

EST. 1856

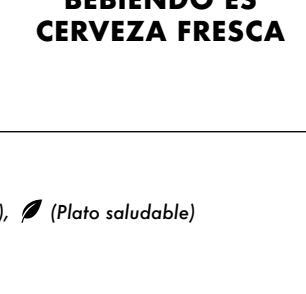
MORITZ

BARCELONA

CASTELLANO



CHEF JORDI VILÀ
Director gastronómico de la
Fábrica Moritz Barcelona.
Una Estrella Michelin
Premio Nacional Gastronomía 2021
Tres Soles Guía Repsol
TOP 1 Guía Macarri

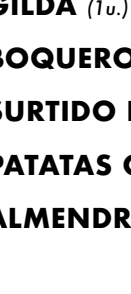


**LA CERVEZA
QUE TE ESTÁS
BEBIENDO ES
CERVEZA FRESCA**

SG (Sin Gluten), V (Vegetariana), VG (Vegano), 🍴 (Plato saludable)

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 6,75€

"Ensaladilla" rusa con doble de atún.

ESQUEIXADA DE BACALAO (SG) 11,80€

con olivada y tomate.

HUMMUS BARCELONA (VG) 🍴 9,85€

con sanfaina y pan soplado.

HUEVOS ESTRELLADOS 10,75€

con jamón y patatas.

TORTILLA DE PATATAS (VG) 6,95€

hecha al momento (con o sin cebolla).

CORAZÓN DE ALCAHOFA CONFITADA (1u.) (SG) 6,30€

con piñonada, jugo de rustido y jamón ibérico.

BRAVAS DE AQUÍ (V) 5,75€

con alioli y aceite picante.

BRAVAS DE ALLÁ (V) 5,75€

con mayonesa y salsa de tomate picante.

BOMBA DE LA MORITZ 4,75€

rellena de carne y salsa de tomate picante.

CALAMAR A LA BRAVA 11,75€

con alioli y aceite picante.

CALAMAR A LA ANDALUZA 11,50€

con mayonesa.

BUÑUELOS DE BACALAO (6u.) 10,20€

con ajo y perejil.

DEDALES DE POLLO 9,50€

marinados y fritos con mayonesa de curry.

DEDALES DE BERENJENA EN TEMPURA (VG) 7,95€

elaborada con MORITZ 7 y romesco.

AROS DE CEBOLLA EN TEMPURA (VG) 5,75€

elaborada con MORITZ 7 y romesco.

ALITAS DE POLLO CRUJIENTE 8,60€

con salsa hot mango.

PATATAS PFAFFENHOFEN 5,95€

gratinadas al horno de leña con una carbonara de MORITZ ORIGINAL y beicon.

BACALAO A LA ROMANA 13,95€

con sanfaina y salsa fàrtara.

TERNERA AL CHIMICHURRI (SG) 10,95€

con puré de patata.

TRÍO DE BUTIFARRAS CAL ROVIRA (Cruda, Perol y Negra) 8,50€

con judías de Santa Pau, salteadas con ajo tierno y jugo rustido.

FRICANDÓ DE TERNERA 12,75€

con setas y patatas fritas.

COSTILLAR DE CERDO ASADO 14,20€

con ajos, romero y tomillo, regado con MORITZ NEGRA y acompañado con patatas asadas.

LAS TABLAS

JAMÓN 100% IBÉRICO (MALDONADO) 21,00€

Cortado a mano. (80g)

TABLA DE EMBUTIDOS CATALANES 18,00€

Tabla de Longaniza, Bull negro, Bull blanco.

TABLA DE QUESOS CATALANES 21,00€

El Pilós (tierno de vaca), La Bauma Garrotxa (cabra semi seco), Ros Petitja Ovela (curado de oveja), Blau Ceretà Molí de Ger (azul de vaca).

Acompañados con membrillo y picos de pan.

NUESTROS BOCADILLOS

BOCADILLO DE JAMÓN IBÉRICO 10,50€

EL FRANKFURT DE LA MORITZ 8,75€

con beicon, cebolla y queso.

LA CHEESEBURGUER DEL ALKIMIA 14,95€

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.

LA MacMORITZ DE PEROL 13,80€

Hamburguesa de butifarra de perol con queso de cabra, patata asada al horno y mayonesa de Perrins. Acompañada de patatas fritas.

DE PECHUGA DE POLLO REBOZADA 9,95€

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

DE CALAMARES 10,50€

con lechuga, mayonesa y salsa marinera de MORITZ EPIDOR.

EL VEGETARIANO (VG) 🍴 9,95€

con berenjena en tempura de MORITZ 7, aguacate, pesto de limón, rúcula, cebolla y tomate confitado.

DE PASTRAMI 10,50€

con mayonesa de chimichurri argentino y pepino en vinagre.

FLAMMKUCHEN Y COCAS

HORNEADAS EN NUESTRO HORNO DE LEÑA

FLAMMKUCHEN AL NATURAL O GRATINADA 9,40€

La original con crème fraîche, beicon y cebolla.

O la versión gratinada con una pizca de queso rallado.

FLAMMKUCHEN DE MUNTZER (V) 9,95€

Crème fraîche, cebolla con capas finas de queso Munster.

FLAMMKUCHEN IBÉRICA 11,50€

con jamón ibérico, tocino embutido, queso y rúcula.

FLAMMKUCHEN A LA PARMIGIANA 9,95€

de berenjena con mozzarella y tomate.

FLAMMKUCHEN A LA CATALANA 10,50€

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

COCA DE RECAPTE TRADICIONAL DE LLEIDA 10,50€

de escalivada y sardina en aceite.

COCA VEGETAL (V) 🍴 10,50€

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

LOS PLATOS DE LA FÁBRICA

SOPA DE CEBOLLA GRATINADA 10,50€

con lechuga, hinojo, endibia, judías verdes, espárragos verdes,

pepinos, manzana, aceitunas, albahaca, perejil y lima.

ENSALADA DE TOMATE CON VENTRESCA 10,50€

DE ATÚN EN ACEITE (SG) 🍴 con cebolla tierna y aceitunas negras.

LAS VERDURAS SALTEADAS (VG) 🍴 10,50€

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.

MACARRONES DE RUSTIDO GRATINADO 11,50€

como los de la abuela... pero mejorados.

MEJILLONES A LA BRAVA 12,00€

Hechos al vapor de MORITZ 7 con sofrito de tomate picante,

patatas fritas y crema agria.

PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA 12,00€

acompañada con verduritas.

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) 6,00€

con MORITZ NEGRA y frosting de crema de queso.

FONDANT DE CHOCOLATE (V) 6,00€

con helado de MORITZ NEGRA o vainilla.

COCA DE ANÍS (V) 7,50€

con chocolate, aceite y sal.

MILHOJAS DE CREMA (V) 7,50€

con fresas y helado de frambuesa.

HELADOS Y SORBETES AL GUSTO CON TOPPINGS (SG, VG) 5,00€

Helados de MORITZ NEGRA, vainilla, chocolate, mango y fruta de la pasión.

Sorbetes de limón, de MORITZ RADLER y de frambuesa.

LEMON PIE DE YUZU Y LIMA (V) 6,00€

con helado de mango y menta.

CREMA CATALANA (SG, V) 5,00€

quemada (o no).

FLAN DE QUESO (V) 5,50€

con frutos rojos y crumble.

DULCES (V) 3,20€

Trufas de cacao y carquiñolis.

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) 🍴 3,75€

con vinagreta de miel y mostaza.

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.

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!

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!

MENÚ PARA GRUPOS

(A partir de 10 personas)

Consulta nuestros suculentos menús en la web:

fabricamoritzbarcelona.com

EVENTOS PRIVADOS

Celebra tu evento en las salas de la Fábrica Moritz.

Para más información, contactános:

events@moritz.com

EXPERIENCIAS CERVECERAS

MASTER TAST (Visita + Cata)

HAZ TU PROPIA MORITZ

MENÚ MARIDAJE

TALLER DE TIRAJE DE CERVEZA