



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. ¡Acuérdete 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**



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**



**FÀBRICA
MORITZ
BARCELONA**

LA CARTA MÁS CERVECERA DEL MUNDO

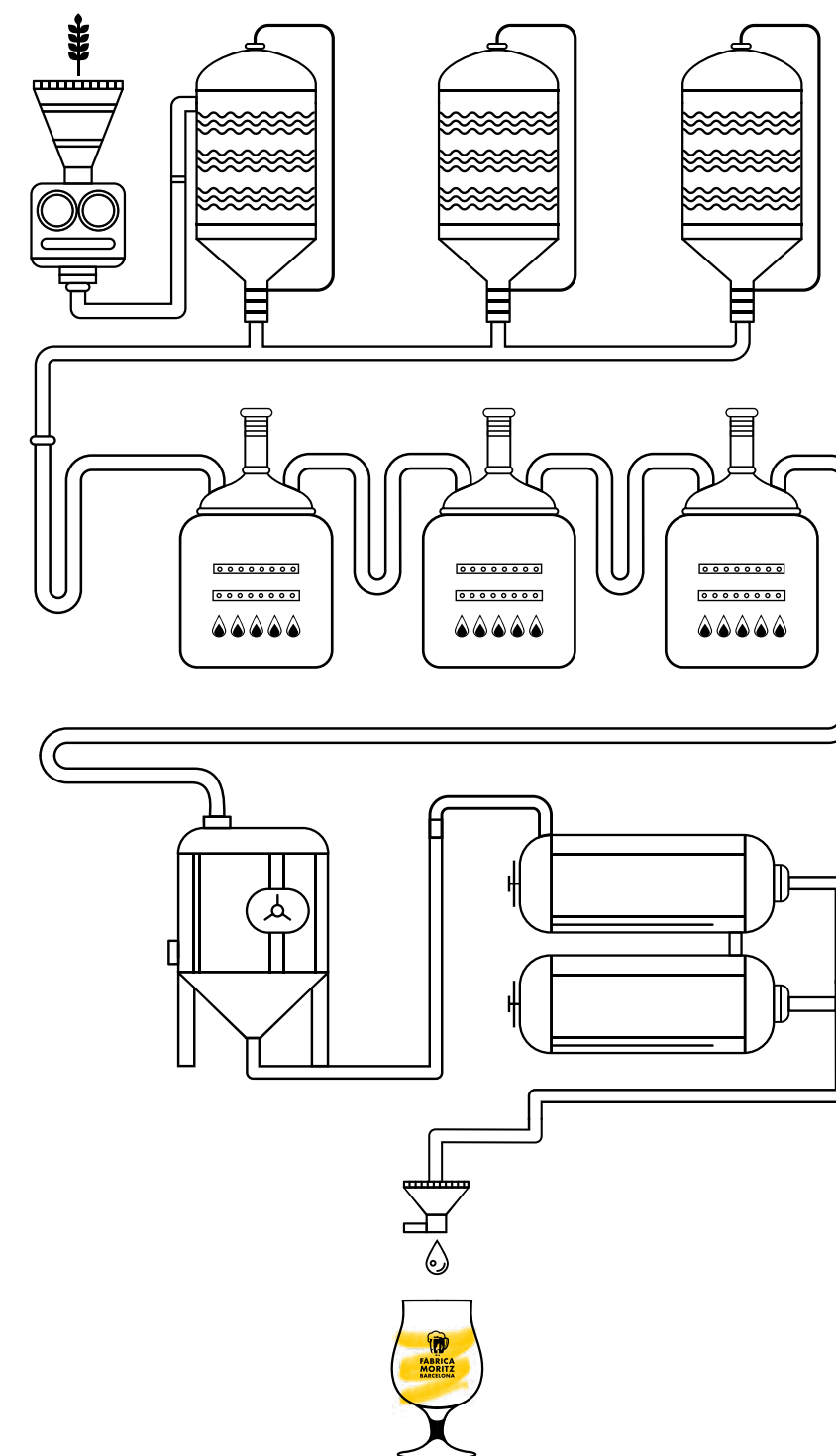
Jordi Vilà

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 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.)

	+		+		+	
MORITZ ORIGINAL		MORITZ EPIDOR		MORITZ RED IPA		MORITZ NEGRA
+		+		+		+
La ensaladilla rusa de ojos azules		Pimientos rellenos de queso		Alitas de pollo crujientes		La croqueta de calamar

16,00 €

PARA ACOMPAÑAR LA PRIMERA MORITZ

ANCHOA DEL CANTÁBRICO (Filete) - SG	2,55 €
GILDA (U) - SG	2,40 €
BOQUERONES EN VINAGRE (6 Unidades) - SG	7,10 €
VARIADO DE ACEITUNAS - SG, V	3,90 €
PATATAS CHIPS AL NATURAL - SG, VG	2,95 €
PIMIENTOS RELLENOS DE QUESO - SG, V	5,60 €
DADOS DE QUESO CURADO EN ACEITE - SG, V	6,00 €
ALMENDRAS SALADAS - SG, VG	3,70 €
LLAMINETS DE FUET	3,95 €
LOS SALADITOS DE LA MORITZ	3,50 €
Pastas de hojaldre saladas con sobrasada y miel, almendra y parmesano	

BOCADILLOS

EL FRANKFURT DE LA MORITZ con bacon, 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 <i>*Puedes pedir la hamburguesa AL PLATO, acompañada de ensalada de cogollos o de patatas fritas</i>	13,95 €
LA MACMORITZ DE PEROL Hamburguesa de butifarra de perol con queso de cabra, patata asada al horno y mayonesa de Perrins. Acompañada de patatas fritas	13,80 €
PECHUGA DE POLLO REBOZADO 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 €
COCACCIA NORUEGA de salmón ahumado, huevo duro, crema agria 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	6,10 €
ESQUEIXADA DE BACALAO con olivada y tomate - SG	11,20 €
"TATAKICATALÁN" LOMO DE ATÚN VUELTA Y VUELTA en escabeche, tomate aliñado, crujientes de ajo quemado y tostaditas de seis granos	13,50 €
HUMMUS BARCELONA CON PAN SOPLADO - VG Hummus con sanfaina	9,85 €
HUEVOS ESTRELLADOS con jamón y patatas - SG	10,75 €
TORTILLA DE PATATAS PREPARADA AL MOMENTO - SG, V Sola o con cebolla	6,95 €
JAMÓN 100% IBÉRICO MALDONADO Cortado a mano (80 g) - SG	20,50 €
CORAZÓN DE ALCACHOFA - SG Confitada con piñonada, jugo de rustido y jamón ibérico	5,95 €
BRAVAS DE AQUÍ con <i>alloli</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>alloli</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 marinados y fritos con mayonesa de curri	9,50 €
DEDALES DE BERENJENA EN TEMPURA - VG Elaborada con MORITZ 7 y romesco	7,95 €
AROS DE CEBOLLA EN TEMPURA - VG Elaborada con MORITZ 7 y romesco	5,30 €

LAS CROQUETAS DE LA FÁBRICA

CROQUETA CRUJIENTE DE JAMÓN IBÉRICO (U)	2,60 €
CROQUETA CRUJIENTE DE CALAMAR (U)	2,60 €
CROQUETA CRUJIENTE DE CALABAZA, ESPINACAS Y JENGIBRE (U) - V	2,60 €
CROQUETA DE "CALÇOTS" con romesco. "Cebolleta asada a la llama" (U) - V	2,60 €
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	3,00 €
Pan especial para celíacos - SG, VG	3,20 €

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

NUESTRA ESPECIALIDAD MÁS CERVECERA



EL PICANTÓN DE LA MORITZ

Picantón cocido al horno sobre lata de cerveza Moritz, servido con patatas fritas.

Receta de Montse Guillén y FoodCulturaMuseum.

EL PICANTÓN DE LA MORITZ	15,95 €
El de siempre, el original marinado en soja, con jengibre y miel. Servido con patatas fritas.	

PLATOS DE LA FÁBRICA

MEJILLONES AL VAPOR De MORITZ 7 y sofrito de cebolla, tocino de cerdo y tomate con patatas fritas	12,95 €
ARROZ CREMOSO DE CALAMAR Y MEJILLONES Con mantequilla de avellana	14,50 €
ALBÓNDIGAS Elaboradas con MORITZ NEGRA , con tomate, berenjena y picada	13,75 €
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	21,95 €
BACALAO A LA ROMANA Con salsa tártara y ensalada de cogollos a la mostaza y miel	19,45 €

LAS PASTAS DE LA FÁBRICA

MACARRONES DE RUSTIDO Gratinados	10,90 €
EL PEQUEÑO GRAN CANELÓN De tres carnes rustido a la catalana " <i>pollo, ternera y cerdo</i> "	9,95 €
FIDEOS A LA CAZUELA Con costilla, butifarra y una pizca de parmesano	13,50 €

GUARNICIONES

PATATAS FRITAS - SG, VG	3,50 €
ENSALADA DE COGOLLOS con vinagreta de mostaza y miel - SG, VG	3,75 €
SANFAINA - SG, VG	5,00 €

ENSALADAS + PLATOS “VEGGIES”

SALMOREJO CORDOBÉS Con huevo y virutas de jamón	9,50 €
LA ENSALADA VERDE-VERDE - SG, VG Con lechugas, hinojo, endibia, judías verdes, espárragos verdes, pepinos, manzana, aceitunas, albahaca, perejil y lima verde	9,50 €
ENSALADA DE TOMATE - SG Con ventresca de atún en aceite, cebolla tierna y aceitunas negras	10,50 €
VERDURAS SALTEADAS - VG 7 verduras acavadas de salir de la olla con un chorrito de aceite de oliva virgen y sal en escama. (Patata, judía verde, espárrago verde, calabacín, brócoli, zanahoria y hojas de espinacas)	10,50 €
BURRATA Con tartar de tomate y melocotón, boquerones y vinagreta de carquiñoli	11,50 €
BERENJENA RELLENA con boloñesa vegetal con un toque picante - V	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 pizca de queso rallado	9,40 €
FLAMMKUCHEN DE MUNSTER - V Crème fraîche y cebolla con capas finas de queso Munster	9,95 €
FLAMMKUCHEN IBÉRICA Con jamón, panceta embuchada, queso y rúcula	11,50 €
FLAMMKUCHEN A LA PARMIGIANA - V De berenjena con mozzarella y tomate	9,95 €
FLAMMKUCHEN A LA CATALANA Con butifarra de Cal Rovira, setas y <i>alloli</i> de membrillo	10,50 €
COCA DE RECAPTE TRADICIONAL DE LLEIDA De escalivada y sardina en aceite	9,95 €
COCA VEGETAL - V De berenjena, pimienta roja, calabacín, judía tierna, tomate y queso de cabra	9,95 €

Y PARA ACABAR...

POSTRES

PASTEL DE ZANAHORIA Y CHOCOLATE - V CON MORITZ NEGRA , con frosting de crema de queso	6,00 €
COCA DE ANÍS con chocolate, aceite y sal - VG	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 €
BRAZO DE GITANO relleno de nata y fruta de temporada - V	6,50 €
ENSALADA DE FRUTA de temporada con helado de mango y pasión - V, SG	6,00 €
SORBETE DE LIMÓN NATURAL - SG, VG	5,75 €
LEMON PIE DE YUZU Y LIMA 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	3,20 €



HELADOS PARA LLEVAR EN LA MORITZ STORE