



CHEF JORDI VILÀ
Director gastronómico de la
Fàbrica Moritz Barcelona.

Una Estrella Michelin
Premio Nacional Gastronomía 2021
Tres Soles Guía Repsol
TOP 1 Guía Macarfi

EST. FÀBRICA 1856 MORITZ BARCELONA



LA CERVEZA
QUE TE ESTÁS
BEBIENDO ES
CERVEZA FRESCA

CASTELLANO

CATA DE MORITZ + MARIDAJE

Pide tu cata, acompañada de una tapa que casa con cada una de las cervezas MORITZ que te presentamos. (vasos de 12cl.)

18,00€



MORITZ 7
+
LA RUSA DE OJOS AZULES



MORITZ EPIDOR
+
HUMMUS BARCELONA CON PAN SOPLADO



MORITZ RED IPA
+
ALITAS DE POLLO CRUJIENTE



MORITZ NEGRA
+
LA CROQUETA CRUJIENTE DE CALAMAR

PARA ACOMPAÑAR LA PRIMERA MORITZ

ANCHOAS DEL CANTÁBRICO (filete) (SG)	2,90€
GILDA (1u.) (SG)	2,65€
BOQUERONES EN VINAGRE (6u.) (SG)	7,30€
SURTIDO DE ACEITUNAS (SG)	3,90€
PATATAS CHIPS AL NATURAL (VG)	2,95€
ALMENDRAS SALADAS (SG/VG)	4,20€

LAS CROQUETAS VARIADAS, CRUJIENTES Y CREMOSAS

DE JAMÓN IBÉRICO (1u.)	2,70€
DE CALAMAR (1u.)	2,70€
DE CALABAZA, ESPINACAS Y JENGIBRE (1u.) (V)	2,70€
DE ESCUDELLA (1u.)	2,70€
SURTIDO DE 4 CROQUETAS (1 unidad de cada variedad)	10,00€

TAPAS Y PLATILLOS

LA RUSA DE OJOS AZULES "Ensaladilla" rusa con doble de atún.	6,75€
ESQUEIXADA DE BACALAO (SG) con olivada y tomate.	11,80€
HUMMUS BARCELONA (VG) 🌱 con sanfaina y pan soplado.	9,85€
HUEVOS ESTRELLADOS con jamón y patatas.	10,75€
TORTILLA DE PATATAS (VG) hecha al momento (con o sin cebolla).	6,95€
CORAZÓN DE ALCAHOFA CONFITADA (1u.) (SG) con piñonada, jugo de rustido y jamón ibérico.	6,30€
BRAVAS DE AQUÍ (V) con alioli y aceite picante.	5,75€
BRAVAS DE ALLÀ (V) con mayonesa y salsa de tomate picante.	5,75€
BOMBA DE LA MORITZ rellena de carne y salsa de tomate picante.	4,75€
CALAMAR A LA BRAVA con alioli y aceite picante.	11,75€
CALAMAR A LA ANDALUZA con mayonesa.	11,50€
BUÑUELOS DE BACALAO (6u.) con ajo y perejil.	10,20€
DEDALES DE POLLO marinados y fritos con mayonesa de curry.	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.	5,75€
ALITAS DE POLLO CRUJIENTE con salsa hot mango.	8,60€
PATATAS PFAFFENHOFEN gratinadas al horno de leña con una carbonara de MORITZ ORIGINAL y beicon.	5,95€
BACALAO A LA ROMANA con sanfaina y salsa tártara.	13,95€
TERNERA AL CHIMICHURRI (SG) con puré de patata.	10,95€
TRÍO DE BUTIFARRAS CAL ROVIRA (Cruda, Perol y Negra) con judías de Santa Pau, salteadas con ajo tierno y jugo rustido.	8,50€
FRICANDÓ DE TERNERA con setas y patatas fritas.	12,75€
COSTILLAR DE CERDO ASADO con ajos, romero y tomillo, regado con MORITZ NEGRA y acompañado con patatas asadas.	14,20€

SG (Sin Gluten), V (Vegetariano), VG (Vegano), 🌱 (Plato saludable)



10% DE DESCUENTO EN LA MORITZ STORE

Ahora, por consumir en
nuestra cervecería, tienes un
10% de descuento en la
MORITZ STORE.

¡Acuérdate de enseñar el ticket!

INFORMACIÓN ADICIONAL

Si lo deseas, puedes llevarte
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.

5% DE DESCUENTO EN LA TIENDA ONLINE

Entra en el QR, suscríbete a nuestro
boletín y consigue un 5% de descuento
en tu primera compra.
¡Lo querrás comprar todo!
¡Salud!



LAS TABLAS

JAMÓN 100% IBÉRICO (MALDONADO)
Cortado a mano. (80g)

TABLA DE EMBUTIDOS CATALANES
Catalana, Longaniza, Bull negro, Bull blanco.

TABLA DE QUESOS CATALANES
El Pilós (tierno de vaca), La Bauma Garrotxa (cabra semi seco),
Ros Petita Ovella (curado de oveja), Blau Ceretà Molí de Ger (azul de vaca).
Acompañados con membrillo y picos de pan.

21,00€

18,00€

21,00€

NUESTROS BOCADILLOS

BOCADILLO DE JAMÓN IBÉRICO

10,50€

EL FRANKFURT DE LA MORITZ
con beicon, cebolla y queso.

8,75€

LA CHEESEBURGUER DEL ALKIMIA

Hamburguesa de vaca, queso, duxelle de repollo caramelizada y
setas con un toque de raifort y salsa barbacoa MORITZ un punto picante.
Acompañada con patatas fritas.

14,95€

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€

DE PECHUGA DE POLLO REBOZADA

con mayonesa de curry rojo, lechuga, cilantro y lima.

9,95€

DE CALAMARES

con lechuga, mayonesa y salsa marinera de MORITZ EPIDOR.

10,50€

EL VEGETARIANO (VG) 🌱

con berenjena en 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€

FLAMMKUCHEN Y COCAS

HORNEADAS EN NUESTRO HORNO DE LEÑA

FLAMMKUCHEN AL NATURAL O GRATINADA

La original con crème fraîche, beicon y cebolla.
O la versión gratinada con una pizca de queso rallado.

9,40€

FLAMMKUCHEN DE MUNTZER (V)

Crème fraîche, cebolla con capas finas de queso Munster.

9,95€

FLAMMKUCHEN IBÉRICA

con jamón ibérico, tocino embutido, queso y rúcula.

11,50€

FLAMMKUCHEN A LA PARMIGIANA

de berenjena con mozzarella y tomate.

9,95€

FLAMMKUCHEN A LA CATALANA

con butifarra de Cal Rovira, setas y alioli de membrillo.

10,50€

COCA DE RECAPTE TRADICIONAL DE LLEIDA

de escalivada y sardina en aceite.

10,50€

COCA VEGETAL (V) 🌱

de berenjena, pimiento rojo, calabacín, judía tierna,
tomate y queso de cabra.

10,50€

LOS PLATOS DE LA FÁBRICA

SOPA DE CEBOLLA GRATINADA

10,50€

LA ENSALADA VERDE-VERDE (SG, VG) 🌱

con lechuga, hinojo, endibia, judías verdes, espárragos verdes,
pepinos, manzana, aceitunas, albahaca, perejil y lima.

9,50€

ENSALADA DE TOMATE CON VENTRESCA

DE ATÚN EN ACEITE (SG) 🌱

con cebolla tierna y aceitunas negras.

10,50€

LAS VERDURAS SALTEADAS (VG) 🌱

Patata, judía tierna, espárrago verde, calabacín, brócoli, zanahoria
y hojas de espinacas. Recién salidas de la olla con un chorro de
aceite de oliva virgen, cristales de sal y salsa romesco.

10,50€

MACARRONES DE RUSTIDO GRATINADO

como los de la abuela... pero mejorados.

11,50€

MEJILLONES A LA BRAVA

Hechos al vapor de MORITZ 7 con sofrito de tomate picante,
patatas fritas y crema agria.

12,00€

PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA

acompañada con verduritas.

12,00€

LA ESPECIALIDAD

EL PICANTÓN A LA MORITZ

El de siempre. El picantón cocido al horno sobre una lata de cerveza
MORITZ; marinado con soja, jengibre y miel, servido con patatas fritas.

16,00€

* Receta de Montse Guillén y FoodCulturaMuseum

Y PARA TERMINAR... POSTRES

PASTEL DE CHOCOLATE Y ZANAHORIA (V)

con MORITZ NEGRA y frosting de crema de queso.

6,00€

FONDANT DE CHOCOLATE (V)

con helado de MORITZ NEGRA o vainilla.

6,00€

COCA DE ANÍS (V)

con chocolate, aceite y sal.

7,50€

MILHOJAS DE CREMA (V)

con fresas y helado de frambuesa.

7,50€

HELADOS Y SORBETES AL GUSTO CON TOPPINGS (SG, VG)

Helados de MORITZ NEGRA, vainilla, chocolate, mango y fruta de la pasión.
Sorbete de limón, de MORITZ RADLER y de frambuesa.

5,00€

LEMON PIE DE YUZU Y LIMA (V)

con helado de mango y menta.

6,00€

CREMA CATALANA (SG, V)

quemada (o no).

5,00€

FLAN DE QUESO (V)

con frutos rojos y crumble.

5,50€

DULCES (V)

Trufas de cacao y carquiñolis.

3,20€

NUESTRO PAN

COCA DE SEIS GRANOS UNTADA CON TOMATE (VG)

3,80€

REBANADAS DE PAN RÚSTICO (VG)

3,00€

PAN ESPECIAL PARA CELÍACOS (SG)

3,20€

GUARNICIONES

PATATAS FRITAS (SG, VG)

3,75€

ENSALADA DE COGOLLOS (SG, VG) 🌱

con vinagreta de miel y mostaza.

3,75€



EVENTOS PRIVADOS

Celebra tu evento en las salas
de la Fàbrica Moritz.

Para más información, contáctanos:

events@moritz.com

MENÚS PARA GRUPOS

(A partir de 10 personas)

Consulta nuestros succulentos
menús en la web:

fabricamoritzbarcelona.com

EXPERIENCIAS CERVECERAS

MASTER TAST (Visita + Cata)

HAZ TU PROPIA MORITZ

MENÚ MARIDAJE

TALLER DE TIRAJE DE CERVEZA

