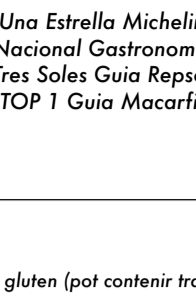


EST. FÀBRICA 1856 MORITZ BARCELONA

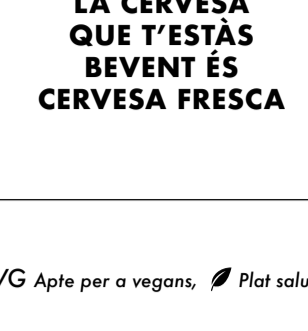
CATALÀ



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 (pot contenir traces), V Apte per a vegetarians, VG Apte per a vegans, 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 1a MORITZ

ASSORTIMENT D'OLIVES (SG) 3,90€

PATATES XIPS (SG, VG) 2,95€

AMETLLES SALADES (SG, VG) 4,20€

CÒCTEL SALAT DE FRUITS SECS (SG, VG) 2,95€

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

SEITONS EN VINAGRE (6u.) (SG) 7,30€

GILDA (1u.) (SG) 2,65€

GILDA MATRIMONI Piparra, anxova, oliva i seitó. (1u.) (SG) 2,65€

CARXOFA EN CONSERVA A LA BRASA AMB VINAGRETA DE LLIMONA (1u.) (V) 1,50€

PEBROTETS FARCITS DE FORMATGE (SG, V) 5,80€

DAUS DE FORMATGE CURAT EN OLI (SG, V) 6,00€

LLAMINETS DE FUET 3,95€

COTNES DE LA MORITZ amb amanit fresc de cogombre, herbes i llima. (SG) 7,00€

