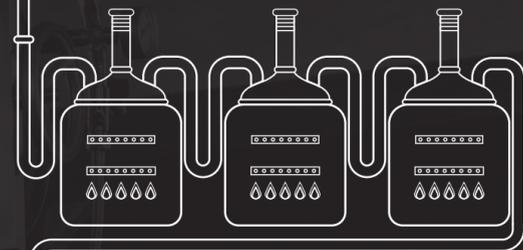
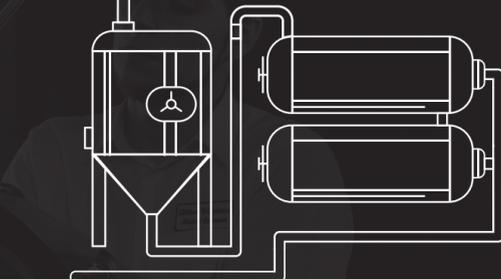


CERVEZA FRESCA



SIN PASTEURIZAR



**RECIÉN
ELABORADA Y
DIRECTA DEL
TANQUE**



**FÁBRICA
MORITZ
BARCELONA**

**LA CARTA MÁS
1856 CERVECERA DEL MUNDO**

CHEF JORDI VILÀ
Una estrella Michelin

Director gastronómico de la Fábrica Moritz Barcelona



**FÁBRICA
MORITZ
BARCELONA**

ABIERTO TODOS LOS DÍAS DEL AÑO

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



**FÁBRICA
MORITZ
BARCELONA**

**LA FÁBRICA DE LA PRIMERA
CERVEZA DE BARCELONA.
DESDE 1856.**

Elaborada por nuestros maestros cerveceros
aquí mismo, en la Fábrica Moritz Barcelona.

Disfruta de una auténtica cerveza fresca,
directa del tanque al tirador.



VERMUTERÍA

TAPAS ESPECIAL VERMUT

ANCHOAS 00 DEL CANTÁBRICO (U) C	2,20 €
GILDA (U) C	2,20 €
BOQUERONES EN VINAGRE C	6,80 €
VARIADO DE ACEITUNAS C	2,90 €
PATATAS CHIPS AL NATURAL LAS MARINAS CV	2,50 €
PIMIENTOS RELLENOS DE QUESO CV	5,20 €
DADOS DE QUESO CURADO EN ACEITE CV	4,30 €
ALMENDRAS SALADAS CV	2,60 €
LLAMINETS DE FUET	2,90 €

TAPAS Y PLATILLOS

LA RUSA DE OJOS AZULES Ensaladilla rusa con doble de atún	4,70 €
HUMUS BARCELONA CON PICOS DE KAMUT V (humus con sanfaina)	9,75 €
BRAVAS DE AQUÍ CON ALIOLI Y ACEITE PICANTE V	4,85 €
BRAVAS DE ALLÁ V Con mayonesa y salsa de tomate picante	4,50 €
TORTILLA DE PATATAS PREPARADA AL MOMENTO CV Sola o con cebolla	6,75 €
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	8,85 €
ALITAS DE POLLO CRUJIENTE	6,90 €
AROS DE CALAMAR A LA ANDALUZA	9,95 €
DEDALES DE BERENJENA EN TEMPURA V Elaborados con MORITZ ORIGINAL y romesco	6,85 €
AROS DE CEBOLLA V En tempura elaborada con MORITZ ORIGINAL y romesco	4,20 €
PATATAS PFAFFENHOFEN Gratinadas al horno de leña con una carbonara de MORITZ EPIDOR y beicon	5,50 €
ESQUEIXADA DE BACALAO C Con olivada y tomate	9,95 €

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

• 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 CON MORITZ ORIGINAL 13,85 €
El de siempre, el original marinado en soja, con jengibre y miel, servido con patatas fritas

ENSALADAS Y PLATOS "VEGGIES"

LA VERDE-VERDE CV Con lechugas, judías verdes, espárragos verdes, pepinos, manzana, aceitunas, albahaca, perejil y lima verde	7,50 €
ENSALADA DE TOMATE CV Con lechugas, coliflor escabechada, salsa de jalapeño, lima y cilantro	9,25 €
TOMBET MALLORQUÍN CV Plato vegetariano de verduras al horno con tomate	9,80 €
LENTEJAS SRI LANKA CV Cocinadas con leche de coco, ajo, curry y cilantro acompañadas de yogur y hierbas frescas	13,00 €

FLAMMKUCHEN Y COCAS

FLAMMKUCHEN AL NATURAL La original solo con <i>crème fraîche</i> , beicon y cebolla	6,95 €
FLAMMKUCHEN GRATINADA <i>Crème fraîche</i> , beicon y cebolla con una pizza de queso rallado	7,95 €
FLAMMKUCHEN DE MUNSTER V <i>Crème fraîche</i> y cebolla con finas capas de queso Munster	9,50 €
FLAMMKUCHEN IBÉRICA, <i>Crème fraîche</i> , jamón, panceta embuchada, queso y rúcula	10,25 €
COCA DE RECAPTE TRADICIONAL DE LLEIDA De escalivada y sardinilla en aceite	9,50 €
COCA VEGETAL V De calabacín, berenjena, judía verde, tomate, pimiento rojo y queso de cabra	9,80 €

BOCADILLOS

FLEISCHWURST LAMINADO Con beicon, cebolla y queso	6,95 €
LA CHEESEBURGER DE L'ALKIMIA Hamburguesa de vaca, queso, lechuga, tomate y salsa barbacoa MORITZ un punto picante acompañada de patatas fritas	12,35 €
PECHUGA DE POLLO EMPANADO Con mayonesa, lechuga, curry rojo, cilantro y lima	9,50 €
DE CALAMARES Con lechuga, mayonesa y marinera de MORITZ EPIDOR	9,70 €
DE JAMÓN IBÉRICO Con tomate	9,95 €
EL VEGETARIANO CON BERENJENA EN TEMPURA V Tempura de MORITZ ORIGINAL , aguacate, pesto de limón, rúcula, cebolla y tomate confitado	8,80 €

EL PAN DE TRITICUM

COCA DE SEIS GRANOS UNTADA CON TOMATE V	3,20 €
REBANADAS DE PAN RÚSTICO V	2,75 €
PAN ESPECIAL PARA CELÍACOS CV	2,75 €

PLATOS L

MACARRONES DE RUSTIDO GRATINADOS	8,95 €
VERDURAS SALTEADAS CV Acompañadas de salsa romesco	9,40 €
SOPA DE CEBOLLA GRATINADA CON QUESO Y PAN	9,90 €
PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA C Con verduritas	9,95 €
MEJILLONES AL VAPOR DE MORITZ 7 Y sofrito de cebolla, virutas de papada de cerdo y tomate con patatas fritas	12,75 €
ALBÓNDIGAS ELABORADAS CON MORITZ NEGRA Con tomate y berenjena	12,80 €
LA TORTA DE LA MORITZ NEGRA Panecillo artesano relleno de tomate, butifarra, pies de cerdo y setas, gratinado con queso	9,50 €

PLATOS XXL

COSTILLAR DE CERDO ASADO Con ajos, romero y tomillo, regado con MORITZ NEGRA , patatas asadas, y ensalada de cogollos con vinagreta de miel	19,50 €
LA GRAN SALCHICHA (300 GRS.) Con chucrut y patatas Pfaffenhofen gratinadas al horno de leña con una carbonara de MORITZ EPIDOR y beicon	19,50 €
BACALAO EN TEMPURA DE MORITZ ORIGINAL Con sanfaina	19,50 €
BROCHETA DE POLLO REBOZADA Con mayonesa de curry y salteado de verduras	19,50 €

... Y PARA TERMINAR POSTRES

CARROT PIE DE MORITZ NEGRA V Con <i>frosting</i> de crema de queso	6,00 €
FONDANT DE CHOCOLATE NEGRO V Con sorbete de MORITZ NEGRA	5,75 €
HELADO DE CERVEZA V Con <i>crumble</i> de cacao y crujientes de chocolate	5,25 €
CREMA CATALANA QUEMADA (o no) V	5,00 €
FLAN DE QUESO V Con frutos rojos y <i>crumble</i>	5,50 €
FONDANT DE CHOCOLATE NEGRO V Llega caliente y con helado de vainilla	5,70 €
SORBETE DE LIMÓN NATURAL V	4,75 €
HELADO DE VAINILLA V Con <i>crumble</i> de almendras y crujientes de chocolate	5,75 €
ENSALADA DE FRUTA CV	4,95 €