VERMUTERÍA

TAPAS ESPECIAL VERMUT

| ANCHOAS 00 DEL CANTÁBRICO (FILETE) - C | 2,20 |
|---|------|
| GILDA (U) - C | 2,20 |
| BOQUERONES EN VINAGRE - C | 6,90 |
| VARIADO DE ACEITUNAS - CV | 3,2 |
| PATATAS CHIPS AL NATURAL LAS MARINAS - CV | 2,60 |
| PIMIENTOS RELLENOS DE QUESO - CV | 5,20 |
| DADOS DE QUESO CURADO EN ACEITE - CV | 4,4 |
| ALMENDRAS SALADAS - CV | 3,10 |
| LLAMINETS DE FUET | 3,10 |
| | |



COCA DE SEIS GRANOS UNTADA CON TOMATE - V
3,35 €

REBANADAS DE PAN RÚSTICO - V
2,90 €

PAN ESPECIAL PARA CELÍACOS - CV
2,90 €

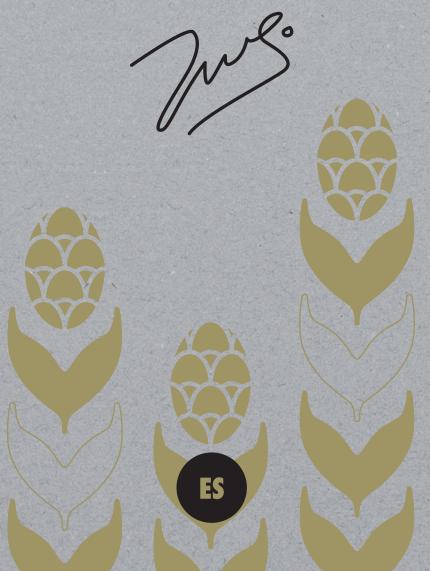




LA CARTA MÁS CERVECERA DEL MUNDO

CHEF JORDI VILÀ

Una estrella Michelin Director gastronómico de la FÀBRICA MORITZ BARCELONA



ABIERTO TODOS LOS DÍAS DEL AÑO
IVA INCLUIDO · SUPLEMENTO TERRAZA +12%
NO SE ACEPTAN BILLETES DE 200€ Y 500€
MORITZ FREE WIFI

TAPAS Y PLATILLOS

| LA RUSA DE OJOS AZULES Ensaladilla rusa con doble de atún | 4,85 € |
|---|--------|
| HUMUS BARCELONA CON PICOS DE KAMUT - V (humus con samfaina) | 9,75 € |
| BRAVAS DE AQUÍ CON ALIOLI Y ACEITE PICANTE - V | 4,95 € |
| TORTILLA DE PATATAS PREPARADA AL MOMENTO - CV Sola o con cebolla | 6,75 € |
| PATATAS PFAFFENHOFEN Gratinadas al horno con una carbonara de MORITZ EPIDOR y beicon | 5,75 € |
| PLATILLO DE PATATAS A LA CATALANA - CVG Con sofrito de cebolla, tomate, guindilla y MORITZ ORIGINAL | 5,50 € |
| LA CROQUETA CRUJIENTE DE JAMÓN IBÉRICO (U) | 2,20 € |
| LA CROQUETA CRUJIENTE DE CALAMAR (U) | 2,20 € |
| BUÑUELOS DE BACALAO Con ajo y perejil | 8,85 € |
| ALITAS DE POLLO CRUJIENTE con salsa hot mango | 7,10 € |
| AROS DE CALAMAR A LA ANDALUZA con mayonesa | 9,95 € |
| DEDALES DE BERENJENA EN TEMPURA - V Elaborados con MORITZ ORIGINAL y romesco | 6,90 € |
| ESQUEIXADA DE BACALAO - C Con olivada y tomate | 9,95 € |

ENSALADAS Y PLATOS "VEGGIES"

| SALMOREJO DE REMOLACHA - CVG Con salpicón de tomate, pepino, cebolla y pimiento | 7,50 € |
|---|----------------|
| LA ENSALADA VERDE-VERDE - CVG Con lechugas, hinojo, endibia, judías verdes, espárragos verdes, pepi manzana, aceitunas, albahaca, perejil y lima verde | 8,00 € nos, |
| ENSALADA DE TOMATE - C Con cebolla tierna y atún | 9,25€ |
| VERDURAS SALTEADAS - CV Acompañadas de salsa romesco | 9,40 € |
| TOMBET MALLORQUÍN - CV Plato vegetariano de verduras al horno con tomate | 9,80 € |
| BURRATA CON FRUTA FRESCA Y ESCABECHADA - V En un escabeche de cerveza y brotes de coliflor | 10,20 € |
| RISOTTO DE ESCALIVADA - CV Y col caramelizada | 13,50 € |

C apto para celíacos | V apto para vegetarianos | CV apto para celíacos y vegetarianos VG apto para veganos | CVG apto para celíacos y veganos

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 Y COCAS

| FLAMMKUCHEN AL NATURAL La original solo con <i>crême fraîche</i> , beicon y cebolla | 7,35 € |
|---|---------|
| FLAMMKUCHEN GRATINADA Crême fraîche, beicon y cebolla con una pizca de queso rallado | 7,95 € |
| FLAMMKUCHEN DE MUNSTER - V Crême fraîche y cebolla con finas capas de queso Munster | 9,75 € |
| FLAMMKUCHEN IBÉRICA Con jamón, panceta embuchada, queso y rúcula | 10,25 € |
| COCA DE RECAPTE TRADICIONAL DE LLEIDA De escalivada y sardinilla en aceite | 9,60 € |
| COCA VEGETAL - V De calabacín, berenjena, judía verde, tomate, pimiento rojo y | 9,80 € |

BOCADILLOS Y PLANCHADOS

FLEISCHWURST LAMINADO

Con beicon, cebolla y queso

queso de cabra

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

BIKINI DE SOBRASADA DE CALABAZA - V

y queso

EL BIKINI MORITZ de roquefort y fleischwurst

PLATOS L

| MACARRONES DE ASADO GRATINADOS | 8,95 € |
|---|----------------------|
| PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA - C Con verduritas | 10,40 € |
| MEJILLONES AL VAPOR DE MORITZ 7 Y sofrito de cebolla, virutas de papada de cerdo y tomate con patatas | 12,75 € frita |
| ALBÓNDIGAS ELABORADAS CON MORITZ NEGRA Con tomate y berenjena | 12,80 € |
| CARRILLERA DE TERNERA A LA MORITZ NEGRA Y parmentier de patata | 14,75 € |

PLATOS XXL CON CERVEZA

| COSTILLAR DE CERDO ASADO Con ajos, romero y tomillo, regado con MORITZ NEGRA, | 20,75€ |
|--|---------|
| patatas asadas, y ensalada de cogollos con vinagreta de miel y mostaza LA GRAN SALCHICHA (300 GRS.) Con chucrut y patatas Pfaffenhofen gratinadas al horno con una carbonara de MORITZ EPIDOR y beicon | 19,80 € |
| BACALAO EN TEMPURA DE MORITZ ORIGINAL Con samfaina | 19,80 € |

ACABAR POSTRES

CARROT PIE DE MORITZ NEGRA - V

Con frosting de crema de queso

FONDANT DE CHOCOLATE - V

Llega caliente y con sorbete de MORITZ NEGRA

FONDANT DE CHOCOLATE - V

Llega caliente y con helado de vainilla

HELADO DE CERVEZA MORITZ NEGRA - V

Con crumble de cacao y crujientes de chocolate

HELADO DE VAINILLA - V

7,90 €

13,50 €

9,50 €

9,70 €

9,95 €

9,20 €

8,40 €

8,40 €

Con crumble de almendras y crujientes de chocolate

SORBETE DE LIMÓN NATURAL - V

CREMA CATALANA QUEMADA (o no) - V

FLAN DE QUESO - V

Con frutos rojos y crumble





5,75€

5,25 €

5,25 €

5,00 € 5,50 €





