

MÁS MORITZ, MÁS FORMATOS

MORITZ ORIGINAL	33 cl	2,50 €
MORITZ 7	33 cl	2,50 €
MORITZ EPIDOR	33 cl	2,80 €
MORITZ RADLER	33 cl	2,50 €
MORITZ 0,0	33 cl	2,50 €

AGUA Y REFRESCOS

AGUA LUNARES	33 cl	2,00 €
COLA O COLA ZERO	33 cl	2,50 €
SCHWEPES NARANJA O LIMÓN	33 cl	2,50 €
AQUARIUS LIMÓN	33 cl	2,50 €
NESTEA LIMÓN	33 cl	2,50 €

BODEGA

BLANCOS

MERIAN BLANC
D.O. Terra Alta (Garnacha Blanca)

Botella
16,00 €

ROSADOS

MAS AMOR
D.O. Terra Alta (Garnacha, Cariñena, Sumoll)

Botella
16,50 €

NEGROS

EL PISPA
D.O. Montsant (Garnacha)

Botella
17,00 €

ESPUMOSOS

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

Botella
18,00 €



PUEDES HACER TU PEDIDO

LLAMANDO DIRECTAMENTE A LA FÀBRICA
MORITZ BARCELONA (MORITZ STORE)

93 825 32 32

A TRAVÉS DEL PORTAL DE
DELIVEROO

A TRAVÉS DEL PORTAL DE GLOVO



**FÀBRICA
MORITZ
BARCELONA**

DELIVERY & TAKE AWAY

LA CARTA MÁS CERVECERA DEL MUNDO AHORA EN CASA



**FÀBRICA
MORITZ
BARCELONA**

CHEF JORDI VILÀ
Una Estrella Michelin

Director gastronómico de la Fàbrica Moritz Barcelona

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

TAPAS Y PLATILLOS

LA RUSA DE OJOS AZULES, ensaladilla rusa con doble de atún	4,70 €
cv BRAVAS DE AQUÍ con alioli y aceite picante	4,50 €
LA CROQUETA CRUJIENTE DE JAMÓN IBÉRICO	2,10 €
LA CROQUETA DE CALAMAR	2,10 €
LA BOMBA DE LA MORITZ, rellena de carne y salsa de tomate picante	4,10 €
BUÑUELOS DE BACALAO con ajo y perejil	8,85 €
ALITAS DE POLLO CRUJIENTE	6,90 €

BOCADILLOS

FLEISCHWURST LAMINADO CON BEICON, CEBOLLA Y QUESO	6,95 €
HAMBURGUESA DE VACA VIEJA CON SALSAS CAFÉ DE PARÍS, cebolla, lechuga, tomate y queso, acompañada de patatas fritas	11,75 €
PECHUGA DE POLLO EMPANADO con mayonesa, lechuga, curry rojo, cilantro y lima	9,50 €

ENSALADAS

c LA VERDE NO VERDE, con tomate, atún confitado, cebolleta y aceitunas negras	8,75 €
c ESQUEIXADA DE BACALAO CON OLIVADA Y TOMATE	9,95 €

EL PAN DE TRITICUM

v COCA DE SEIS GRANOS untada con tomate	3,20 €
v REBANADAS DE PAN RÚSTICO	2,75 €
cv PAN ESPECIAL PARA CELÍACOS	2,75 €

C apto para celíacos | V apto para vegetarianos | CV apto para celíacos y vegetarianos

NUESTRAS CERVEZAS FRESCAS

Todas nuestras cervezas son frescas, no pasteurizadas, y solo las encontrarás en la Fábrica Moritz Barcelona y en la Moritz Store.

CERVEZAS FRESCAS CON BOTELLA DE 1L DE LA FMB REUTILIZABLE



ALSÀCIA DE MORITZ

La primera Moritz antes de la Moritz

La nueva cerveza de temporada es un homenaje a nuestro pionero y fundador Louis Moritz. Combina aromas herbáceos y cítricos del lúpulo autóctono alsaciano Strisselspalt con aromas de clavo y plátano procedentes de la levadura. Presenta un color ambarino rojizo como consecuencia de la combinación de malts de cebada y de trigo. En boca se balancean notas ahumadas y de frutos secos con un toque ácido final debido a una fermentación láctica natural.

BIÈRE DE MARS | AMARGOR: 22° IBU | ALCOHOL: 5% 11 | 9,50 €



MORITZ ORIGINAL

La auténtica esencia alsaciana

Una cerveza elaborada con ingredientes 100 % naturales entre los que destaca la flor de lúpulo de Saaz, que le aporta su sabor único y aromático.

PILSNER | AMARGOR: 25° IBU | ALCOHOL: 5,4% 11 | 7,00 €



MORITZ 7

Cerveza 100 % malta. Fuerza y carácter

Una cerveza con la pureza y la intensidad de una 100 % malta de cebada, elaborada con ingredientes totalmente naturales que le aportan su cuerpo y carácter genuino.

LAGER ESPECIAL | AMARGOR: 25° IBU | ALCOHOL: 5,5% 11 | 7,00 €



MORITZ EPIDOR

La fuerza de la malta

Una cerveza tostada triple malta elaborada con malts cara- melizadas que le aportan la potencia de un sabor único.

STRONG LAGER | AMARGOR: 30° IBU | ALCOHOL: 7,2% 11 | 8,00 €



MORITZ RED IPA

La sofisticación del lúpulo

Una cerveza elaborada con ingredientes 100 % naturales que combina el amargor del lúpulo propio del estilo con un gran trabajo de malts.

RED INDIA PALE ALE | AMARGOR: 50° IBU | ALCOHOL: 5,4% 11 | 9,50 €



MORITZ NEGRA

La cerveza más icónica

El Moritz Beer Lab celebró los más de 160 años de historia de la compañía recuperando una cerveza que hizo historia: la Moritz Negra, de color negro intenso, opaca y fácil de beber.

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

• NUESTRA ESPECIALIDAD MÁS CERVECERA •
EL PICANTÓN A LA MORITZ
• NUESTRA ESPECIALIDAD MÁS CERVECERA •

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

RECETA DE MONTSE GUILLÉN
Y FOODCULTURAMUSEUM

PICANTÓN MORITZ ORIGINAL.

EL DE SIEMPRE, EL ORIGINAL,

marinado en soja, jengibre y miel, servido con patatas fritas

13,85 €

PLATOS ELABORADOS CON NUESTRA CERVEZA FRESCA

PATATAS PFAFFENHOFEN GRATINADAS al horno de leña con una carbonara de Moritz Epidor y beicon 5,50 €

BOCADILLO DE CALAMARES con lechuga, mayonesa y marinera de Moritz Epidor 9,70 €

ALBÓNDIGAS ELABORADAS CON MORITZ NEGRA, tomate y berenjena 12,80 €

PLATOS XXL

PLATOS XXL CON CERVEZA:

COSTILLAR DE CERDO ASADO con ajos, romero y tomillo, regado con Moritz Negra, patatas asadas, sanfaina y ensalada de cogollos con vinagreta de miel 19,50 €

LA GRAN SALCHICHA (300 gramos.) con chucrut y patatas Pfaffenhofen gratinadas al horno de leña con una carbonara de Moritz Epidor y beicon 19,50 €

... Y PARA TERMINAR

POSTRES

v CARROT PIE DE MORITZ NEGRA con frosting de crema de queso 6,00 €

v FONDANT DE CHOCOLATE con crumble de cacao y crujientes de chocolate 5,75 €

v FLAN DE QUESO con frutos rojos y crumble 5,50 €