

NUESTRAS CERVEZAS FRESCAS

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

EDICIÓN LIMITADA

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%

33 cl	50 cl
4,90 €	7,80 €

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%

25 cl	50 cl
2,60 €	5,20 €

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%

25 cl	50 cl
2,60 €	5,20 €

MORITZ EPIDOR

La fuerza de la malta

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

STRONG LAGER
AMARGOR: 30° IBU
ALCOHOL: 7,2%

25 cl	50 cl
3,00 €	6,00 €

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%

33 cl	50 cl
4,90 €	7,80 €

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: 5,2%

33 cl	50 cl
4,90 €	7,80 €

CATA DE NUESTRAS CERVEZAS

¿No sabes qué cerveza elegir?
¡Te lo ponemos fácil con nuestra cata!
Elige 4 de nuestras cervezas Moritz.

4 VASOS DE 12 CL. 8 €



CATA DE CERVEZAS + MARIDAJE

Pide tu cata acompañada de una tapa que marida con cada una de las cervezas

MORITZ ORIGINAL + La ensaladilla rusa de ojos azules
MORITZ EPIDOR + Dados de salmón ahumado
MORITZ RED IPA + Alitas de pollo crujientes
MORITZ NEGRA + La croqueta de calamar

CATA +
MARIDAJE
16 €

CERVEZA INVITADA

Moritz, la 1.a cerveza de Barcelona desde 1856, te invita a probar otras cervezas del mundo.

¡Si es que hay tantas! ¡Y tan buenas!

SIERRA NEVADA

Cerveza pionera craft americana
California. USA



BOTELLA	PALE ALE	5,6% - 35 cl	4,95 €
	TORPEDO EXTRA IPA	7,2% - 35 cl	4,95 €
TIRADOR	PALE ALE DRAUGHT	5,0% - 30 cl	4,75 €
	TORPEDO EXTRA IPA	7,2% - 30 cl	4,75 €

PILSNER URQUELL

La primera cerveza Pilsner del mundo
Pilsen, República Checa



TIRADOR
PILSNER URQUELL

4,4% - 30 cl	3,60 €
--------------	--------

CERVEZA ARTESANA LOCAL

Una cerveza artesana diferente cada mes

LATA
STRANGER DANGER - CARAVELLE BREWERY
HAZY IPA

5,5% - 33cl	4,00 €
-------------	--------

TODAS NUESTRAS CERVEZAS CONTIENEN **MALTA DE CEBADA**

MÁS MORITZ, MÁS FORMATOS

BOTELLA		
MORITZ ORIGINAL	33 cl	2,40 €
MORITZ 7	33 cl	2,40 €
MORITZ EPIDOR	33 cl	2,75 €
MORITZ RED IPA	33 cl	2,95 €
MORITZ RADLER	33 cl	2,95 €
MORITZ 0,0	33 cl	2,75 €
ROSITA RED ALE ☒	33 cl	3,40 €

TIRADOR	25CL	50CL
MORITZ RADLER	2,60 €	5,20 €

ESPECIALIDADES ELABORADAS CON CERVEZA FRESCA DIRECTA DEL TANQUE

	25CL	50CL
MORITZ 'MESTISSA' 50% Moritz Original + 50% Epidor	3,00 €	6,00 €
MULATA Epidor con limonada	3,00 €	6,00 €
CLARA DE GASEOSA MORITZ	2,75 €	5,50 €

	Copa	Litro
SANGRÍA DE CERVEZA MORITZ	4,50 €	16,00 €
SANGRÍA DE VINO	4,50 €	16,00 €
SANGRÍA DE CAVA	4,75 €	18,00 €

De lunes a jueves y domingos de 12h a 00:00h
Viernes y sábados de 12h a 01:00h

MORITZ · FREE WIFI | IVA incluido

POR MOTIVOS DE HIGIENE ESTA CARTA ES DE UN SOLO USO.
NO SE ACEPTAN BILLETES DE 200 € Y 500 €
SUPLEMENTO SERVICIO EN TERRAZA + 12%

LA CARTA MÁS CERVECERA DEL MUNDO

CHEF JORDI VILÀ

Una estrella Michelin

Director gastronómico de la Fàbrica Moritz Barcelona



1856
FÀBRICA MORITZ BARCELONA

BIENVENIDO/DA A LA FÀBRICA MORITZ BARCELONA.

La fàbrica 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

TAPAS ESPECIAL VERMUT

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

BEBIDAS ESPECIAL VERMUT

	VERMUT MIRÓ DE REUS BLANCO/NEGRO	3,75 €
	VERMUT YZAGUIRRE DE REUS BLANCO/NEGRO	3,75 €
	VERMUT Siset Negro	3,75 €
	VERMUT MARTINI BIANCO/ROSSO	3,75 €
	APEROL SPRITZ	5,35 €
	CAMPARI CON SODA	5,35 €
	BITTER CIAO	2,95 €
	NEGRONI	7,00 €
	BLOODY MARY	7,00 €

BODEGA

BLANCOS

	Copa	Botella
CAN FEIXES	3,75 €	17,00 €
D.O. Penedès (Xarel·lo, Malvasia de Sitges)		
PARDAS RUPESTRIS	4,00 €	18,00 €
D.O. Penedès (Xarel·lo, Xarel·lo Rojo, Malvasia de Sitges, Macabeo)		

ROSADOS

	Copa	Botella
MAS AMOR	3,50 €	16,50 €
D.O. Terra Alta (Garnacha, Cariñena, Sumoll)		

BEBIDAS

AGUAS		
AGUA LUNARES 33CL / 50CL	1,75 € / 2,70 €	
VICHY CATALAN 25CL	2,70 €	
ZUMOS Y REFRESCOS		
ZUMOS DE FRUTA DE BOTELLA LAMBDA	2,90 €	
(naranja, melocotón, arándanos, piña y tomate)		
ZUMO DE NARANJA NATURAL	2,70 €	
COLA O COLA ZERO	2,50 €	
SCHWEPPES O TRINA DE NARANAJA O LIMÓN	2,50 €	
AQUARIUS LIMÓN	2,50 €	
LIMONADA ARTESANAL	4,00 €	

TÓNICA SCHWEPPES	2,50 €	
KAILANI TÉ NEGRO CON LIMÓN	3,20 €	
(Natural Iced Tea)		
NESTEA LIMÓN	2,50 €	
GASEOSA KONGA 50cl	2,20 €	
RED BULL	3,50 €	
OTRAS BEBIDAS	Copa	Litro
SANGRÍA DE CERVEZA MORITZ	4,50 €	16,00 €
SANGRÍA DE VINO	4,50 €	16,00 €
SANGRÍA DE CAVA	4,75 €	18,00 €

TAPAS Y PLATILLOS

	LA RUSA DE OJOS AZULES, ensaladilla rusa con doble de atún	4,70 €
v	BRAVAS DE AQUÍ con alioli y aceite picante	4,50 €
v	BRAVAS DE ALLÁ con mayonesa y salsa de tomate picante	4,50 €
cv	TORTILLA DE PATATAS PREPARADA AL MOMENTO, 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 con ajo y perejil	8,85 €
	AROS DE CALAMAR A LA ANDALUZA	9,95 €
	ALITAS DE POLLO CRUJIENTE	6,90 €
	MACARRONES DE ASADO GRATINADOS	8,95 €
v	VERDURAS SALTEADAS, acompañadas de salsa romesco	8,40 €
c	PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA con verduras	9,80 €

ENSALADAS

cv	LA VERDE-VERDE, con lechugas, judías verdes, espárragos verdes, pepinos, manzana, aceitunas, albahaca, perejil y lima verde	7,40 €
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 €

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 €
	BOCADILLO DE JAMÓN IBÉRICO	9,95 €
v	EL VEGETARIANO con berenjena en tempura, aguacate, pesto de limón, rúcula, cebolla y tomate confitado	8,40 €
	DE PASTRAMI CON MAYONESA DE CHIMICHURRI ARGENTINO Y PEPINO EN VINAGRE	9,50 €

FLAMMKUCHEN Y COCAS

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



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, con jengibre y miel, servido con patatas fritas

PLATOS ELABORADOS CON NUESTRA CERVEZA FRESCA

v	DEDALES DE BERENJENA EN TEMPURA elaborada con Moritz Original y romesco	6,85 €
v	AROS DE CEBOLLA EN TEMPURA elaborada con Moritz Original y romesco	4,20 €
	FLAMMKUCHEN DE BOLOÑESA picante con Moritz 7	9,50 €
	MEJILLONES AL VAPOR de Moritz 7 y sofrito de cebolla, virutas de papada de cerdo y tomate con patatas fritas	12,75 €
	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 €
	LA TORTA DE LA MORITZ NEGRA: panecillo artesano relleno de tomate, butifarra, pies de cerdo y setas, gratinado con queso	9,50 €
	ALBÓNDIGAS ELABORADAS CON MORITZ NEGRA, con tomate y berenjena	12,80 €

PLATOS XXL

	CON CERVEZA	
	CODILLO DE CERDO marinado durante 7 días con especias y Moritz 7, asado y acompañado de patatas a la mostaza y lechugas aliñadas	18,00 €
	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 de Moritz Original y patatas Pfaffenhofen gratinadas al horno de leña con una carbonara de Moritz Epidor y beicon	19,50 €
	SIN CERVEZA	
	BROCHETA DE POLLO REBOZADA, mayonesa de curry y salteado de verduras	19,50 €

POSTRES

v	CARROT PIE DE MORITZ NEGRA con frosting de crema de queso	6,00 €
v	FONDANT DE CHOCOLATE con sorbete de Moritz Negra	5,75 €
v	HELADO DE CERVEZA DE MORITZ NEGRA con crumble de cacao y crujientes de chocolate	5,00 €
	SIN CERVEZA	
v	FLAN DE QUESO con frutos rojos y crumble	5,50 €
v	FONDANT DE CHOCOLATE NEGRO, llega caliente y con helado de vainilla	5,50 €
v	SORBET DE LIMÓN NATURAL	4,75 €
v	HELADO DE VAINILLA con crumble de almendras y crujientes de chocolate	4,75 €

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

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 €

CAFETERÍA

	CAFÉS SAULA		CAFÉ CON HIELO	1,50 €
	SOLO	1,40 €	TÉS E INFUSIONES (Preguntar variedades)	2,30 €
	CORTADO	1,50 €	CAFÉ VIENÉS (Café con nata)	3,70 €
	MACHIATTO (café cortado con espuma de leche)	1,50 €	CAFÉ IRLANDÉS	5,00 €
	CAFÉ DOBLE	2,60 €	CARAJILLO	2,95 €
	CAFÉ CON LECHE	1,70 €	CHOCOLATE A LA TAZA	2,95 €
	CAFÉ AMERICANO	1,60 €	SUIZO (chocolate con nata)	3,50 €
	CAPPUCCINO	2,30 €	TAZA DE LECHE CON COLACAO	2,10 €
			*cafés descafeinados + 0,10 €	

CÓCTELES

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

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

POR MOTIVOS DE HIGIENE ESTA CARTA ES DE UN SOLO USO.

NO SE ACEPTAN BILLETES DE 200 € Y 500 €

SUPLEMENTO SERVICIO EN TERRAZA + 12%