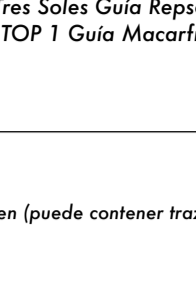
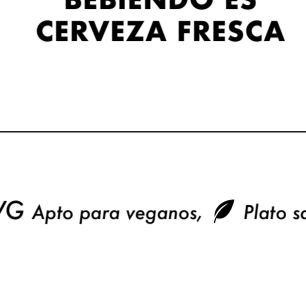


EST. FÀBRICA 1856 MORITZ BARCELONA

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 (puede contener trazas), V Apto para vegetarianos, VG Apto para veganos, 🍴 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 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 (filete) (SG) 2,90€
BOQUERONES EN VINAGRE (6u.) (SG) 7,30€
GILDA (1u.) (SG) 2,65€
GILDA MATRIMONIO Piparra, anchoa, aceituna y boquerón. (1u.) (SG) 2,65€
ALCAHOFA 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€

TAPAS Y PLATILLOS

LA RUSA DE OJOS AZULES 6,95€
"Ensaladilla" rusa con doble de atún
ESQUEIXADA DE BACALAO (SG) 12,25€
con olivada y tomate.
HUMMUS BARCELONA (VG) 🍴 9,95€
con sanfaina y pan soplado.
HUEVOS ESTRELLADOS 10,95€
con jamón y patatas.
JAMÓN 100% IBÉRICO (80g) (SG) 21,00€
cortado a mano.
TORTILLA DE PATATAS (SG, V) 7,10€
hecha al momento (con o sin cebolla).
CORAZÓN DE ALCAHOFA CONFITADA (1u.) (SG) 6,35€
con piñonada, jugo de rustido y jamón ibérico.
BRAVAS DE AQUÍ (V) 5,95€
con alioli y aceite picante.
BRAVAS DE ALLÁ (V) 5,95€
con mayonesa y salsa de tomate picante.
BOMBA DE LA MORITZ 5,20€
rellena de carne y salsa de tomate picante.
CALAMAR A LA ANDALUZA 11,80€
con mayonesa.
BUÑELOS DE BACALAO (6u.) 10,75€
con ajo y perejil.
DEDALES DE POLLO 9,65€
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) 5,95€
elaborada con MORITZ 7 y romesco.
ALITAS DE POLLO CRUJIENTE 8,75€
con salsa hot mango.
PATATAS PFAFFENHOFEN 6,15€
gratinadas al horno de leña con una carbonara de MORITZ ORIGINAL y beicon.
BACALAO A LA ROMANA 13,95€
con sanfaina y salsa tártara.
TERNERA AL CHIMICHURRI (SG) 10,95€
con puré de patata.
TRÍ DE BUTIFARRAS CAL ROVIRA (Cruda, Perol y Negra) 8,50€
con judías de Santa Pau, salteadas con ajo tierno y jugo rustido.
COSTILLAR DE CERDO ASADO 14,25€
con ajos, romero y tomillo, regado con MORITZ NEGRA y patatas asadas.
ALBÓNDIGAS ELABORADAS CON MORITZ NEGRA 9,75€
con tomate, berenjena y picada.
NUESTRO WELLINGTON 12,50€
Carrillera de ternera guisada a la MORITZ NEGRA sobre pan de croissant y duxelle de setas.

FLAMMKUCHEN Y COCAS

HORNEADAS EN NUESTRO HORNO DE LEÑA

FLAMMKUCHEN AL NATURAL O GRATINADA 9,50€
La original con crème fraîche, beicon y cebolla.
O la versión gratinada con una pizza de queso rallado.
FLAMMKUCHEN DE MUNTSER (V) 9,95€
Crème fraîche, cebolla con capas finas de queso Munster.
FLAMMKUCHEN IBÉRICA 11,60€
con jamón ibérico, tocino embutido, queso y rúcula.
FLAMMKUCHEN A LA ROMAGNANA (V) 9,95€
con berenjena con mozzarella y tomate.
FLAMMKUCHEN A LA CATALANA 10,60€
con butifarra de Cal Rovira, setas, alioli y membrillo.
FLAMMKUCHEN NORUEGA 🍴 11,20€
de salmón ahumado, huevo duro, crème fraîche de hierbas y alcaparras, con vinagreta de miel, mostaza e hinojo.
COCA DE RECAPTE TRADICIONAL DE LLEIDA 10,60€
de escalivada y sardina en aceite.
COCA VEGETAL (V) 🍴 10,60€
de berenjena, pimiento rojo, calabacín, judía tierna, tomate y queso de cabra.

NUESTROS BOCADILLOS

EL FRANKFURT DE LA MORITZ 8,80€
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 13,85€
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.
EL MORUNO DE LA MORITZ 9,95€
con cordero adobado con especias y salsa de yogur con pepino y menta.
DE CALAMARES 10,60€
con lechuga, mayones y salsa marinera de MORITZ EPIDOR.
EL VEGETARIANO (V) 🍴 9,95€
con berenjena en tempura de MORITZ 7, aguacate, pesto de limón, rúcula, cebolla y tomate confitado.
DE PASTRAMI 10,60€
con mayonesa de chimichurri argentino y pepino en vinagre.

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 16,00€
marinado con soja, jengibre y miel, servido con patatas fritas.
*Receta de Montse Guillén y FoodCulturaMuseum

LOS PLATOS DE LA FÀBRICA

LA ENSALADA VERDE-VERDE (SG, VG) 🍴 9,60€
con lechuga, hinojo, endibia, judías verdes, espárragos verdes, pepinos, manzana, aceitunas, albahaca, perejil y lima.
SALMOREJO CORDOBÉS 🍴 9,50€
con huevo y virutas de jamón.
ENSALADA DE TOMATE CON VENTRESCA DE ATÚN EN ACEITE (SG) 🍴 10,60€
con cebolla tierna y aceitunas negras.
LAS VERDURAS SALTEADAS (VG) 🍴 10,60€
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 GRATINADOS 11,95€
como los de la abuela... pero mejorados.
MEJILLONES AL VAPOR DE MORITZ 7 12,95€
con tomate, tocino, aceite de oliva y patatas fritas.
PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA (SG) 🍴 12,00€
acompañada con verduritas.
LA GRAN BANDEJA DE SALCHICHAS 16,00€
Bratwurst, Wiener, Nürnberger, Bratwurst, Krakauer con chucrut.
Y PARA TERMINAR... POSTRES

PASTEL DE CHOCOLATE Y ZANAHORIA (V) 6,00€
con MORITZ NEGRA y frosting de crema de queso.
COCA DE ANÍS (V) 7,50€
con chocolate, aceite y sal.
CHUCHOS RELLENOS DE CREMA DE YUZU (V) 7,00€
HELADOS Y SORBETES AL GUSTO CON TOPPING (V) 5,50€
Helados de MORITZ NEGRA, de vainilla, de chocolate. Sorbetes de limón, de MORITZ RADLER, frutos rojos, mango y fruta de la pasión.
COCO HELADO (V) 6,00€
con chocolate, fruta de la pasión y piña al ron.
LEMON PIE DE YUZU Y LIMA (V) 6,00€
con helado de mango y menta.
CREMA CATALANA (SG, V) 5,50€
quemada (o no).
FLAN DE QUESO (V) 5,50€
con frutos rojos y crumble.
DULCES (V) 3,20€
Trufas de cacao y carquiñolis.

GUARNICIONES

PATATAS FRITAS (VG) 3,85€
ENSALADA DE COGOLLOS (SG, VG) 🍴 3,75€
con vinagreta de miel y mostaza.

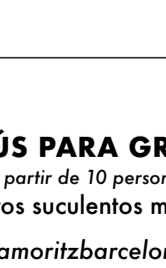
NUESTRO PAN

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€

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.

TABLA DE ALÉRGICOS



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 Fàbrica Moritz.
Para más información, contactáanos:
events@moritz.com

EXPERIENCIAS CERVECERAS

MASTER TAST (Visita + Cata)
HAZ TU PROPIA MORITZ
MENÚ MARIDAJE
TALLER DE TIRAJE DE CERVEZA