

ESTOS SON ALBERT Y GERMÁN, NUESTROS MAESTROS CERVECEROS

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!

TIENDA ONLINE



Entra y ¡lo querrás comprar todo! Suscríbete a nuestra newsletter y consigue un 5% de descuento en tu primera compra. ¡Salud!

MENÚS PARA GRUPOS

Ahora puedes escoger un menú de lo más succulento para disfrutarlo con quien quieras. A partir de 10 personas. Consulta nuestros menús en www.fabricamoritzbarcelona.com

EVENTOS PRIVADOS



Descubre nuestras salas. Celebra tu evento corporativo, familiar, social en Fàbrica 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



MASTER TAST
(Visita + Cata)



HAZ TU PROPIA MORITZ



MENÚ MARIDAJE



TALLER DE TIRAJE DE CERVEZA



FÀBRICA MORITZ BARCELONA

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

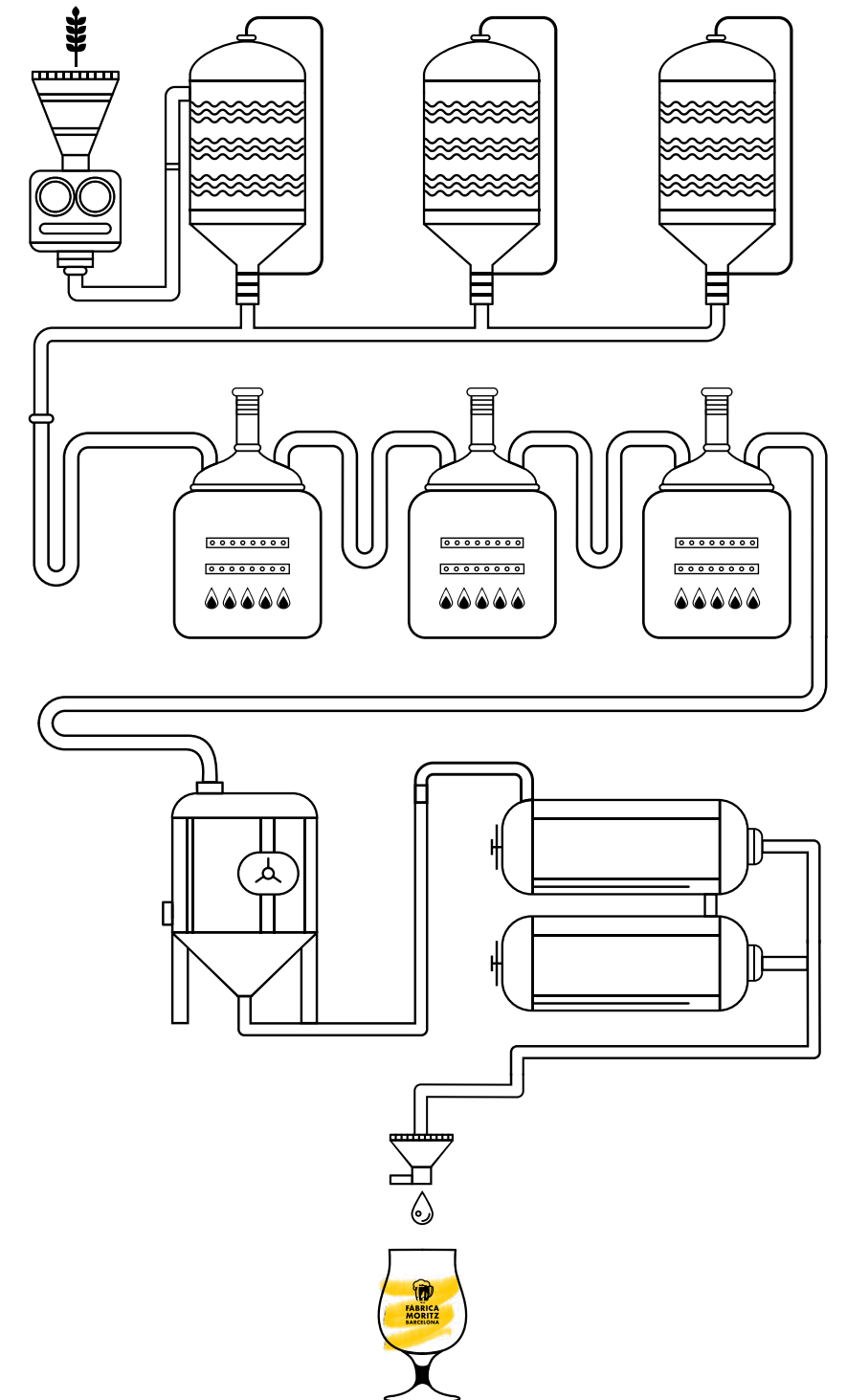
LA CARTA MÁS CERVECERA DEL MUNDO

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



LA CERVEZA QUE TE ESTÁS BEBIENDO ES CERVEZA FRESCA, HECHA AQUÍ Y AHORA...



...ACABADA DE ELABORAR Y NO INDUSTRIAL

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 €



PARA ACOMPAÑAR LA PRIMERA MORITZ

ANCHOAS OO DEL CANTÁBRICO (Filete) - SG	2,45 €
GILDA (U) - SG	2,30 €
BOQUERONES EN VINAGRE (6 Unidades) - SG	6,95 €
VARIADO DE ACEITUNAS - SG	3,70 €
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 €
LLAMINETS DE FUET	3,85 €

BOCADILLOS

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	13,95 €
LA MACMORITZ DE PEROL Hamburguesa de butifarra del perol con queso de cabra y patata	13,80 €
PECHUGA DE POLLO EMPANADO Con mayonesa de curry rojo, lechuga, 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 €
COCACIA NORUEGA de salmón ahumado, huevo duro, crema agría de hierbas, encurtidos con vinagreta de miel, mostaza y eneldo	11,20 €
COCACIA 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	5,85 €
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 €
CORAZÓN DE ALCACHOFA Con mayonesa de mojo verde, picada y jamón ibérico.	5,75 €
BRAVAS DE AQUÍ con <i>allíoli</i> y aceite picante - V	5,50 €
BRAVAS DE ALLÁ con mayonesa y salsa de tomate picante - V	5,50 €
LA BOMBA DE LA MORITZ Rellena de carne y salsa de tomate picante	4,75 €
CALAMARES A LA BRAVA con <i>allíoli</i> 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	8,60 €
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 €
AROS DE CEBOLLA EN TEMPURA Elaborados con MORITZ 7 y romesco - VG	5,10 €

LAS CROQUETAS DE LA FÁBRICA

CROQUETA CRUJIENTE DE JAMÓN IBÉRICO (U)	2,60 €
CROQUETA CRUJIENTE DE CALAMAR (U)	2,60 €
CROQUETA DE ESCUDELLA (U)	2,60 €
CROQUETA CRUJIENTE DE CALABAZA, ESPINACAS Y JENGIBRE (U) - V	2,60 €
SURTIDO DE 4 CROQUETAS (1 unidad de cada variedad)	9,95 €

LOS ARROCES DE LA FÁBRICA

Disponible de lunes a viernes de 15h a 16h. Mínimo 2 personas.

ARROZ DEL MAR Un arroz seco con rape, calamar y mejillones a la cerveza	17,90 €
ARROZ DE PICANTÓN a la MORITZ ORIGINAL	16,20 €
ARROZ VEGETAL Con verduras de temporada y pesto de limón - V	14,50 €

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



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

PLATOS DE LA FÁBRICA

SOPA DE CEBOLLA GRATINADA	9,95 €
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, berenjena y picada	13,75 €
HAMBURGUESA AL PLATO Con ensalada de cogollos a la mostaza. Salsa barbacoa opcional.	13,50 €
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"

LA ENSALADA VERDE-VERDE - SG, VG Con lechugas, hinojo, endibia, judías verdes, espárragos verdes, pepinos, manzana, aceitunas, albahaca, perejil y lima verde	9,25 €
ENSALADA DE TOMATE con cebolla tierna, atún y aceitunas negras - SG	10,50 €
VERDURAS SALTEADAS Acompañadas de salsa romesco - VG	10,50 €
BURRATA - V Con romesco de calabaza, setas confitadas y vinagreta de naranja y nueces	10,75 €
BERENJENA RELLENA CON BOLOÑESA VEGETAL - V Con un toque picante	9,95 €

FLAMMKUCHEN Y COCAS HECHAS AL HORNO DE LEÑA

FLAMMKUCHEN AL NATURAL o GRATINADA La original solo con crème fraîche, beicon y cebolla Gratinada: con una pizza de queso rallado	8,95 €
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 <i>allíoli</i> de membrillo	10,50 €
FLAMMKUCHEN A LA PARMIGIANA - V De berenjena con mozzarella 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 €

Y PARA ACABAR... POSTRES

CARROT PIE DE MORITZ NEGRA Con frosting de crema de queso - V	6,00 €
FONDANT DE CHOCOLATE - V Llega caliente con helado de MORITZ NEGRA o de vainilla	6,00 €
COCA DE ANÍS con chocolate, aceite y sal - V	6,50 €
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, VG	5,75 €
NUESTRO "MEL I MATÓ" - V Helado de requesón de cabra con manzana a la miel y nueces	5,75 €
LEMON PIE DE YUZU con helado de mango y menta - V	6,00 €
CREMA CATALANA QUEMADA (O NO) - SG, V	5,00 €
FLAN DE QUESO con frutos rojos y crumble - V	5,50 €
DULCES Trufas de cacao y carquiñolis - V	3,00 €