



VERMUTERIA

TAPAS ESPECIAL VERMUT

ANCHOAS 00 DEL CANTÁBRICO ^(U) C	2,20 €
GILDA ^(U) C	2,20 €
BOQUERONES EN VINAGRE C	6,80 €
VARIADO DE ACEITUNAS C	2,90 €
PATATAS CHIPS AL NATURAL LAS MARINAS CV	2,50 €
PIMIENTOS RELLENOS DE QUESO CV	5,20 €
DADOS DE QUESO CURADO EN ACEITE CV	4,30 €
ALMENDRAS SALADAS CV	2,60 €
LLAMINETS DE FUET	2,90 €

EL PAN DE TRITICUM

COCA DE SEIS GRANOS UNTADA CON TOMATE V	3,20 €
REBANADAS DE PAN RÚSTICO V	2,75 €
PAN ESPECIAL PARA CELÍACOS CV	2,75 €

NO SE ACEPTAN BILLETES DE 200 € Y 500 €
SUPLEMENTO SERVICIO EN TERRAZA + 12%

CERVEZA
MORITZ
DAILY FRESH
FRESCA SIN PASTEURIZAR
BEER DIRECTA
DE LA
FROM
FABRICA
MORITZ
BARCELONA



Casa
MORITZ
BARCELONA

LA CARTA
MÁS CERVECERA
DEL MUNDO

CHEF JORDI VILÀ

Una estrella Michelin
Director gastronómico de la
FÀBRICA MORITZ BARCELONA



TAPAS Y PLATILLOS

LA RUSA DE OJOS AZULES CV

Ensaladilla rusa con doble de atún

HUMUS BARCELONA CON PICOS DE KAMUT CV

(humus con *samfaina*)

BRAVAS DE AQUÍ CON ALIOLI Y ACEITE PICANTE V

TORTILLA DE PATATAS PREPARADA AL MOMENTO CV

Sola o con cebolla

LA CROQUETA CRUJIENTE DE JAMÓN IBÉRICO

LA CROQUETA DE CALAMAR

BUÑUELOS DE BACALAO

AROS DE CALAMAR A LA ANDALUZA

DEDALES DE BERENJENA EN TEMPURA V

Elaborados con **MORITZ ORIGINAL** y romesco

PATATAS PFAFFENHOFEN

Gratinadas al horno de leña con una carbonara de **MORITZ EPIDOR** y beicon

ESQUEIXADA DE BACALAO C

Con olivada y tomate

ENSALADAS Y PLATOS "VEGGIES"

LA VERDE-VERDE CV

Con lechugas, judías verdes, espárragos verdes, pepinos, manzana, aceitunas, albahaca, perejil y lima verde

ENSALADA DE TOMATES CV

Con lechugas, coliflor escabechada, salsa de jalapeño, lima y cilantro

RAVIOLIS DE APIONABO CON DUXELLE DE SETA CV

Salsa de tomate a la provenzal y olivas negras

TOMBET MALLORQUÍN CV

Plato vegetariano de verduras al horno con tomate

ARROZ VEGETARIANO V

Con acelga, col, raifort y lima

LENTEJAS SRI LANKA CV

Cocinadas con leche de coco, ajo, curry y cilantro acompañadas de yogurt y hierbas frescas

C apto para celíacos | V apto para vegetarianos
CV apto para celíacos y vegetarianos

EL PICANTÓN A LA MORITZ

PICANTÓN MORITZ ORIGINAL

El de siempre, el original marinado en soja, con jengibre y miel, servido con patatas fritas

* Receta de Montse Guillén y FoodCulturaMuseum

FLAMMKUCHEN + COCAS

FLAMMKUCHEN AL NATURAL

La original solo con *crème fraîche*, beicon y cebolla

FLAMMKUCHEN GRATINADA

Crème fraîche, beicon y cebolla con una pizca de queso rallado

FLAMMKUCHEN DE MUNSTER V

Crème fraîche y cebolla con finas capas de queso Munster

FLAMMKUCHEN IBÉRICA,

Crème fraîche, jamón, panceta embuchada, queso y rúcula

COCA DE RECAPTE TRADICIONAL DE LLEIDA

De escalivada y sardinilla en aceite

COCA VEGETAL V

De calabacín, berenjena, judía verde, tomate, pimiento rojo y queso de cabra

BOCADILLOS

FLEISCHWURST LAMINADO

Con bacon, cebolla y queso

LA CHEESEBURGER DE L'ALKIMIA

Hamburguesa de vaca, queso, lechuga, tomate y salsa barbacoa **MORITZ** un punto picante

PECHUGA DE POLLO EMPANADO

Con mayonesa, lechuga, curry rojo, cilantro y lima

DE CALAMARES

Con lechuga, mayonesa y marinera de **MORITZ EPIDOR**

DE JAMÓN IBÉRICO

Con tomate

EL VEGETARIANO CON BERENJENA EN TEMPURA V

Tempura de **MORITZ ORIGINAL**, aguacate, pesto de limón, rúcula, cebolla y tomate confitado

PLATOS L

MACARRONES DE ASADO GRATINADOS

VERDURAS SALTEADAS CV

Acompañadas de salsa romesco

SOPA DE CEBOLLA GRATINADA CON QUESO Y PAN

PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA CV

Con verduritas

MEJILLONES AL VAPOR DE MORITZ 7

Y sofrito de cebolla, virutas de papada de cerdo y tomate con patatas frita

ALBÓNDIGAS ELABORADAS CON MORITZ NEGRA

Con tomate y berenjena

PLATOS XXL CON CERVEZA

COSTILLAR DE CERDO ASADO

Con ajos, romero y tomillo, regado con **MORITZ NEGRA**, patatas asadas, y ensalada de cogollos con vinagreta de miel

LA GRAN SALCHICHA (300 GRS.)

Con chucrut y patatas Pfaffenhofen gratinadas al horno de leña con una carbonara de **MORITZ EPIDOR** y beicon

BACALAO EN TEMPURA DE MORITZ ORIGINAL

Con *samfaina*

POSTRES

CARROT PIE DE MORITZ NEGRA V

Con *frosting* de crema de queso

FONDANT DE CHOCOLATE NEGRO V

Con sorbete de **MORITZ NEGRA**

HELADO DE CERVEZA MORITZ NEGRA V

Con *crumble* de cacao y crujientes de chocolate

CREMA CATALANA QUEMADA (o no) V

FLAN DE QUESO V

Con frutos rojos y *crumble*

FONDANT DE CHOCOLATE NEGRO V

Llega caliente y con helado de vainilla

SORBET DE LIMÓN NATURAL V

HELADO DE VAINILLA V

Con *crumble* de almendras y crujientes de chocolate