

VERMUTERIA

TAPETES ESPECIAL VERMUT

ANXOVES 00 DEL CANTÀBRIC (FILET) - C	2,20 €
GILDA (U) - C	2,20 €
SEITONS EN VINAGRE - C	6,90 €
OLIVES BARREJADES - CV	3,25 €
PATATES XIPS AL NATURAL LAS MARINAS - CV	2,60 €
PEBROTETS FARCITS DE FORMATGE - CV	5,20 €
DAUS DE FORMATGE CURAT EN OLI - CV	4,45 €
AMETLLES SALADES - CV	3,10 €
LLAMINETS DE FUET	3,10 €

EL PA DE TRITICUM

COCA DE SIS GRANS UNTAT AMB TOMÀQUET - V	3,35 €
LLESQUES DE PA RÚSTIC - V	2,90 €
PA ESPECIAL PER CELÍACS - CV	2,90 €

OBERT TOTS ELS DIES DE L'ANY
IVA INCLÒS · SUPLEMENT TERRASSA +12%
NO S'ACCEPTEN BITLLETS DE 200€ I 500€
MORITZ FREE WIFI

CERVESA MORITZ DAILY FRESH FRESCA SENSE PASTEURITZAR BEER DIRECTA DE LA FROM FABRICA MORITZ BARCELONA



Casa
MORITZ
BARCELONA

LA CARTA MÉS CERVESERA DEL MÓN

XEF JORDI VILÀ

Una Estrella Michelin
Director gastronòmic de la
FÀBRICA MORITZ BARCELONA



TAPES I PLATETS

LA RUSSA D'ULLS BLAUS "Ensaladilla" russa amb doble de tonyina	
HUMUS BARCELONA AMB "PICOS" DE KAMUT - V (humus amb samfaina)	
BRAVES D'AQUÍ AMB ALLIOLI I OLI PICANT - V	
TRUITA DE PATATES FETA AL MOMENT - CV Sola o amb ceba	
PATATES PFAFFENHOFEN Gratinades al forn amb una carbonara de MORITZ EPIDOR i bacó	
PLATET DE PATATES A LA CATALANA - CVG Amb sofregit de ceba, tomàquet, bitxo i MORITZ ORIGINAL	
LA CROQUETA CRUIXENT DE PERNIL IBÈRIC (U)	
LA CROQUETA CRUIXENT DE CALAMAR (U)	
BUNYOLS DE BACALLÀ AMB ALL I JULIVERT	
ALETES DE POLLASTRE CRUIXENT	
ANELLES DE CALAMAR A L'ANDALUSA	
DIDALS D'ALBERGÍNIA EN TEMPURA - V Feta amb MORITZ ORIGINAL i romesco	
ESQUEIXADA DE BACALLÀ - C Amb olivada i tomàquet	

AMANIDES I PLATS "VEGGIES"

SALMOREJO DE REMOLATXA - CVG Amb salpicón de tomàquet, cogombre, ceba i pebrot	
L'AMANIDA VERDA-VERDA - CVG Amb enciams, fonoll, endívia, mongeta tendra, espàrrecs verds, cogombres, poma, olives, alfàbrega, julivert i llima verda	
AMANIDA DE TOMÀQUET - C Amb ceba tendra i tonyina	
VERDURES SALTEJADES - CV Acompanyades de salsa romesco	
TOMBET MALLORQUÍ - CV Plat vegetarià de verdures al forn amb tomàquet	
BURRATA AMB FRUITA FRESCA I ESCABETXADA - V En un escabetx de cervesa i brots de coliflor	
RISSOTO D'ESCALIVADA - CV I col caramel·litzada	

C apte per a celíacs | **V** apte per a vegetarians | **CV** apte per a celíacs i vegetarians
VG apte per a vegans | **CVG** apte per a celíacs i vegans

EL POLLASTRÓ A LA MORITZ

POLLASTRÓ MORITZ ORIGINAL
El de sempre, l'original, marinat en soja, gingebre i mel, servit amb patates fregides

* Recepta de Montse Guillén i FoodCulturaMuseum.



FLAMMKUCHEN I COQUES

FLAMMKUCHEN AL NATURAL L'original només amb crème fraîche, bacó i ceba	
FLAMMKUCHEN GRATINADA Crème fraîche, bacó, ceba i un polsim de formatge ratllat	
FLAMMKUCHEN DE MUNSTER - V Crème fraîche, ceba amb capes fines de formatge Munster	
FLAMMKUCHEN IBÈRICA Amb pernil, cansalada embotida, formatge i ruca	
COCA DE RECAPTE TRADICIONAL DE LLEIDA D'escalivada i "sardinilla" en oli	
COCA VEGETAL - V De carbassó, albergínia, mongeta tendra, tomàquet, pebrot vermell i formatge de cabra	

ENTREPANS I PLANXATS

FLEISCHWURST LAMINAT Amb bacó, ceba i formatge	
LA CHEESEBURGER DE L'ALKIMIA Hamburguesa de vaca, formatge, enciam, tomàquet i salsa barbaoca MORITZ un punt picant	
DE PIT DE POLLASTRE ARREBOSSAT Amb maionesa, enciam, curri vermell, coriandre i llima	
DE CALAMARS Amb enciam, maionesa i marinera de MORITZ EPIDOR	
DE PERNIL IBÈRIC Amb tomàquet	
EL VEGETARIÀ AMB ALBERGÍNIA EN TEMPURA - V Tempura de MORITZ ORIGINAL , amb alvocat, pesto de llimona, ruca, ceba i tomàquet confitat	
BIKINI DE SOBRASSADA DE CARBASSA I FORMATGE - V	
EL BIKINI MORITZ DE ROQUEFORT I FLEICHWURST	

PLATS L

MACARRONS DE ROSTIT GRATINATS	
PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA - C Amb verdures	
MUSCLOS AL VAPOR DE MORITZ 7 I sofregit de ceba, papada de porc i tomàquet amb patates fregides	
MANDONGUILLES ELABORADES AMB MORITZ NEGRA Amb tomàquet i albergínia	
GALTA DE VEDELLA A LA MORITZ NEGRA I Parmentier de patata	

PLATS XXL AMB CERVESA

COSTELLAM DE PORC ROSTIT Amb alls, romaní i farigola, regat amb MORITZ NEGRA , patates rostides, samfaina i amanida de cabdells amb vinagreta de mel i mostassa.	
LA GRAN SALSITXA (300 GRs.) Amb xucrut i patates Pfaffenhofen gratinades al forn amb una carbonara de MORITZ EPIDOR i bacó.	
BACALLÀ EN TEMPURA DE MORITZ ORIGINAL Amb samfaina	

...I PER ACABAR POSTRES

CARROT PIE DE MORITZ NEGRA - V Amb frosting de crema de formatge	
FONDANT DE XOCOLATA - V Arriba calent i amb gelat de vainilla	
FONDANT DE XOCOLATA - V Arriba calent i amb sorbet de MORITZ NEGRA	
GELAT DE CERVESA MORITZ NEGRA - V Amb crumble de cacau i cruixents de xocolata	
GELAT DE VAINILLA - V Amb crumble d'ametlles i cruixents de xocolata	
SORBET DE LLIMONA NATURAL - V	
CREMA CATALANA CREMADA (o no) - V	
FLAM DE FORMATGE - V Amb fruits vermells i crumble	