

MÉS MORITZ, MÉS FORMATS

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 €

AIGUA I REFRESCS

AIGUA LUNARES	33 cl	2,00 €
COLA O COLA ZERO	33 cl	2,50 €
AQUARIUS LLIMONA	33 cl	2,50 €

CELLER

BLANCS

CAN FEIXES

D.O. Penedès (Xarel·lo, Malvasia de Sitges)

Amp.
17,00 €

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 PORTAL DE
DELIVEROO

A TRAVÉS DEL PORTAL DE GLOVO

A TRAVÉS DEL PORTAL D'UBER EATS

A TRAVÉS DEL PORTAL DE JUST EAT



1856
**FÀBRICA
MORITZ
BARCELONA**



1856

**FÀBRICA
MORITZ
BARCELONA**

DELIVERY & TAKE AWAY

LA CARTA MÉS CERVESERA DEL MÓN ARA A CASA

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 allioli 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 €
MACARRONS DE ROSTIT GRATINATS AMB FORMATGE	9,75 €

ENTREPANS

FLEISCHWURST LAMINAT AMB BACÓ, CEBA I FORMATGE	6,95 €
HAMBURGUESA DE VACA VELLA AMB Salsa 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 €
V EL VEGETARIÀ, amb albergínia en tempura, alvocat, pesto de llimona, ruca, ceba i tomàquet confitat	9,70 €
PASTRAMI, amb maionesa de Chimichurri argentí, i cogombre en vinagre	10,50 €

AMANIDES

C LA VERDA-VERDA, amb enciams, mongeta tendra, espàrrecs verds, cogombres, poma, olives, alfàbrega, julivert i llima verda	8,70 €
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, gíngebre 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 €