



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

TAPAS Y PLATILLOS

LA RUSA DE OJOS AZULES "Ensaladilla" rusa con doble de atún	6,95€
ESQUEIXADA DE BACALAO (SG) con olivada y tomate.	12,25€
HUMMUS BARCELONA (VG) 🌱 con sanfaina y pan soplado.	9,95€
HUEVOS ESTRELLADOS con jamón y patatas.	10,95€
JAMÓN 100% IBÉRICO (80g) (SG)	21,00€
cortado a mano.	
TORTILLA DE PATATAS (SG,V) hecha al momento (con o sin cebolla).	7,10€
CORAZÓN DE ALCAHOFA CONFITADA (1u.) (SG) con piñonada, jugo de rustido y jamón ibérico.	6,35€
BRAVAS DE AQUÍ (V) con alioli y aceite picante.	5,95€
BRAVAS DE ALLÀ (V) con mayonesa y salsa de tomate picante.	5,95€
BOMBA DE LA MORITZ rellena de carne y salsa de tomate picante.	5,20€
CALAMAR A LA ANDALUZA con mayonesa.	11,80€
BUÑUELOS DE BACALAO (6u.) con ajo y perejil.	10,75€
DEDALES DE POLLO marinados y fritos con mayonesa de curry.	9,65€
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.	5,95€
ALITAS DE POLLO CRUJIENTE con salsa hot mango.	8,75€
PATATAS PFAFFENHOFEN gratinadas al horno de leña con una carbonara de MORITZ ORIGINAL y beicon.	6,15€
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€
COSTILLAR DE CERDO ASADO con ajos, romero y tomillo, regado con MORITZ NEGRA y patatas asadas.	14,25€
ALBÓNDIGAS ELABORADAS CON MORITZ NEGRA con tomate, berenjena y picada.	9,75€
NUESTRO WELLINGTON Carrillera de ternera guisada a la MORITZ NEGRA sobre pan de croissant y duxelle de setas.	12,50€

PARA ACOMPAÑAR LA 1ª MORITZ

SURTIDO DE ACEITUNAS (SG)	3,90€
PATATAS CHIPS (SG,VG)	2,95€
ALMENDRAS SALADAS (SG,VG)	4,20€
CÓCTEL SALADO DE FRUTOS SECOS (SG,VG)	2,95€
ANCHOAS DEL CANTÁBRICO (filéte) (SG)	2,90€
BOQUERONES EN VINAGRE (6ú.) (SG)	7,30€
GILDA (1u.) (SG)	2,65€
GILDA MATRIMONIO Piparra, anchoa, aceituna y boquerón. (1u.) (SG)	2,65€
ALCACHOFA EN CONSERVA BRASEADA CON VINAGRETA DE LIMÓN (1u.) (V) 🌱	1,50€
PIMIENTOS RELLENOS DE QUESO (SG,V)	5,80€
DADOS DE QUESO CURADO EN ACEITE (SG,V)	6,00€
"LLAMINETS" DE FUET	3,95€
TORREZNOS DE LA MORITZ con ensalada fresca de pepino, hierbas y lima (SG)	7,00€

LAS CROQUETAS CRUJIENTES Y CREMOSAS

DE JAMÓN IBÉRICO (1u.)	2,80€
DE CALAMAR (1u.)	2,80€
DE CALABAZA, ESPINACAS Y JENGIBRE (1u.) (V)	2,80€
DE CALÇOTS CON ROMESCO (1u.) (V)	2,80€
SURTIDO DE 4 CROQUETAS (1 unidad de cada variedad)	10,50€

SG Sin gluten (puede contener trazas), V Apto para vegetarianos, VG Apto para veganos, 🌱 Plato saludable



TABLA DE ALÉRGENOS

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€
No está permitido consumir alimentos o bebidas ajenos al establecimiento.

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!



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 pizza de queso rallado.

9,50€

FLAMMKUCHEN DE MUNTSE (V)

Crème fraîche, cebolla con capas finas de queso Munster.

9,95€

FLAMMKUCHEN IBÉRICA

con jamón ibérico, tocino embutido, queso y rúcula.

11,60€

FLAMMKUCHEN A LA PARMIGIANA (V)

de berenjena con mozzarella y tomate.

9,95€

FLAMMKUCHEN A LA CATALANA

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

10,60€

FLAMMKUCHEN NORUEGA

de salmón ahumado, huevo duro, crème fraîche de hierbas y alcaparras, con vinagreta de miel, mostaza e hinojo.

11,20€

COCA DE RECAPTE TRADICIONAL DE LLEIDA

de escalivada y sardina en aceite.

10,60€

COCA VEGETAL (V)

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

10,60€

NUESTROS BOCADILLOS

EL FRANKFURT DE LA MORITZ

con beicon, cebolla y queso.

8,80€

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.

13,85€

DE PECHUGA DE POLLO REBOZADA

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

9,95€

EL MORUNO DE LA MORITZ

con cordero adobado con especias y salsa de yogur con pepino y menta.

9,95€

DE CALAMARES

con lechuga, mayonesa y salsa marinera de MORITZ EPIDOR.

10,60€

EL VEGETARIANO (V)

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.

10,60€

EL PICANTÓN A LA MORITZ

LA ESPECIALIDAD DE LA FÀBRICA MORITZ

EL DE SIEMPRE. EL ORIGINAL 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

LOS PLATOS DE LA FÀBRICA

LA ENSALADA VERDE-VERDE (SG, VG)

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

9,60€

SALMOREJO CORDOBÉS

con huevo y virutas de jamón.

9,50€

ENSALADA DE TOMATE CON VENTRESCA

DE ATÚN EN ACEITE (SG)

con cebolla tierna y aceitunas negras.

10,60€

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.

10,60€

MACARRONES DE RUSTIDO GRATINADOS

como los de la abuela... pero mejorados.

11,95€

MEJILLONES AL VAPOR DE MORITZ 7

con tomate, tocino, aceite de oliva y patatas fritas.

12,95€

PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA (SG)

acompañada con verduras.

12,00€

LA GRAN BANDEJA DE SALCHICHAS

Bockwurst, Wiener, Nürnberger, Bratwurst, Krakauer con chucrut.

16,00€

Y PARA TERMINAR... POSTRES

PASTEL DE CHOCOLATE Y ZANAHORIA (V)

con MORITZ NEGRA y frosting de crema de queso.

6,00€

COCA DE ANÍS (V)

con chocolate, aceite y sal.

7,50€

CHUCHOS RELLENOS DE CREMA DE YUZU (V)

7,00€

HELADOS Y SORBETES AL GUSTO CON TOPPINGS (V)

Helados de MORITZ NEGRA, de vainilla, de chocolate. Sorbetes de limón, de MORITZ RADLER, frutos rojos, mango y fruta de la pasión.

5,50€

COCO HELADO (V)

con chocolate, fruta de la pasión y piña al ron.

6,00€

LEMON PIE DE YUZU Y LIMA (V)

con helado de mango y menta.

6,00€

CREMA CATALANA (SG, V)

quemada (o no).

5,50€

FLAN DE QUESO (V)

con frutos rojos y crumble.

5,50€

DULCES (V)

Trufas de cacao y carquiñolis.

3,20€

GUARNICIONES

PATATAS FRITAS (VG)

3,85€

ENSALADA DE COGOLLOS (SG, VG)

con vinagreta de miel y mostaza.

3,75€

NUESTRO PAN

COCA DE SEIS GRANOS UNTADA CON TOMATE (VG)

3,80€

REBANADAS DE PAN RÚSTICO (VG)

3,25€

PAN ESPECIAL PARA CELÍACOS (SG, VG)

3,60€



EVENTOS PRIVADOS

Celebra tu evento en las salas de la Fàbrica Moritz.

Para más información, contáctanos:

events@moritz.com

MENÚ 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

