1856

FÁBRICA MORITZ BARCELONA

CATALÀ



XEF JORDI VILÀ
Director gastronòmic de la Fàbrica Moritz Barcelona.
Una Estrella Michelin
Premi Nacional de Gastronomia 2022
Two Soles Guía Repsol
TOP 5 Guía Michelin



LA CERVESA QUE T'ESTÀS BEVENT ÉS CERVESA FRESCA

SG Sense gluten (pot contenir traces). V Apte per a vegetarians. 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. *(pots dir 72cl)* — 18,50€



MORITZ 7 — LA RUSSA D'ULLS BLAUS
+
MORITZ EPIDOR — HUMMUS BARCELONA AMB PA BUFAT (VG)
+
MORITZ RED IPA — ALETES DE POLLASTRE CRUIXENT
+
MORITZ NEGRA — LA CROQUETA CRUIXENT DE CALAMAR

LA VERMU Per acompanyar la 1a MORITZ

PATATES XIPS (SG,VG) — 2,95€
ASSORTIMENT D'OLIVES (SG) — 3,95€
SEITONS EN VINAGRE (Bx.) (SG) — 7,30€
ANXOVES DEL CANTÀBRIC (Kwt) (SG) — 2,95€
GILDA (Tx.) (SG) — 2,65€
GILDA MATXIMONI Piparra, anxova, oliva i seitó. (Tx.) (SG) — 2,65€
AMETLLES SALADES (SG,VG) — 4,35€
DAUS DE FORMATGE CURAT EN OLI (SG,V) — 6,00€
PEBROTETS FARCITS DE FORMATGE (SG,V) — 5,80€
LLAMINETS DE FUET — 3,95€

QUÈ HI HA DE NOU?

LA "CÉSAR" Amanida Cesar d'enciam merravella, pollastre, salsa d'anxova, parmesà i call0r en escabetx. — 9,50€
SOPA DE CEBA gratinada. — 10,50€
EL BIKINI TRUFAT Brioix trufat amb pernil cuit, formatge Mun i pera. — 9,50€
TRIO DE BUFFARRES de Cal Parra (Cava, Fenal i Negra) amb mangetes de Santa Pau saltejades amb all tendre i sal de rostit. — 9,00€
TORRADA DE SANTA TERESA amb gelat de vainilla. (V) — 7,00€

GUARNICIONS

PATATES FREGIDES (VG) — 3,95€
AMANIDA DE CABDELLS amb vinagreta de mel i mostassa. (SG,VG) — 3,90€

L'ESPECIALITAT

EL POLLASTRÓ A LA MORITZ — 16,95€

EL DE SEMPRE, L'ORIGINAL POLLASTRÓ CUIT AL FORN SOBRE UNA LLAUNA DE CERVESA MORITZ
marinat amb soja, gingebre i mel, servit amb patates fregides.
**Recepta de Montse Guillén i FoodCulturaMuseum*



TAPES I PLATETS

HUMMUS BARCELONA amb samfaina i pa bufat. (VG) — 10,15€
ESQUEIXADA DE BACALLÀ amb olivada i tomàquet. (SG) — 12,75€
LA RUSSA D'ULLS BLAUS "Ensaladilla" russa amb doble de tonyina. — 7,25€
PERNIL 100% IBÈRIC TALLAT A MÀ (80g) (SG) — 22,00€
BRAVES D'AQUÍ O D'ALLÀ Les d'aquí amb allioli i oli picant. Les d'allà amb maionesa i salsa brava. (V) — 6,50€
DIDALS DE POLLASTRE marinats i fregits amb maionesa de curri. — 9,95€
BUNYOLS DE BACALLÀ amb all i julivert. (Bx.) — 10,95€
ALETES DE POLLASTRE CRUIXENT amb salsa hot mango. — 8,95€

CROQUETA CRUIXENT DE PERNIL IBÈRIC (Dz.) — 5,90€
CROQUETA CRUIXENT DE CALAMAR (Dz.) — 5,90€
CROQUETA CRUIXENT DE CARBASSA, ESPINACS I GINGEBRE (Dz.) (V) — 5,90€
CROQUETA D'ESCUDELLA (Dz.) — 5,90€
ASSORTIMENT DE 4 CROQUETES (Tx. de cada variant) — 11,40€

DIDALS D'ALBERGÍNIA EN TEMPURA feta amb MORITZ 7 i romesco. (VG) — 7,95€
CALAMAR A L'ANDALUSA amb maionesa. — 12,95€
BOMBA DE LA MORITZ farcida de carn i salsa de tomàquet picant. — 5,40€
TRUITA DE PATATES feta al moment (amb cebo o sense). (V) — 7,20€
OUS ESTRELLATS amb pernil i patates. — 11,40€
COR DE CARXOFA CONFITADA amb pinyonada, suc de rostit i pernil ibèric. (Tx.) (SG) — 6,35€
FRICANDÓ DE VEDELLA amb trompetes de la mort i albergínia en tempura. — 14,00€
COSTELLAM DE PORC ROSTIT amb all, romaní i farigola, regat amb MORITZ NEGRA i patates rostides. — 14,80€
PATATES PFAFFENHOFEN gratinades amb una carbonara de MORITZ ORIGINAL i bacó. — 6,70€
VEDELLA AL CHIMICHURRI amb puré de patata. (SG) — 11,40€
LA PLATA DE SALSITXES Bockwurst, Wiener, Nürnberger, Bratwurst amb xucrut. — 12,00€
MACARRONS DE ROSTIT GRATINATS com els de l'àvia, però millorats. — 12,45€
BACALLÀ A LA ROMANA amb samfaina i salsa tàrtara. — 14,50€

FLAMMKUCHEN I COQUES

FLAMMKUCHEN GRATINADA L'original amb crème fraîche, bacó i ceba. — 9,90€
FLAMMKUCHEN IBÈRICA amb pernil ibèric, consolada embotida, formatge i nuca. — 11,95€
FLAMMKUCHEN A LA CATALANA amb botifarra de Cal Rovira, bolets i allioli de codonyat. — 11,20€
COCA DE RECAPTE TRADICIONAL DE LLEIDA d'escalivada i sardinete en oli. — 10,95€
COCA VEGETAL d'albergínia, pebrot vermell, carbassó, mangeta tendra, tomàquet i formatge de cabra. (V) — 10,95€

AMB PA

DE CALAMARS amb enciam, maionesa i salsa marinera de MORITZ EPIDOR. — 11,95€
EL VEGETARIÀ amb albergínia en tempura feta amb MORITZ 7, alvocat, pesto de llimona, ruca, salsa i tomàquet confitat. (V) — 10,35€
EL DE PASTRAMI amb maionesa de chimichurri argent i cogombre en vinagre. — 10,95€
LA CHEESEBURGUER DE L'ALKIMIA Hamburguesa de vaca, formatge, dueelle de col caramel.litzada i bacó amb raifort i salsa barbacoa MORITZ, amb patates fregides. — 15,96€
EL FRANKFURT DE LA MORITZ amb bacó, ceba i formatge. — 9,00€
PA AMB TOMÀQUET Coca de sis grans amb tomàquet. (VG) — 3,80€
LLESQUES DE PA RÚSTIC (VG) — 3,40€
PA ESPECIAL PER A CELÍACS (SG,VG) — 3,95€

A LA VOSTRA SALUT

AMANIDA DE TOMÀQUET AMB VENTRESCA DE TONYINA EN OLI amb ceba tendra i olives negres. (SG) — 10,95€
L'AMANIDA VERDA-VERDA amb enciams, fonalet, endívia, mangeta tendra, espàrrecs verds, cogombres, pomes, olives, alfalbrega, julivert i llima. (SG,V) — 9,95€
PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA amb verduretes. (SG) — 12,50€
LES VERDURES SALTEJADES Patata, mangeta tendra, espàrrec verd, carbassó, bròquil, pastanaga i espinacs, amb salsa romesco. (VG) — 10,95€

MÓN DOLÇ

PASTÍS DE XOCOLATA I PASTANAGA amb MORITZ NEGRA i frosting de crema de formatge. (V) — 5,95€
GELATS I SORBETS AMB TOPPINGS Gelats de MORITZ NEGRA, de vainilla o de xocolata i sorbets de llimona o fruits vermells. (V) — 5,70€
CREMA CATALANA Cremada (o no). (SG,V) — 5,70€
FLAN DE FORMATGE amb fruits vermells i crumble. (V) — 5,70€
FONDANT DE XOCOLATA amb gelat de MORITZ NEGRA o vainilla. (V) — 5,95€
DOLÇOS Trufes de cacau i carquinyolis. (V) — 3,30€

10% DE DESCOMPTE A LA MORITZ STORE
Ara, per consumir a la nostra cervesoteca, tens un 10% de descompte a la MORITZ STORE.
Recorda t'd'emservar el tiquet!

5% DE DESCOMPTE A LA BOTIGA ONLINE
Subscriute al nostre butlletí i aconseguiràs un 5% de descompte en la teva primera compra.
Ho voldràs comprar tot! Salut!

LES EXPERIÈNCIES

MENÚS PER A GRUPS
(A partir de 10 persones)
Consulta els nostres sucs! tents menús al web:
fabricamoritzbarcelona.com

ESDEVENIMENTS PRIVATS
Celebra al teu esdeveniment o les sales de la Fàbrica Moritz.
Per a més informació, contacta'ns:
events@moritz.com

EXPERIÈNCIES CERVESERES
MÀSTER TAST (Visita + Tast)
FES LA TEVA PRÒPIA MORITZ
MENÚ MARIDATGE
TALLER DE TRATGE DE CERVESA

INFORMACIÓ ADDICIONAL
Si vols, et pots emportar la consumició sobrant.
Obert tots els dies de l'any.
IVA inclòs / Suplement terrassa +12%
No s'accepten billets de 200€ i 500€
El compte es podrà dividir en un màxim de 3 pagaments
No gestionem pagaments individuals per persona o consumició.
No està permès consumir aliments o begudes externes a l'establiment.

TAULA D'AL·LERGENS