB LA NOSTRA CERVERSA FRESCA

PATATES PFAFFENHOFEN GRATINADES al forn de llenya amb una carbonara de Moritz Epidor i bacó 5,50 €

ENTREPÀ DE CALAMARS amb enciam, maionesa i marinera de Moritz Epidor 9,70 €

MANDONGUILLES ELABORADES AMB MORITZ NEGRA, tomàquet i albergínia 12,80 €

## PLATS XXL

### PLATS XXL AMB CERVERSA:

COSTELLAM DE PORC ROSTIT amb alls, romaní i farigola, regat amb Moritz Negra, patates rostides, samfaina i amanida de cabdells amb vinagreta de mel 19,50 €

LA GRAN SALSITXA (300 grs.) amb xucri i patates Pfaffenhofen gratinades al forn de llenya amb una carbonara de Moritz Epidor i bacó 19,50 €

## ... I PER ACABAR POSTRES

v CARROT PIE DE MORITZ NEGRA amb frosting de crema de formatge 6,00 €

v FONDANT DE XOCOLATA amb crumble de cacau i cruixents de xocolata 5,75 €

v FLAM DE FORMATGE amb fruits vermells i crumble 5,50 €