

EST. 1856

# MORITZ

## BARCELONA

### CATALÀ



#### XEF JORDI VILÀ

Director gastronòmic de la  
Fàbrica Moritz Barcelona.  
Una Estrella Michelin  
Premi Nacional Gastronomia 2021  
Tres Soles Guia Repsol  
TOP 1 Guia Macarfi



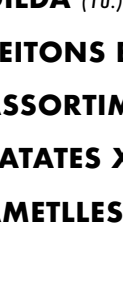
**LA CERVESA  
QUE T'ESTÀS  
BEVENT ÉS  
CERVESA FRESCA**

SG (Sense Gluten), V (Vegetarià), VG (Vegà), (Plat saludable)

## TAST DE MORITZ + MARIDATGE

Demana el teu tast, acompanyat d'una tapa que marida amb cada una de les cerveses MORITZ que et presentem. (gots de 12cl.)

18,00€



**MORITZ 7**  
+  
LA RUSSA  
D'ULLS BLAUS



**MORITZ EPIDOR**  
+  
HUMMUS  
BARCELONA  
AMB PA BUFAT



**MORITZ RED IPA**  
+  
ALETES  
DE POLLASTRE  
CRUIXENT



**MORITZ NEGRA**  
+  
LA CROQUETA  
CRUIXENT  
DE CALAMAR

## PER ACOMpanyAR LA PRIMERA MORITZ

**ANXOVES DEL CANTÀBRIC** (filet) (SG) 2,90€

**GILDA** (1u.) (SG) 2,65€

**SEITONS EN VINAGRE** (6u.) (SG) 7,30€

**ASSORTIMENT D'OLIVES** (SG) 3,90€

**PATATES XIPS AL NATURAL** (VG) 2,95€

**AMETLLES SALADES** (SG/VG) 4,20€

## LES CROQUETES VARIADES, CRUIXENTS I CREMOSES

**DE PERNIL IBÈRIC** (1u.) 2,70€

**DE CALAMAR** (1u.) 2,70€

**DE CARBASSA, ESPINACS I GINGEBRE** (1u.) (V) 2,70€

**D'ESCUDELLA** (1u.) 2,70€

**ASSORTIMENT DE 4 CROQUETES** (1 unitat de cada varietat) 10,00€

## TAPES I PLATETS

**LA RUSSA D'ULLS BLAUS** 6,75€  
"Ensaladilla" russa amb doble de tonyina.

**ESQUEIXADA DE BACALLÀ** (SG) 11,80€  
amb olivada i tomàquet.

**HUMMUS BARCELONA** (VG) 9,85€  
amb samfaina i pa bufat.

**OUS ESTRELLATS** 10,75€  
amb pernil i patates.

**TRUITA DE PATATES** (VG) 6,95€  
feta al moment (amb ceba o sense).

**COR DE CARXOFA CONFITADA** (1u.) (SG) 6,30€  
amb pinyonada, suc de rostit i pernil ibèric.

**BRAVES D'AQUÍ** (V) 5,75€  
amb allioli i oli picant.

**BRAVES D'ALLÀ** (V) 5,75€  
amb maionesa i salsa de tomàquet picant.

**BOMBA DE LA MORITZ** 4,75€  
farcida de carn i salsa de tomàquet picant.

**CALAMAR A LA BRAVA** 11,75€  
amb allioli i oli picant.

**CALAMAR A L'ANDALUSA** 11,50€  
amb maionesa.

**BUNYOLS DE BACALLÀ** (6u.) 10,20€  
amb all i julivert.

**DIDALS DE POLLASTRE** 9,50€  
marinats i fregits amb maionesa de curri.

**DIDALS D'ALBERGINIA EN TEMPURA** (VG) 7,95€  
feta amb MORITZ 7 i romesco.

**ANELLES DE CEBA EN TEMPURA** (VG) 5,75€  
feta amb MORITZ 7 i romesco.

**ALETES DE POLLASTRE CRUIXENT** 8,60€  
amb salsa hot mango.

**PATATES PFAFFENHOFEN** 5,95€  
gratinades al forn de llenya amb una carbonara de MORITZ ORIGINAL i bacó.

**BACALLÀ A LA ROMANA** 13,95€  
amb samfaina i salsa tàrtara.

**VEDELLA AL CHIMICHURRI** (SG) 10,95€  
amb puré de patata.

**TRIO DE BOTIFARRES CAL ROVIRA (Crua, Perol i Negre)** 8,50€  
amb mongetes de Santa Pau, saltejades amb all tendre i suc de rostit.

**FRICANDÓ DE VEDELLA** 12,75€  
amb bolets i patates fregides.

**COSTELLAM DE PORC ROSTIT** 14,20€  
amb alls, romaní i farigola, regat amb MORITZ NEGRA i acompanyat amb patates rostides.

## LES FUSTES

**PERNIL 100% IBÈRIC** (MALDONADO) 21,00€  
Tallat a mà. (80g)

**FUSTA D'EMBOTITS CATALANS** 18,00€  
Fusta, Llonganissa, Bull negre, Bull blanc.

**FUSTA DE FORMATGES CATALANS** 21,00€  
El Pilós (tendre de vaca), La Bauma Garrotxa (cabra semi sec), Ros Petitja Ovel·la (curat d'ovella), Blau Cereta Moli de Ger (blau de vaca). Acompanyats de codonyat i picos de pa.

## ELS NOSTRES ENTREPANS

**ENTREPÀ DE PERNIL IBÈRIC DE GLA** 10,50€

**EL FRANKFURT DE LA MORITZ** 8,75€  
amb bacó, ceba i formatge.

**LA CHEESEBURGUER DE L'ALKIMIA** 14,95€  
Hamburguesa de vaca, formatge, duxella de col caramel·litzada i bolets amb un toc de raïfort i salsa barbacoa MORITZ un punt picant. Acompanyada amb patates fregides.

**LA MacMORITZ DE PEROL** 13,80€  
Hamburguesa de botifarra de perol amb formatge de cabra, patata rostida al forn i maionesa de Perrins. Acompanyada amb patates fregides.

**DE PIT POLLASTRE ARREBOSSAT** 9,95€  
amb maionesa de curri vermell, enciam, coriandre i llima.

**DE CALAMARS** 10,50€  
amb enciam, maionesa i salsa marinera de MORITZ EPIDOR.

**EL VEGETARIÀ** (VG) 9,95€  
amb albergínia en tempura feta amb MORITZ 7, alvocat, pesto de llimona, ruca, ceba i tomàquet confitat.

**DE PASTRAMI** 10,50€  
amb maionesa de chimichurri argentí i cogombre en vinagre.

## FLAMMKUCHEN I COQUES

FORNEJADES AL NOSTRE FORN DE LLENYA

**FLAMMKUCHEN AL NATURAL O GRATINADA** 9,40€  
L'original amb crème fraîche, bacó i ceba.  
O la versió gratinada, amb un polsim de formatge ratllat.

**FLAMMKUCHEN DE MUNTSE** (V) 9,95€  
Crème fraîche, ceba amb capes fines de formatge Munster.

**FLAMMKUCHEN IBÈRIC** 11,50€  
amb pernil ibèric, cansalada embotida, formatge i ruca.

**FLAMMKUCHEN A LA PARMIGIANA** 9,95€  
d'albergínia amb mozzarella i tomàquet.

**FLAMMKUCHEN A LA CATALANA** 10,50€  
amb botifarra de Cal Rovira, bolets i allioli de codonyat.

**COCA DE RECAPTE TRADICIONAL DE LLEIDA** 10,50€  
d'escalivada i sardineta en oli.

**COCA VEGETAL** (V) 10,50€  
d'albergínia, pebrot vermell, carbassó, mongeta tendra, tomàquet i formatge de cabra.

## ELS PLATS DE LA FÀBRICA

**SOPA DE CEBA GRATINADA** 10,50€

**L'AMANIDA VERDA-VERDA** (SG, VG) 9,50€  
amb enciams, fonoll, endivia, mongeta tendra, espàrrecs verds, cogombres, poma, olives, alfàbrega, julivert i llima.

**AMANIDA DE TOMÀQUET AMB YENTRESCA** 10,50€  
amb ceba tendra i olives negres.

**LES VERDURES SALTADES** (VG) 10,50€  
Patata, mongeta tendra, espàrrec verd, carbassó, bròquil, pastanaga i fulles d'espínacs. Acabades de sortir de l'olla, amb un raig d'oli d'oliva verge, cristalls de sal i salsa romesco.

**MACARRONS DE ROSTIT GRATINATS** 11,50€  
com els de l'àvia... però millorats.

**MUSCLOS A LA BRAVA** 12,00€  
fets al vapor de MORITZ 7 amb sofregit de tomàquet picant, patates fregides i crema àgria.

**PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA** 12,00€  
acompanyat amb verdures.

## L'ESPECIALITAT

### EL POLLASTRÓ A LA MORITZ

El de sempre. L'original pollastró cuit al forn sobre una lluna de cervesa MORITZ, marinat amb soja, gíngebre i mel, servit amb patates fregides.

\*Recepta de Montse Guillén i FoodCulturaMuseum

## I PER ACABAR... ELS POSTRES

**PASTÍS DE XOCOLATA I PASTANAGA** (V) 6,00€  
amb MORITZ NEGRA i frosting de crema de formatge.

**FONDANT DE XOCOLATA** (V) 6,00€  
amb gelat de MORITZ NEGRA o vainilla.

**COCA D'ANÍS** (V) 7,50€  
amb xocolata, oli i sal.

**MIL FULLES DE CREMA** (V) 7,50€  
amb maduixes i gelat de gerds.

**GELATS I SORBETS AL GUST AMB TOPPINGS** (SG, VG) 5,00€  
Gelats de MORITZ NEGRA, de vainilla, de xocolata, de mango i passió. Sorbets de llimona, de MORITZ RADLER, de gelada.

**LEMON PIE DE YUZU I LLIMA** (V) 6,00€  
amb gelat de mango i menta.

**CREMA CATALANA** (SG, V) 5,00€  
cremada (o no).

**FLAM DE FORMATGE** (V) 5,50€  
amb fruits vermells i crumble.

**DOLÇOS** (V) 3,20€  
Trufes de cacau i carquinyolis.

## EL NOSTRE PA

**COCA DE SIS GRANS SUCAT AMB TOMÀQUET** (VG) 3,80€

**LLESQUES DE PA RÚSTIC** (VG) 3,00€

**PA ESPECIAL PER A CELÍACS** (SG) 3,20€

## GUARNICIONS

**PATATES FREGIDES** (SG, VG) 3,75€

**AMANIDA DE CABDELLS** (SG, VG) 3,75€  
amb vinagreta de mel i mostassa.

### INFORMACIÓ ADICIONAL

Si ho desitges, et pots emportar la consumició sobrant.  
Obert tots els dies de l'any.

IVA inclòs / Supplement terrassa +12%

No s'accepten bitllets de 200€ i 500€

Moritz free wifi.



### 10% DE DESCOMpte A LA MORITZ STORE

Ara, per consumir a la nostra cerveseria, tens un 10% de descompte a la MORITZ STORE. Enrecorda't d'ensenyar el tiquet!



### 5% DE DESCOMpte A LA BOTIGA ONLINE

Entra al QR, subscriu-te al nostre butlletí i aconsegueix un 5% de descompte en la teva primera compra. Ho voldràs comprar tot! Salut!

### MENÚS PER A GRUPS

(A partir de 10 persones)

Consulta els nostres sucullents menús al web:

[fabricamoritzbarcelona.com](http://fabricamoritzbarcelona.com)



### ESDEVENIMENTS PRIVATS

Celebra el teu esdeveniment a les sales de la Fàbrica Moritz.  
Per a més informació, contacta'ns:

[events@moritz.com](mailto:events@moritz.com)



### EXPERIÈNCIES CERVERES

MÀSTER TAST (Visita + Tast)

FES LA TEVA PRÒPIA MORITZ

MENÚ MARIDATGE

TALLER DE TIRATGE DE CERVESA