

EST. FÀBRICA 1856 MORITZ BARCELONA

CASTELLANO



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



LA CERVEZA
QUE TE ESTÁS
BEBIENDO ES
CERVEZA FRESCA

SG (Sin Gluten), V (Vegetariano), 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		MORITZ EPIDOR		MORITZ RED IPA		MORITZ NEGRA
LA RUSA DE OJOS AZULES		HUMMUS BARCELONA CON PAN SOPLADO		ALITAS DE POLLO CRUJIENTE		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€

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)	9,85€
con sartén y pan soplado.	
HUEVOS ESTRELLADOS con jamón y patatas.	10,75€

TORTILLA DE PATATAS (VG)	6,95€
hecha al momento (con o sin cebolla).	
CORAZÓN DE ALCAHOFIA 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 sartén y salsa tartara.	
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 ajo, romero y tomillo, regado con MORITZ NEGRA y acompañado con patatas asadas.	

LA ESPECIALIDAD

EL PICANTÓN A LA MORITZ

El picantón. El picatón cocido al horno y miel, sobre una lata de cerveza.	16,00€
Recepta de Montse Guillén y FoodCultura Museum.	
El picantón. El picatón cocido al horno y miel, sobre una lata de cerveza.	
Recepta de Montse Guillén y FoodCultura Museum.	
El picantón. El picatón cocido al horno y miel, sobre una lata de cerveza.	

Y PARA TERMINAR... POSTRES	10,00€
PASTEL DE CHOCOLATE Y TANAHORI (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 frutas de verano.	
HELADOS Y SORBETES AL GUSTO CON TOPPINGS (SG, VG)	5,00€
Sorbete de limón, helado de MORITZ 7, chocolate, mango y fruta de la pasión.	
LEMON PIE DE YUZU Y LIMA (V)	6,00€
con helado de mango y menta.	
CREMA CATALANA (SG, VG)	5,00€
quemada o no.	
FLAN DE QUESO (V)	5,50€
con frutas rojas y crumble.	
DULCES (V)	3,20€
Trufas de chocolate y canela.	

NUESTRO PAN	3,00€
COCA DE SEIS GRANOS INTADA CON TOMATE (VG)	3,00€
Intada a mano.	
REBAÑADAS DE PAN RÚSTICO (VG)	3,00€
Intada a mano.	
PAN ESPECIAL PARA CELÍACOS (SG)	3,00€
Intada a mano.	

GUARNICIONES	3,75€
PATATAS FRITAS (SG, VG)	3,75€
Intadas a mano.	
ENSALADA DE COGOLLOS (SG, VG)	3,75€
Intada a mano.	

INFORMACIÓN ADICIONAL	10,00€
Si lo deseas, puedes llevarte la consumición sobrante.	
IVA incluido / Suplemento de 10%.	
No se aceptan billetes de 200€ y 500€.	
Moritz free wifi.	

FLAMMKUCHEN Y COCAS	10,00€
HORNEADAS EN NUESTRO HORNO DE LEÑA	
FLAMMKUCHEN AL NATURAL O GRATINADA	9,40€
La original con crema al natural, beicon y cebolla.	
O la versión gratinada con una pizca de queso rallado.	
FLAMMKUCHEN DE MUNTSER (V)	9,95€
Crema 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 DE CAL RÀFOLÀ A LA CATALANA	10,50€
con butifarra de Cal Ràfola, setas y alioli de membrillo.	
COCA DE RECARTE TRADICIONAL DE LLEIDA	10,50€
de escalivada y sardina en aceite.	

Y PARA TERMINAR... POSTRES	10,00€
PASTEL DE CHOCOLATE Y TANAHORI (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 frutas de verano.	
HELADOS Y SORBETES AL GUSTO CON TOPPINGS (SG, VG)	5,00€
Sorbete de limón, helado de MORITZ 7, chocolate, mango y fruta de la pasión.	
LEMON PIE DE YUZU Y LIMA (V)	6,00€
con helado de mango y menta.	
CREMA CATALANA (SG, VG)	5,00€
quemada o no.	
FLAN DE QUESO (V)	5,50€
con frutas rojas y crumble.	
DULCES (V)	3,20€
Trufas de chocolate y canela.	

NUEST
