BIENVENIDO/A A LA FÁBRICA DE LA PRIMERA CERVEZA DE BARCELONA, DESDE 1856.

AQUÍ ENCONTRARÁS:

- MUCHA, MUCHA Y MUCHA CERVEZA ELABORADA AQUÍ MISMO (BAJA A LA PLANTA INFERIOR Y COMPRUÉBALO).
- COCINA FRESCA Y DE PRODUCCIÓN PROPIA.
- INGREDIENTES NATURALES Y DE CALIDAD.
- UNA CARTA PENSADA ESPECIALMENTE POR JORDI VILÀ.

¿A QUE ESTO SE MERECE UN BRINDIS?

¡SALUD Y MORITZ!

NEWS.

10% 10 % DE DESCUENTO EN LA MORITZ STORE

Ahora, por consumir en nuestra cervecería, tienes un 10 % de descuento en la Moritz Store. ¡Acuérdate de mostrar el recibo!

MENÚS PARA GRUPOS

(A PARTIR DE 10 PERSONAS)

¡Nos lo estabas pidiendo y te hemos escuchado! Ahora puedes escoger un menú de lo más suculento para disfrutarlo con quien quieras. Consulta nuestros menús en **www.fabricamoritzbarcelona.com**

EXPERIENCIAS CERVECERAS

Tú, amante de la cerveza, ¡te encantarán estas experiencias! Reserva ya en **moritz.com**

"MÀSTER TAST" (Visita + Cata)
"HAZ TU PROPIA MORITZ"

1856 FÀBRICA MORITZ BARCELONA

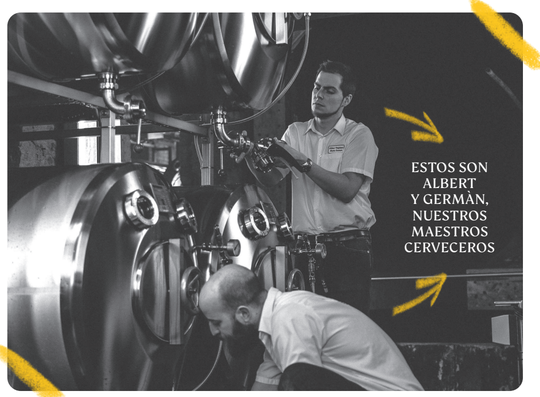
ABIERTO TODOS LOS DÍAS DEL AÑO
IVA INCLUIDO · SUPLEMENTO TERRAZA +12%
NO SE ACEPTAN BILLETES DE 200€ Y 500€
MORITZ FREE WIFI

1856 FÀBRICA MORITZ BARCELONA

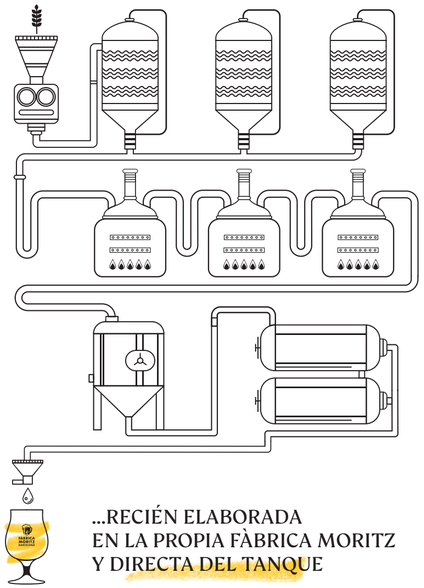
LA CARTA MÁS CERVECERA DEL MUNDO

CHEF JORDI VILÀ
Una Estrella Michelin | Premio Nacional Gastronomía 2021
Tres soles Guía Repsol | TOP 1, Guía Macarfi
Director gastronómico de la Fàbrica Moritz Barcelona

CAST



LA CERVEZA QUE ESTÁS BEBIENDO ES FRESCA, SIN PASTEURIZAR...



...RECIÉN ELABORADA EN LA PROPIA FÀBRICA MORITZ Y DIRECTA DEL TANQUE

AF FMB Carta Gastronomica_CAST_Feb2023.indd 4-6
3/2/23 11:38

VERMUTERÍA

TAPAS ESPECIAL VERMUT

JAMÓN 100% IBÉRICO MALDONADO Cortado a mano (80 g) - C	19,95 €
ANCHOAS 00 DEL CANTÁBRICO (Filete) - C	2,20 €
GILDA (U) - C	2,20 €
BOQUERONES EN VINAGRE (6 Unidades) - C	6,90 €
VARIADO DE ACEITUNAS - CV	3,25 €
PATATAS CHIPS AL NATURAL BONILLA A LA VISTA - CV	2,75 €
PIMIENTOS RELLENOS DE QUESO - CV	5,20 €
DADOS DE QUESO CURADO EN ACEITE - CV	4,45 €
ALMENDRAS SALADAS - CV	3,10 €
LLAMINETS DE FUET	3,10 €

TAPAS Y PLATILLOS

LA RUSA DE OJOS AZULES Ensaladilla rusa con doble de atún	4,90 €
HUMMUS BARCELONA CON PAN SOPLADO - VG Hummus de sanfaina	9,75 €
ESQUEIXADA DE BACALAO - C Con olivada y tomate	9,95 €
BRAVAS DE AQUÍ - V Con allioli y aceite picante	4,95 €
BRAVAS DE ALLÁ - V Con mayonesa y salsa de tomate picante	4,95 €
TORTILLA DE PATATAS PREPARADA AL MOMENTO - CV Sola o con cebolla	6,80 €
PATATAS PFAFFENHOFEN Gratinadas al horno de leña con una carbonara de **MORITZ ORIGINAL** y beicon	5,85 €
LA CROQUETA CRUJIENTE DE JAMÓN IBÉRICO (U)	2,30 €
LA CROQUETA CRUJIENTE DE CALAMAR (U)	2,30 €
CROQUETA CRUJIENTE DE CALABAZA, ESPINACAS Y JENGIBRE (U) - V	2,10 €
LA BOMBA DE LA MORITZ Rellena de carne y salsa de tomate picante	4,50 €
BUÑUELOS VEGETARIANOS DE PATATA (6 Unidades) - V Con mojo verde	6,20 €
BUÑUELOS DE BACALAO CON AJO Y PEREJIL (8 Unidades)	8,85 €
ALITAS DE POLLO CRUJIENTE Con salsa hot mango	7,20 €
AROS DE CALAMAR A LA ANDALUZA Con mayonesa	9,95 €
DEDALES DE BERENJENA EN TEMPURA - V Elaborados con **MORITZ 7** y romesco	7,10 €
AROS DE CEBOLLA EN TEMPURA - V Elaborados con **MORITZ 7** y romesco	4,40 €

FLAMMKUCHEN

*Finísima pizza de origen alsaciano

Y COCAS HECHAS AL HORNO DE LEÑA

FLAMMKUCHEN AL NATURAL La original solo con crème fraiche, beicon y cebolla	7,50 €
FLAMMKUCHEN GRATINADA Crème fraiche, beicon y cebolla con una pizca de queso rallado	7,95 €
FLAMMKUCHEN DE MUNSTER - V Crème fraiche y cebolla con finas capas de queso Munster	9,95 €
FLAMMKUCHEN IBÉRICA Con jamón, panceta embuchada, queso y rúcula	10,50 €
COCA DE RECAPTE TRADICIONAL DE LLEIDA De escalivada y sardinilla en aceite	9,95 €
COCA VEGETAL - V De calabacín, berenjena, judía verde, tomate, pimiento rojo y queso de cabra	9,85 €

ENSALADAS

Y PLATOS "VEGGIES"

LA ENSALADA VERDE-VERDE - CVG Con lechugas, hinojo, endibia, judías verdes, espárragos verdes, pepinos, manzana, aceitunas, albahaca, perejil y lima verde	8,00 €
ENSALADA DE TOMATE con cebolla tierna, atún y aceitunas negras - C	9,25 €
ALCACHOFAS EN ESCABECHE - C Con romesco de berenjena escalivada y nueces con virutas de papada curada	10,20 €
VERDURAS SALTEADAS - VG Acompañadas de salsa romesco	9,40 €
BURRATA CON CALABAZA ESCALIBADA Y BOQUERONES - C Vinagreta de naranja y avellanas	10,20 €
BERENJENA RELLENA CON BOLOÑESA VEGETAL - V Con un toque picante	9,80 €
RAVIOLI HECHO DE APIONABO - CV Relleno de duxelle de setas y salsa de tomate provenzal	11,50 €
RISOTTO DE ALCACHOFA - CV Con mascarpone de hierbas y parmesano	14,50 €
BIKINI DE SOBRASADA DE CALABAZA Y QUESO - V	8,40 €

C apto para celíacos | V apto para vegetarianos | CV apto para celíacos y vegetarianos
VG apto para veganos | CVG apto para celíacos y veganos

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 El de siempre, el original marinado en soja, con jengibre y miel, servido con patatas fritas	15,75 €

¡ESTÁS EMPANADO!

CABEZA DE LOMO EMPANADO Con salsa tártara, ensalada de encurtidos y patatas fritas	10,20 €

BOCADILLOS

FLEISCHWURST LAMINADO con beicon, cebolla y queso	7,90 €
LA CHEESEBURGER DE L'ALKIMIA Hamburguesa de vaca, queso, lechuga, tomate y salsa barbacoa **MORITZ** un punto picante acompañada de patatas fritas	13,50 €
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	10,25 €
EL VEGETARIANO CON BERENJENA EN TEMPURA - V Tempura de **MORITZ 7**, aguacate, pesto de limón, rúcula, cebolla y tomate confitado	9,30 €
DE PASTRAMI Con mayonesa de chimichurri argentino y pepino en vinagre	10,50 €
EL *BIKINI* MORITZ de roquefort y fleischwurst	8,40 €

EL PAN DE TRITICUM

COCA DE SEIS GRANOS UNTADA CON TOMATE - VG	3,35 €
REBANADAS DE PAN RÚSTICO - VG	2,90 €
PAN ESPECIAL PARA CELÍACOS - CVG	2,90 €

PLATOS DE LA FÀBRICA

MACARRONES DE RUSTIDO GRATINADOS	8,95 €
EL PEQUEÑO GRAN CANELÓN de pollo rustido a la Catalana	9,20 €
CALAMAR RELLENO con Arroz Pilaf y curri verde - C	19,50 €
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 €
PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA con verduritas - C	10,75 €
CARRILLERA DE TERNERA A la **MORITZ NEGRA** y parmentier de patata	14,75 €
BRIOCHE DE LA MORITZ Relleno de butifarra, pies de cerdo y setas gratinadas con queso	9,80 €

PARA COMPARTIR...

LA *PILOTA* (350 g) Para los de aquí o la *meatball king size* para los de más allá, cocinada con **MORITZ ORIGINAL** con un fricandó con trompetas de la muerte y picada	19,80 €
COSTILLAR DE CERDO ASADO Con ajos, romero y tomillo, regado con **MORITZ NEGRA**, patatas asadas, y ensalada de cogollos con vinagreta de miel	20,75 €
LA GRAN SALCHICHA (300 g) Con chucrut y patatas Pfaffenhofen gratinadas al horno de leña con una carbonara de **MORITZ ORIGINAL** y beicon	19,80 €
BACALAO EN TEMPURA de **MORITZ 7** con sanfaina	19,80 €

Y PARA ACABAR...

POSTRES

CARROT PIE DE **MORITZ NEGRA** con frosting de crema de queso - V	6,00 €
FONDANT DE CHOCOLATE Llega caliente con helado de **MORITZ NEGRA** - V	5,75 €
FONDANT DE CHOCOLATE Llega caliente y con helado de vainilla - V	5,75 €
HELADO DE CERVEZA **MORITZ NEGRA** - V Con crumble de cacao y crujientes de chocolate	5,75 €
HELADO DE VAINILLA con crumble de almendras y crujientes de chocolate - V	5,75 €
SORBETE DE LIMÓN NATURAL - CV	5,50 €
CREMA CATALANA QUEMADA (O NO) - CV	5,00 €
FLAN DE QUESO con frutos rojos y crumble - V	5,50 €
TORRIJA DE LA PATRONA La más molona - V	6,50 €
ENSALADA DE FRUTA de temporada - CVG	5,50 €

PARA ACOMPAÑAR LOS CAFÉS

DULCES Trufas de cacao y carquiñolis - V	3,00 €