

# 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!



JORDI VILÀ,  
NUESTRO  
DIRECTOR  
GASTRONÓMICO

## NEWS.

### 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](http://www.fabricamoritzbarcelona.com)

## EXPERIENCIAS CERVECERAS

Tú, amante de la cerveza, ¡te encantarán estas experiencias!  
Reserva ya en [moritz.com](http://moritz.com)



MÀSTER TAST  
(Visita + Cata)



HAZ  
TU PROPIA  
MORITZ



MENÚ  
MARIDAJE



TALLER  
DE TIRAJE  
DE CERVEZA



SI LO DESEA SE PUEDE LLEVAR LA CONSUMIÇÃO SOBRENTE  
ABIERTO TODOS LOS DÍAS DEL AÑO | IVA INCLUIDO · SUPLEMENTO TERRAZA +12%  
NO SE ACEPTAN BILLETES DE 200€ Y 500€ | MORITZ FREE WIFI

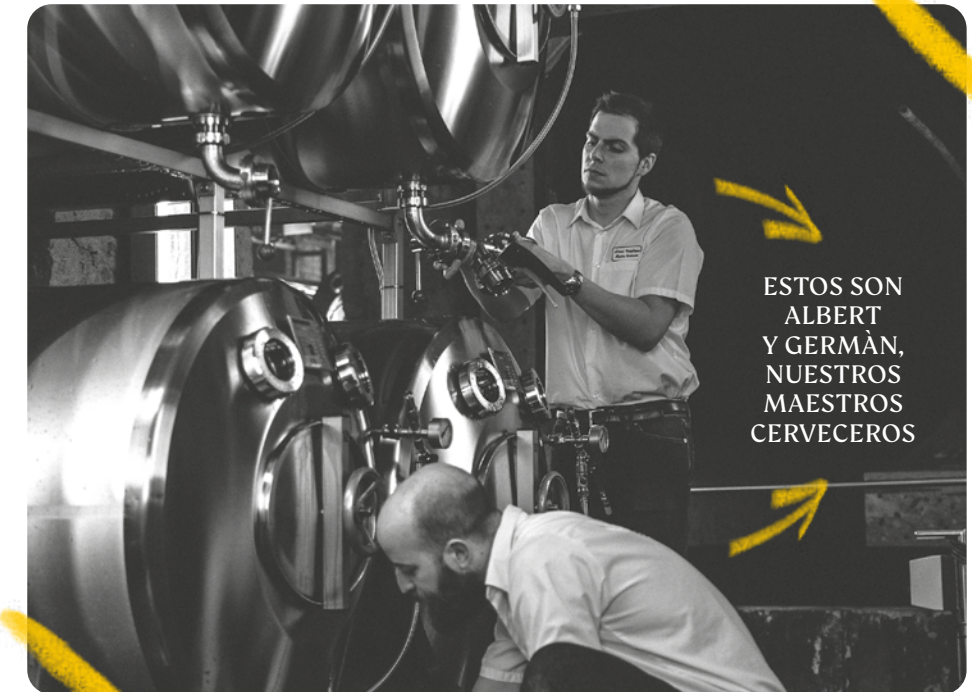


## FÀBRICA MORITZ BARCELONA

## LA CARTA MÁS CERVECERA DEL MUNDO

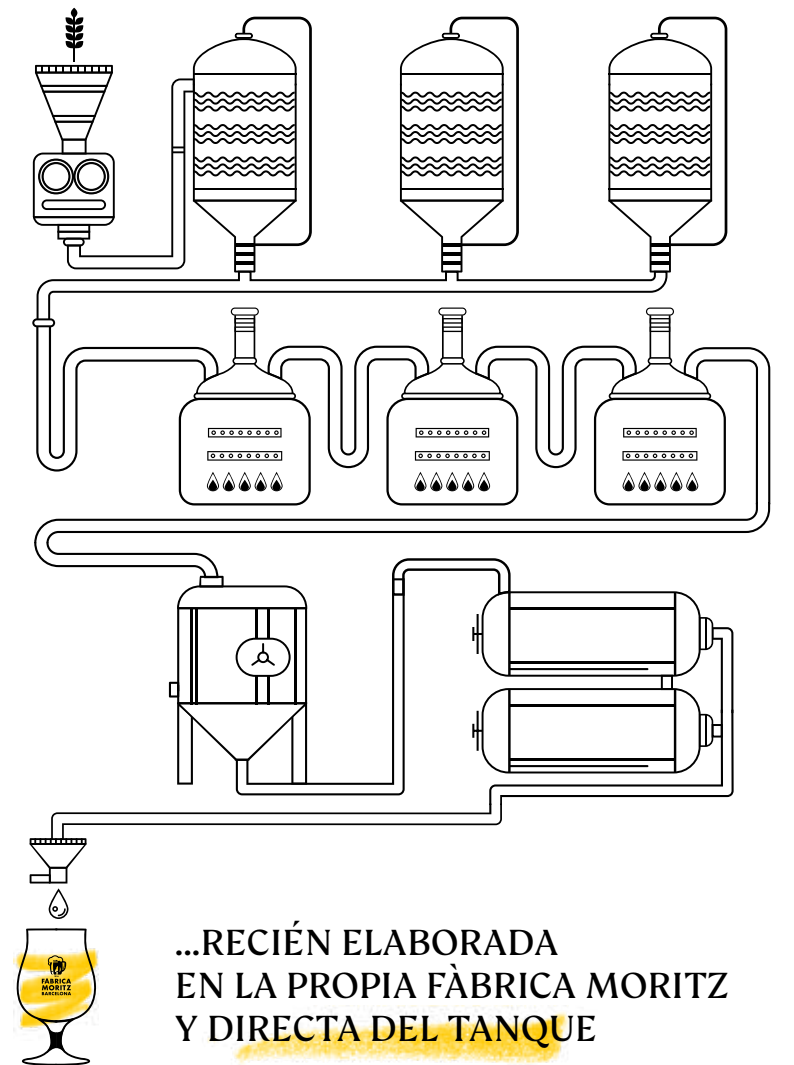
CHEF JORDI VILÀ

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



ESTOS SON  
ALBERT  
Y GERMÁN,  
NUESTROS  
MAESTROS  
CERVECEROS

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



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

# VERMUTERÍA

## TAPAS ESPECIAL VERMUT

ANCHOAS 00 DEL CANTÁBRICO (Filete) - SG	2,30 €
GILDA (U) - SG	2,30 €
BOQUERONES EN VINAGRE (6 Unidades) - SG	6,95 €
VARIADO DE ACEITUNAS - SG, V	3,50 €
MATRIMONIO EN UN HOJA (Unidad) - Anchoa 00 y boquerón con cremoso de mascarpone de hierbas sobre masa de hojaldre	4,85 €
PATATAS CHIPS AL NATURAL - SG, V	2,95 €
PIMIENTOS RELLENOS DE QUESO - SG, V	5,60 €
DADOS DE QUESO CURADO EN ACEITE - SG, V	5,10 €
ALMENDRAS SALADAS - SG, V	3,30 €
LLAMINETS DE FUET	3,45 €

# TAPAS Y PLATILLOS

JAMÓN 100% IBÉRICO MALDONADO Cortado a mano (80 g) - SG	19,95 €
HUEVOS AL BARRIL DE LA MORITZ con sobrasada delante del cliente	13,95 €
LA RUSA DE OJOS AZULES Ensaladilla rusa con doble de atún	5,75 €
HUMMUS BARCELONA CON PAN SOPLADO Hummus de sanfaina - VG	9,75 €
ESQUEIXADA DE BACALAO con olivada y tomate - SG	10,20 €
BRAVAS DE AQUÍ con <i>allioli</i> y aceite picante - V	5,20 €
BRAVAS DE ALLÁ con mayonesa y salsa de tomate picante - V	5,20 €
TORTILLA DE PATATAS PREPARADA AL MOMENTO - SG, V Sola o con cebolla	6,95 €
PATATAS PFAFFENHOFEN Gratinadas al horno de leña con una carbonara de <b>MORITZ ORIGINAL</b> y beicon	5,95 €
LA CROQUETA CRUJIENTE DE JAMÓN IBÉRICO (U)	2,50 €
LA CROQUETA CRUJIENTE DE CALAMAR (U)	2,50 €
CROQUETA CRUJIENTE DE CALABAZA, ESPINACAS Y JENGIBRE (U) - V	2,35 €
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	6,45 €
BUÑUELOS DE BACALAO CON AJO Y PEREJIL (6 Unidades)	9,90 €
ALITAS DE POLLO CRUJIENTE con salsa hot mango	8,20 €
AROS DE CALAMAR A LA ANDALUZA con mayonesa	10,20 €
DEDALES DE BERENJENA EN TEMPURA - VG Elaborados con <b>MORITZ 7</b> y romesco	7,50 €
AROS DE CEBOLLA EN TEMPURA Elaborados con <b>MORITZ 7</b> y romesco - VG	5,10 €
BUÑUELOS DE COLIFLOR con salsa de almendra y curri - VG	9,25 €
DEDALES DE POLLO marinado con mayonesa de curri	9,50 €
TERNERA AL CHIMICHURRI con puré de patata - SG	10,50 €

# FLAMMKUCHEN

## Y COCAS HECHAS AL HORNO DE LEÑA

<b>FLAMMKUCHEN AL NATURAL</b> La original solo con crème fraîche, beicon y cebolla	8,10 €
<b>FLAMMKUCHEN GRATINADA</b> Crème fraîche, beicon y cebolla con una pizza de queso rallado	8,60 €
<b>FLAMMKUCHEN DE MUNSTER - V</b> Crème fraîche y cebolla con finas capas de queso Munster	9,95 €
<b>FLAMMKUCHEN IBÉRICA</b> Con jamón, panceta embuchada, queso y rúcula	10,95 €
<b>FLAMMKUCHEN A LA CATALANA</b> Con butifarra de Cal Rovira, setas salteadas y alioli de membrillo	10,50 €
<b>FLAMMKUCHEN A LA PARMIGIANA - V</b> De berenjena con mozzarella y tomate	9,75 €
<b>COCA DE RECAPTE TRADICIONAL DE LLEIDA</b> De escalivada y sardinilla en aceite	9,95 €
<b>COCA VEGETAL - V</b> De calabacín, berenjena, judía verde, tomate, pimiento rojo y queso de cabra	9,95 €
<b>COCACCIA NORUEGA</b> De salmón ahumado, huevo duro, crema agría de hierbas, encurtidos con vinagreta de miel, mostaza y eneldo	11,20 €
<b>COCACCIA MALLORQUINA</b> De sobrasada con queso de Mahón y miel	9,50 €
<b>ENSALADAS Y PLATOS “VEGGIES”</b>	
<b>SALMOREJO DE TOMATE</b> Con huevo duro y jamón ibérico picado	9,75 €
<b>LA ENSALADA VERDE-VERDE - SG, VG</b> Con lechugas, hinojo, endibia, judías verdes, espárragos verdes, pepinos, manzana, aceitunas, albahaca, perejil y lima verde	8,25 €
<b>ENSALADA DE TOMATE</b> con cebolla tierna, atún y aceitunas negras - SG	10,50 €
<b>LA XATONADA CATALANA</b> Ensalada de escarola con bacalao, anchoa, aceitunas negras, tomate de colgar y vinagreta de romesco	12,00 €
<b>VERDURAS SALTEADAS - SG, V</b> Acompañadas de salsa romesco	10,50 €
<b>BURRATA - V</b> Con romesco de espinacas, tomate seco, parmesano y nueces caramelizadas	10,50 €
<b>BERENJENA RELLENA CON BOLOÑESA VEGETAL - V</b> Con un toque picante	9,95 €
<b>RAVIOLI HECHO DE APIONABO - SG, V</b> Relleno de duxelle de setas y salsa de tomate provenzal	11,75 €
<b>ARROZ CREMOSO DE ESPÁRRAGOS VERDES - V</b> Ligado con queso fresco de hierbas y nueces	12,95 €

SG Sin gluten (puede contener trazas) | V Apto para vegetarianos | VG Apto para veganos

***Si desea un listado de alérgenos, solicítelo al camarero***

\*Finísima pizza de origen alsaciano

## 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.

<b>PICANTÓN CON MORITZ ORIGINAL</b> El de siempre, el original marinado en soja, con jengibre y miel, servido con patatas fritas	15,95 €
---	---------

# ¡ESTÁS EMPANADO!

<b>CABEZA DE LOMO EMPANADO</b> Con salsa tártara, ensalada de encurtidos y patatas fritas	9,75 €
--	--------

# BOCADILLOS

<b>FLEISCHWURST LAMINADO</b> con beicon, cebolla y queso	8,10 €
--	--------

<b>LA CHEESEBURGER ALKIMIA</b> Hamburguesa de vaca, queso, duxelle de col caramelizada y setas con un toque de raifort y salsa barbacoa <b>MORITZ</b> un punto picante y acompañada con patatas fritas.	13,80 €
---	---------

<b>PECHUGA DE POLLO EMPANADO</b> Con mayonesa, lechuga, curry rojo, cilantro y lima	9,95 €
--	--------

<b>DE CALAMARES</b> Con lechuga, mayonesa y marinera de <b>MORITZ EPIDOR</b>	10,50 €
--	---------

<b>DE JAMÓN IBÉRICO</b> con tomate	10,25 €
------------------------------------	---------

<b>EL VEGETARIANO CON BERENJENA EN TEMPURA - V</b> Tempura de <b>MORITZ 7</b> , aguacate, pesto de limón, rúcula, cebolla y tomate confitado	9,95 €
---	--------

<b>DE PASTRAMI</b> Con mayonesa de chimichurri argentino y pepino en vinagre	10,50 €
---	---------

<b>SÁNDWICH CAESAR</b> de pollo rustido con maionesa de anchoa y parmesano, fruta en escabeche y bacón crujiente	10,00 €
--	---------

<b>EL BIKINI MORITZ</b> de roquefort y fleischwurst	8,40 €
---	--------

# EL PAN DE TRITICUM

<b>COCA DE SEIS GRANOS UNTADA CON TOMATE - VG</b>	3,80 €
---	--------

<b>REBANADAS DE PAN RÚSTICO - VG</b>	2,95 €
--------------------------------------	--------

<b>PAN ESPECIAL PARA CELÍACOS - SG, VG</b>	3,20 €
--	--------

# PLATOS DE LA FÁBRICA

<b>MACARRONES DE RUSTIDO</b> Gratinados	9,95 €
---	--------

<b>EL PEQUEÑO GRAN CANELÓN</b> De pollo rustido a la Catalana	9,95 €
--	--------

<b>MEJILLONES AL VAPOR</b> De <b>MORITZ 7</b> y sofrito de cebolla, papada de cerdo y tomate con patatas fritas	12,75 €
--	---------

<b>ALBÓNDIGAS</b> Elaboradas con <b>MORITZ NEGRA</b> , con tomate y berenjena	13,75 €
--	---------

<b>RACIÓN DE CODILLO DE CERDO</b> A la mostaza picante sobre tostada caliente con ensalada fría de col, apio y manzana	12,00 €
---	---------

<b>PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA</b> con verduritas - SG	10,95 €
--	---------

<b>CARRILLERA DE TERNERA</b> A la <b>MORITZ NEGRA</b> y parmentier de patata	15,20 €
---	---------

<b>BRIOCHE DE LA MORITZ</b> Relleno de butifarra, pies de cerdo y setas gratinadas con queso	9,95 €
---	--------

## PARA COMPARTIR...

<b>LA PILOTA</b> (350 g) Para los de aquí o la <i>meatball king size</i> para los de más allá, cocinada con <b>MORITZ ORIGINAL</b> con un fricandó con trompetas de la muerte y picada	19,95 €
---	---------

<b>COSTILLAR DE CERDO ASADO</b> Con ajos, romero y tomillo, regado con <b>MORITZ NEGRA</b> , patatas asadas, y ensalada de cogollos con vinagreta de miel	20,95 €
--	---------

<b>LA GRAN BANDEJA DE SALSICHAS</b> Flesihwurg, Nuremberg, Bocksburt, Thuringuer Wurstchen, Mettwurst Weisswurt con chucrut y patatas pfaffenhofen gratinadas al horno de leña con carbonara de <b>MORITZ EPIDOR</b> y beicon	22,00 €
--	---------

<b>BACALAO EN TEMPURA</b> de <b>MORITZ 7</b> con sanfaina	19,90 €
---	---------

# SUGERENCIAS

<b>CROKINI</b> Croqueta de bikini trufado	3,00 €
--	--------

<b>LASAÑA ROSSINI</b> Con foie y trufa	12,00 €
---	---------

<b>CAP I POTA DE TERNERA</b> A la mantequilla negra con garbanzos	9,00 €
--	--------

<b>BISCUIT GLACÉ DE TURRÓN</b> Con chocolate caliente	6,00 €
--	--------

<b>LA MONA PASTEL SARA - V</b> De mantequilla y almendras	5,20 €
--	--------