

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 €
AQUARIUS LIMÓN	33 cl	2,50 €

BODEGA

BLANCOS	Botella	
CAN FEIXES D.O. Penedès (Xarel·lo, Malvasia de Sitges)	17,00 €	
ROSADOS	Botella	
MAS AMOR D.O. Terra Alta (Garnacha, Cariñena, Sumoll)	16,50 €	
NEGROS	Botella	
EL PISPA D.O. Montsant (Garnacha)	17,00 €	
ESPUMOSOS	Botella	
RIMARTS BRUT RESERVA 18 D.O. Cava (Xarel·lo, Macabeu y Parellada)	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**

A TRAVÉS DEL PORTAL DE **UBER EATS**

A TRAVÉS DEL PORTAL DE **JUST EAT**



1856
**FÀBRICA
MORITZ
BARCELONA**



1856

**FÀBRICA
MORITZ
BARCELONA**

DELIVERY & TAKE AWAY

LA CARTA MÁS CERVECERA DEL MUNDO AHORA EN CASA

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 €
MACARRONES DE ROSTIT GRATINADOS CON QUESO	9,75 €

BOCADILLOS

FLEISCHWURST LAMINADO CON BEICON, CEBOLLA Y QUESO	6,95 €
HAMBURGUESA DE VACA VIEJA CON SALSA 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 €
V EL VEGETARIANO, con berenjena en tempura, aguacate, pesto de limón, rúcula, cebolla y tomate confitado	9,70 €
DE PASTRAMI, con mayonesa de chimichurri argentino y pepino en vinagre	10,50 €

ENSALADAS

C LA VERDE-VERDE, con lechugas, judías verdes, espárragos verdes, pepinos, manzana, aceitunas, albahaca, perejil y lima verde	8,70 €
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 caramela 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 • 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 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 €