



CERVEZA HECHA **AQUÍY AHORA**



NEWS.

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)

Ahora puedes escoger un menú de lo más suculento para disfrutarlo con quien quieras. Consulta nuestros menús en www.fabricamoritzbarcelona.com

EVENTOS PRIVADOS

Celebra tu evento corporativo, familiar, social en Fábrica Moritz. Para más información, contacta con events@moritz.com



EXPERIENCIAS CERVECERAS

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



MÀSTER TAST

(Visita + Cata)



TU PROPIA

MORITZ



MENÚ

MARIDAJE



TALLER DE TIRAJE DE CERVEZA



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



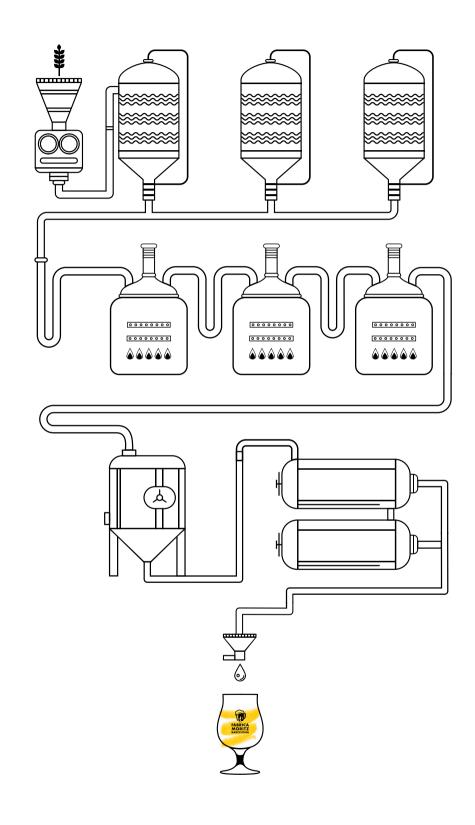
LA CARTA MÁS CERVECERA DEL MUNDO

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



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



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

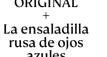
CATA DE CERVEZAS + MARIDAJE

Pide tu cata acompañada de una tapa que marida con cada una de las cervezas (vasos de 12 cl.)

16,00€









rellenos de





MORITZ



1120111
+
La croqueta de calamar
ac calamai



PARA ACOMPAÑAR LA PRIMERA MORITZ

ANCHOAS 00 DEL CANTÁBRICO (Filete) - SG	2,45€
GILDA (U) - SG	2,30€
BOQUERONES EN VINAGRE (6 Unidades) - SG	6,95€
VARIADO DE ACEITUNAS - SG, V	3,50€
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 - VG	3,30€
LLAMINETS DE FUET	3,45€

BOCADILLOS

FLEISCHWURST LAMINADO con beicon, cebolla y queso	8,10€
LA CHEESEBURGER ALKIMIA Hamburguesa de vaca, queso, duxelle de col caramelizada y setas con un toque de raifort y salsa barbacoa MORITZ un punto picante y acompañada con patatas fritas	13,80€
PECHUGA DE POLLO EMPANADO Con mayonesa, lechuga, curry rojo, cilantro y lima	9,95€
DE CALAMARES con lechuga, mayonesa y marinera de MORITZ EPIDOR	10,50€
EL VEGETARIANO CON BERENJENA EN TEMPURA - V Tempura de MORITZ 7 , aguacate, pesto de limón, rúcula, cebolla y tomate confitado	9,95€
DE PASTRAMI Con mayonesa de chimichurri argentino y pepino en vinagre	10,50€
SÁNDWICH CAESAR de pollo rustido con maionesa de anchoa y parmesano, fruta en escabeche y bacón crujiente	10,00€
COCACCIA NORUEGA de salmón ahumado, huevo duro, crema agría de hierbas, encurtidos con vinagreta de miel, mostaza y eneldo	11,20€
COCACCIA MALLORQUINA de sobrasada con queso de Mahón y miel	9,50€

TAPAS Y PLATILLOS

LA RUSA DE OJOS AZULES Ensaladilla rusa con doble de atún	5,75€
ESQUEIXADA DE BACALAO con olivada y tomate - SG	10,20€
HUMMUS BARCELONA CON PAN SOPLADO Hummus con sanfaina - VG	9,75€
HUEVOS ESTRELLADOS con jamón y patatas	9,95 €
TORTILLA DE PATATAS PREPARADA AL MOMENTO - SG, V Sola o con cebolla	6,95€
JAMÓN 100% IBÉRICO MALDONADO Cortado a mano (80 g) - SG	19,95€
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€
LA BOMBA DE LA MORITZ Rellena de carne y salsa de tomate picante	4,75€
CALAMARES A LA BRAVA con allioli y aceite picante	10,75 €
AROS DE CALAMAR A LA ANDALUZA con mayonesa	10,20€
PATATAS PFAFFENHOFEN Gratinadas al horno de leña con una carbonara de MORITZ ORIGINAL y beicon	5,95€
TERNERA AL CHIMICHURRI con puré de patata - SG	10,50 €
ALITAS DE POLLO CRUJIENTE con salsa hot mango	8,20€
BUÑUELOS DE BACALAO CON AJO Y PEREJIL (6 Unidades)	9,90€
DEDALES DE POLLO marinado con mayonesa de curri	9,50 €
DEDALES DE BERENJENA EN TEMPURA - VG Elaborados con MORITZ 7 y romesco	7,50€
BUÑUELOS DE COLIFLOR con salsa de almendra y curri - VG	9,25€
AROS DE CEBOLLA EN TEMPURA Elaborados con MORITZ 7 y romesco - VC	i 5,10€
LAC CROOLIETA C DE LA FÁRRICA	

LAS CROQUETAS DE LA FÁBRICA

CROQUETA CRUJIENTE DE JAMÓN IBÉRICO (U)	2,50€
CROQUETA CRUJIENTE DE CALAMAR (U)	2,50€
CROQUETA CRUJIENTE DE CALABAZA, ESPINACAS Y JENGIBRE (U) - V	2,50€
CROQUETA CRUJIENTE DE BIKINI TRUFADO "LA CROKINI" (U)	3,00€
SURTIDO DE 4 CROQUETAS (1 unidad de cada variedad)	9,95€

NUESTRO PAN

COCA DE SEIS GRANOS UNTADA CON TOMATE - VG	3,80
REBANADAS DE PAN RÚSTICO - VG	2,95
PAN ESPECIAL PARA CELÍACOS - SG, VG	3,20

SG Sin gluten (puede contener trazas) | V Apto para vegetarianos | VG Apto para veganos Si desea un listado de alérgenos, solicítelo al camarero

NUESTRA ESPECIALIDAD MÁS CERVECERA



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	15,95 €
PICANTÓN CON MORITZ 0.0 El de siempre pero sin alcohol, marinado en soja, con jengibre y miel, servido con paratas fritas	15,95€

PLATOS DE LA FÁBRICA

MACARRONES DE RUSTIDO Gratinados	9,95€
EL PEQUEÑO GRAN CANELÓN De pollo rustido a la Catalana	9,95€
MEJILLONES AL VAPOR De MORITZ 7 y sofrito de cebolla, papada de cerdo y tomate con patatas fritas	12,75€
ALBÓNDIGAS Elaboradas con MORITZ NEGRA , con tomate y berenjena	13,75€
LOMO EMPANADO Con salsa tártara, ensalada de encurtidos y patatas fritas	9,75€
RACIÓN DE CODILLO DE CERDO A la mostaza picante sobre tostada caliente con ensalada fría de col, apio y manzana	12,00 €
PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA con verduritas - SG	10,95€
CARRILLERA DE TERNERA A la MORITZ NEGRA y parmentier de patata	15,20 €
BRIOCHE DE LA MORITZ Relleno de butifarra, pies de cerdo y setas gratinadas con queso	9,95€
COSTILLAR DE CERDO ASADO Con ajos, romero y tomillo, regado con MORITZ NEGRA , patatas asadas, y ensalada de cogollos con vinagreta de miel	20,95€
LA GRAN BANDEJA DE SALSICHAS Fleischwurst, Nürnberger, Bratwurst, Krakauer con chucrut y patatas pfaffenhofen gratinadas al horno de leña con carbonara de MORITZ EPIDOR y beicon	22,00€
BACALAO EN TEMPURA de MORITZ 7 con sanfaina	19,90 €

ENSALADAS + PLATOS "VEGGIES"

SALMOREJO DE TOMATE Con huevo duro y jamón ibérico picado	9,75 €
LA ENSALADA VERDE-VERDE - SG, VG Con lechugas, hinojo, endibia, judías verdes, espárragos verdes, pepinos, manzana, aceitunas, albahaca, perejil y lima verde	8,25€
ENSALADA DE TOMATE con cebolla tierna, atún y aceitunas negras - SG	10,50 €
LA XATONADA CATALANA Ensalada de escarola con bacalao, anchoa, aceitunas negras, tomate de colgar y vinagreta de romesco	12,00€
VERDURAS SALTEADAS Acompañadas de salsa romesco - V	10,50 €
BURRATA - V Con romesco de espinacas, tomate seco, parmesano y nueces caramelizadas	10,50 €
BERENJENA RELLENA CON BOLOÑESA VEGETAL - V Con un toque picante	9,95€

FLAMMUCHEN *Finísima pizza de origen alsaciano Y COCAS HECHAS AL HORNO DE LEÑA

FLAMMKUCHEN AL NATURAL o GRATINADA

La original solo con crème fraîche, beicon y cebolla Gratinada: con una pizca de queso rallado	2,22
FLAMMKUCHEN DE MUNSTER - V Crème fraîche y cebolla con finas capas de queso Munster	9,95€
FLAMMKUCHEN IBÉRICA Con jamón, panceta embuchada, queso y rúcula	10,95€
FLAMMKUCHEN A LA CATALANA Con butifarra de Cal Rovira, setas salteadas y alioli de membrillo	10,50 €
FLAMMKUCHEN A LA PARMIGIANA - V De berenjena con mozarella y tomate	9,75 €
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	9,95€

8,60€

3,00€

Y PARA ACABAR...

DULCES Trufas de cacao y carquiñolis - V

FONDANT DE CHOCOLATE - V Llega caliente con helado de MORITZ NEGRA o de vainilla	6,00€
HELADO DE CERVEZA MORITZ NEGRA - V Con crumble de cacao y crujientes de chocolate	5,75 €
HELADO DE VAINILLA - V Con crumble de almendras y crujientes de chocolate	5,75 €
SORBETE DE LIMÓN NATURAL - SG, V	5,75€
SANDIA MICHELADA A LA CERVEZA Con sopa de almendra, granizado de riubarbo y helado de MORITZ EPIDOR	6,00 €

CARROT PIE DE **MORITZ NEGRA** Con frosting de crema de queso - V

LEMON PIE DE YUZU con helado de mango y menta 6,00€ CREMA CATALANA QUEMADA (O NO) - SG, V 5,00€ FLAN DE QUESO con frutos rojos y crumble - V 5,50€