

BENVINGUT/DA A LA FÀBRICA DE LA PRIMERA CERVESA DE BARCELONA, DES DE 1856.

AQUÍ TROBARÀS:

- ☒ MOLTA, MOLTA I MOLTA CERVESA ELABORADA AQUÍ MATEIX. (BAIXA A LA PLANTA DE BAIX I HO COMPROVARÀS!)
- ☒ CUINA FRESCA I DE PRODUCCIÓ PRÒPIA.
- ☒ INGREDIENTS NATURALS I DE QUALITAT.
- ☒ UNA CARTA PENSADA ESPECIALMENT PER EN JORDI VILÀ.

AIXÒ ES MEREIX UN BRINDIS, OI?
SALUT I MORITZ!



JORDI VILÀ,
EL NOSTRE
DIRECTOR
GASTRONÒMIC

NEWS.

10% DE DESCOMPTE A LA MORITZ STORE

Ara, per consumir a la nostra cerveseria,
tens un 10% de descompte a la Moritz Store.
Enrecorda't d'ensenyar el tiquet!

MENÚS PER A GRUPS

(A PARTIR DE 10 PERSONES)

Ens ho estaves demanant i t'hem escoltat!
Ara, pots triar un menú d'alló més suculent
per gaudir-lo amb qui tu vulguis.

Consulta els nostres menus a www.fabricamoritzbarcelona.com

EXPERIÈNCIES CERVESERES

Tu, amant de la cervesa,
t'encantaràn aquestes experiències!
Fes la teva reserva ara a moritz.com

"MÀSTER TAST" (Visita + Tast)
"FES LA TEVA CERVESA"



OBERT TOTS ELS DIES DE L'ANY
IVA INCLÒS · SUPLEMENT TERRASSA +12%
NO S'ACCEPTEN BITLLETS DE 200€ I 500€
MORITZ FREE WIFI



**FÀBRICA
MORITZ
BARCELONA**

LA CARTA MÉS CERVESERA DEL MÓN

A handwritten signature of Jordi Vilà in a cursive script.

XEF JORDI VILÀ

Una Estrella Michelin | Premi Nacional Gastronomia 2021

Tres soles Guía Repsol | TOP I, Guía Macarfi

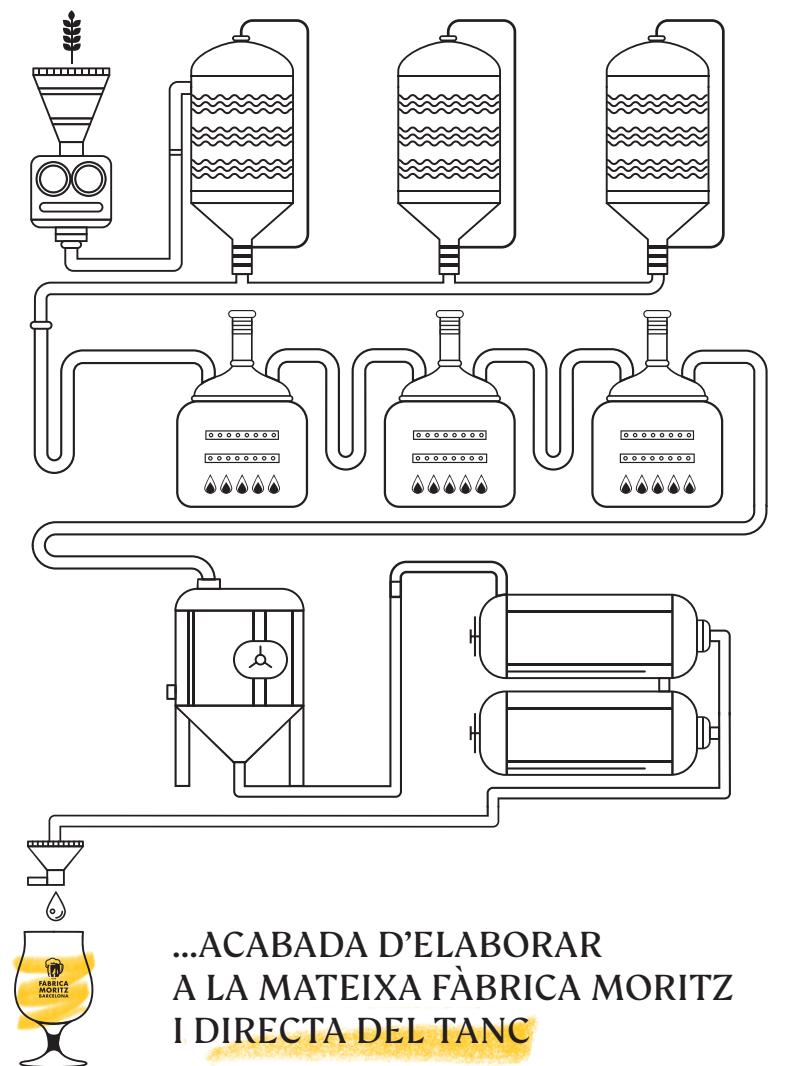
Director gastronòmic de la Fàbrica Moritz Barcelona

CAT



AQUESTS SÓN
L'ALBERT I
EL GERMÀ,
ELS NOSTRES
MESTRES
CERVESERS.

LA CERVESA QUE T'ESTÀS BEVENT
ÉS CERVESA FRESCA, SENSE PASTEURITZAR...



...ACABADA D'ELABORAR
A LA MATEIXA FÀBRICA MORITZ
I DIRECTA DEL TANC

VERMUTERIA

TAPES ESPECIAL VERMUT

PERNIL 100% IBÈRIC MALDONADO Tallat a mà (80 g) - C	19,95 €
ANXOVES OO DEL CANTÀBRIC (Filet) - C	2,20 €
GILDA (U) - C	2,20 €
SEITONS EN VINAGRE (6 Unitats) - C	6,90 €
ASSORTIMENT D'OLIVES - CV	3,25 €
PATATES XIPS AL NATURAL BONILLA A LA VISTA - CV	2,75 €
PEBROTETS FARCITS DE FORMATGE - CV	5,20 €
DAUS DE FORMATGE CURAT EN OLI - CV	4,45 €
AMETLLES SALADES - CV	3,10 €
LLAMINETS DE FUET	3,10 €

TAPES I PLATETS

LA RUSSA D'ULLS BLAUS "Ensaladilla" russa amb doble de tonyina	4,90 €
HUMMUS BARCELONA AMB PA BUFAT - VG	9,75 €
ESQUEIXADA DE BACALLÀ - C	9,95 €
Amb olivada i tomàquet	
BRAVES D'AQUÍ - V	4,95 €
Amb allioli i oli picant	
BRAVES D'ALLÀ - V	4,95 €
Amb maionesa i salsa de tomàquet picant	
TRUITA DE PATATES FETA AL MOMENT - CV	6,80 €
Sola o amb ceba	
PATATES PFAFFENHOFEN	5,85 €
Gratinades al forn de llenya amb una carbonara de MORITZ ORIGINAL i bacó	
CROQUETA CRUIXENT DE PERNIL IBÈRIC (U)	2,30 €
CROQUETA CRUIXENT DE CALAMAR (U)	2,30 €
CROQUETA CRUIXENT DE CARBASSA, ESPINACS I GINGEBRE (U) - V	2,10 €
LA BOMBA DE LA MORITZ	4,50 €
Farcida de carn i salsa de tomàquet picant	
BUNYOLS VEGETERIANES DE PATATA (6 Unitats) - V	6,20 €
Amb mojo verde	
BUNYOLS DE BACALLÀ AMB ALL I JULIVERT (8 Unitats)	8,85 €
ALETES DE POLLASTRE CRUIXENT	7,20 €
Amb salsa hot mango	
ANELLES DE CALAMAR A L'ANDALUSA	9,95 €
Amb maionesa	
DIDALS D'ALBERGÍNIA EN TEMPURA - V	7,10 €
Feta amb MORITZ 7 i romesco	
ANELLES DE CEBA EN TEMPURA - V	4,40 €
Feta amb MORITZ 7 i romesco	

FLAMMKUCHEN

I COQUES FETES AL FORN DE LLENYA

FLAMMKUCHEN AL NATURAL	7,50 €
L'original només amb crème fraîche, bacó i ceba	
FLAMMKUCHEN GRATINADA	7,95 €
Crème fraîche, bacó, ceba i un polsim de formatge ratllat	
FLAMMKUCHEN DE MUNSTER - V	9,95 €
Crème fraîche, ceba amb capes fines de formatge Munster	
FLAMMKUCHEN IBÈRICA	10,50 €
Amb pernil ibèric, cansalada embotida, formatge i ruca	
COCA DE RECAPTE TRADICIONAL DE LLEIDA	9,95 €
D'escalivada i "sardinilla" en oli	
COCA VEGETAL - V	9,85 €
De carbassó, albergínia, mongeta tendra, tomàquet, pebrot vermell i formatge de cabra	

AMANIDES

I PLATS “VEGGIES”

L'AMANIDA VERDA-VERDA - CVG	8,00 €
Amb enciams, fonoll, endivia, mongeta tendra, espàrrecs verds, cogombres, poma, olives, alfàbrega, julivert i llima verda	
AMANIDA DE TOMÀQUET amb ceba tendra, tonyina i olives negres - C	9,25 €
CARXOFES EN ESCABETX - C	10,20 €
Amb romesco d'albergínia escalivada i nous amb encenalls de papada curada	
VERDURES SALTADES - VG	9,40 €
Acompanyades de salsa romesco	
BURRATA AMB CARBASSA ESCALIVADA I SEITONS - C	10,20 €
Vinagreta de taronja i avellanes	
ALBERGÍNIA FARCIDA AMB BOLONYESA VEGETAL - V	9,80 €
Amb un toc picant	
RAVIOLIS DE CELERÍ - CV	11,50 €
Farcit de duxelle de bolets i salsa de tomàquet provençal	
RISOTTO DE CARXOFA - CV	14,50 €
Amb mascarpone d'herbes i parmesà	
BIKINI DE SOBRASSADA DE CARBASSA I FORMATGE - V	8,40 €

C apte per a celíacs | V apte per a vegetarians | CV apte per a celíacs i vegetarians
VG apte per a vegans | CVG apte per a celíacs i vegans

LA NOSTRA ESPECIALITAT MÉS CERVESERA



EL POLLASTRÓ A LA MORITZ

Pollastró cuït al forn sobre llauna de cervesa Moritz, servit amb patates fregides.
Recepta de Montse Guillén i FoodCulturaMuseum.

POLLASTRÓ AMB MORITZ ORIGINAL	15,75 €
El de sempre, l'original marinat en soja, amb gíngebre i mel, servit amb patates fregides	

ESTÀS EMPANAT!

CAP DE LLOM EMPANAT	10,20 €
Amb salsa tàrtara amanida d'encurtits i patates fregides	

ENTREPANS

FLEISCHWURST LAMINAT amb bacó, ceba i formatge	7,90 €
LA CHEESEBURGER DE L'ALKIMIA	13,50 €
Hamburguesa de vaca, formatge, enciam, tomàquet i salsa barbacoa MORITZ un punt picant i acompanyada amb patates fregides	
DE PIT DE POLLASTRE ARREBOSSAT	9,50 €
Amb maionesa, enciam, curri vermell, coriandre i llima	
DE CALAMARS	9,70 €
Amb enciam, maionesa i marinera de MORITZ EPIDOR	
DE PERNIL IBÈRIC amb tomàquet	10,25 €
EL VEGETARIÀ AMB ALBERGÍNIA EN TEMPURA - V	9,30 €
Tempura de MORITZ 7 , amb alvocat, pesto de llimona, ruca, ceba i tomàquet confitat	
DE PASTRAMI	10,50 €
Amb maionesa de chimichurri argentí i cogombre en vinagre	
EL BIKINI MORITZ de roquefort i fleischwurst	8,40 €

EL PA DE TRITICUM

COCA DE SIS GRANS UNTAT AMB TOMÀQUET - VG	3,35 €
LLESQUES DE PA RÚSTIC - VG	2,90 €
PA ESPECIAL PER A CELÍACS - CVG	2,90 €

PLATS DE LA FÀBRICA

MACARRONS DE ROSTIT GRATINATS	8,95 €
EL PETIT GRAN CANELÓ de pollastre rostit a la catalana	9,20 €
CALAMAR FARCIT amb arròs Pilaf i curri verd - C	19,50 €
MUSCLOS AL VAPOR	12,75 €
De MORITZ 7 i sofregit de ceba, cansalada i tomàquet amb patates fregides	
MANDONGUILLES	12,80 €
Elaborades amb MORITZ NEGRA , amb tomàquet i albergínia	
PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA amb verdures - C	10,75 €
GALTA DE VEDELLA	14,75 €
A la MORITZ NEGRA i parmentier de patata	
BRIOX DE LA MORITZ	9,80 €
Farcit de botifarra, peus de porc i bolets gratinats amb formatge	

PER COMPARTIR...

LA PILOTA (350 g)	19,80 €
Per als d'aquí o la <i>meatball king size</i> per als de més enllà, cuinada amb MORITZ ORIGINAL com un fricandó amb trompetes de la mort i picada	
COSTELLAM DE PORC ROSTIT	20,75 €
Amb alls, romaní i farigola, regat amb MORITZ NEGRA , patates rostides i amanida de cabdells amb vinagreta de mel i mostassa	
LA GRAN SALSITXA (300 g)	19,80 €
Amb xucrut i patates Pfaffenhofen gratinades al forn de llenya amb una carbonara de MORITZ ORIGINAL i bacó	
BACALLÀ EN TEMPURA de MORITZ 7 amb samfaina	19,80 €

I PER A ACABAR...

POSTRES

CARROT PIE DE MORITZ NEGRA amb frosting de crema de formatge - V	6,00 €
FONDANT DE XOCOLATA Arriba calent i amb gelat de MORITZ NEGRA - V	5,75 €
FONDANT DE XOCOLATA Arriba calent i amb gelat de vainilla - V	5,75 €
GELAT DE CERVESA MORITZ NEGRA - V	5,75 €
Amb crumble de cacau i cruixents de xocolata	
GELAT DE VAINILLA amb crumble d'ametlles i cruixents de xocolata - V	5,75 €
SORBET DE LLIMONA NATURAL - CV	5,50 €
CREMA CATALANA CREMADA (O NO) - CV	5,00 €
FLAM DE FORMATGE amb fruits vermells i crumble - V	5,50 €
TORRADA DE LA PATRONA La més molona - V	6,50 €
AMANIDA DE FRUITA de temporada - CVG	5,50 €

PER ACOMPANYAR ELS CAFÈS

DOLÇOS Trufes de cacau i carquinyolis - V	3,00 €
---	--------