

I PER A ACABAR...

POSTRES

CARROT PIE DE MORITZ NEGRA - V	6,00 €
Amb frosting de crema de formatge	
FONDANT DE XOCOLATA - V	5,75 €
Arriba calent i amb gelat de MORITZ NEGRA	
FONDANT DE XOCOLATA - V	5,75 €
Arriba calent i amb gelat de vainilla	
GELAT DE CERVESA MORITZ NEGRA - V	5,75 €
Amb crumble de cacau i cruixents de xocolata	
GELAT DE VAINILLA - V	5,75 €
Amb crumble d'ametlles i cruixents de xocolata	
SORBET DE LLIMONA NATURAL - CV	5,50 €
CREMA CATALANA CREMADA (O NO) - CV	5,00 €
FLAM DE FORMATGE amb fruits vermells i crumble - V	5,50 €
TORRADA DE LA PATRONA La més molona - V	6,50 €

PER ACOMPANYAR ELS CAFÈS

DOLÇOS Trufes de cacau i carquinyolis - V	3,00 €
---	--------

LA CERVESA QUE T'ESTÀS
BEVENT ÉS CERVESA FRESCA
SENSE PASTEURITZAR,
ACABADA D'ELABORAR
I DIRECTA DE LA FÀBRICA
MORITZ BARCELONA.



AQUESTS SÓN
L'ALBERT I
EL GERMÀ,
ELS NOSTRES
MESTRES
CERVESERS.

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



JORDI VILÀ,
EL NOSTRE
DIRECTOR
GASTRONÒMIC

BENVINGUT/DA A CASA MORITZ

AQUÍ TROBARÀS:

- ☒ MOLTA, MOLTA I MOLTA CERVESA ACABADA D'ELABORAR A LA FÀBRICA MORITZ BARCELONA.
- ☒ CUINA FRESCA I DE PRODUCCIÓ PRÒPIA.
- ☒ INGREDIENTS NATURALS I DE QUALITAT.
- ☒ UNA CARTA PENSADA ESPECIALMENT PER EN JORDI VILÀ.

AIXÒ ES MEREIX UN BRINDIS, OI?
SALUT I MORITZ!


Casa
MORITZ
BARCELONA


Casa
MORITZ
BARCELONA

LA CARTA
MÉS CERVESERA
DEL MÓN



XEF JORDI VILÀ

Una Estrella Michelin | Premi Nacional Gastronomia 2021
Tres soles Guía Repsol | TOP 1, Guía Macarfi
Director gastronòmic de la Fàbrica Moritz Barcelona

CAT

VERMUTERIA

TAPES ESPECIAL VERMUT

PERNIL 100% IBÈRIC MALDONADO Tallat a mà (80 g) - C	19,95 €
ANXOVES OO DEL CANTÀBRIC (Filet) - C	2,20 €
GILDA (U) - C	2,20 €
SEITONS EN VINAGRE (6 Unitats) - C	6,90 €
ASSORTIMENT D'OLIVES - CV	3,25 €
PATATES XIPS AL NATURAL BONILLA A LA VISTA - CV	2,75 €
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 €

TAPES I PLATETS

LA RUSSA D'ULLS BLAUS "Ensaladilla" russa amb doble de tonyina	4,90 €
HUMMUS BARCELONA AMB AMB PA BUFAT - VG	9,75 €
ESQUEIXADA DE BACALLÀ - C Amb olivada i tomàquet	9,95 €
BRAVES D'AQUÍ - V Amb allioli i oli picant	4,95 €
TRUITA DE PATATES FETA AL MOMENT - CV Sola o amb ceba	6,80 €
PATATES PFAFFENHOFEN Gratinades al forn de llenya amb una carbonara de MORITZ ORIGINAL i bacó	5,85 €
CROQUETA CRUIXENT DE PERNIL IBÈRIC (U)	2,30 €
CROQUETA CRUIXENT DE CALAMAR (U)	2,30 €
LA BOMBA DE LA MORITZ Farcida de carn i salsa de tomàquet picant	4,50 €
BUNYOLS DE BACALLÀ AMB ALL I JULIVERT (8 Unitats)	8,85 €
ALETES DE POLLASTRE CRUIXENT Amb salsa hot mango	7,20 €
ANELLES DE CALAMAR A L'ANDALUSA Amb maionesa	9,95 €
DIDALS D'ALBERGÍNIA EN TEMPURA - V Feta amb MORITZ 7 i romesco	7,10 €

EL PA DE TRITICUM

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

LA NOSTRA ESPECIALITAT MÉS CERVESERA



EL POLLASTRÓ A LA MORITZ

Pollastró cuit al forn sobre llauna de cervesa Moritz, servit amb patates fregides.

Recepta de Montse Guillén i FoodCulturaMuseum.

POLLASTRÓ AMB MORITZ ORIGINAL	15,75 €
El de sempre, l'original marinat en soja, amb gíngebre i mel, servit amb patates fregides	

FLAMMKUCHEN I COQUES FETES AL FORN DE LLENYA

FLAMMKUCHEN AL NATURAL L'original només amb crème fraîche, bacó i ceba	7,50 €
FLAMMKUCHEN GRATINADA Crème fraîche, bacó, ceba i un polsim de formatge ratllat	7,95 €
FLAMMKUCHEN DE MUNSTER - V Crème fraîche, ceba amb capes fines de formatge Munster	9,95 €
FLAMMKUCHEN IBÈRICA Amb pernil ibèric, cansalada embotida, formatge i ruca	10,50 €
COCA DE RECAPTE TRADICIONAL DE LLEIDA D'escalivada i "sardinilla" en oli	9,95 €
COCA VEGETAL - V De carbassó, albergínia, mongeta tendra, tomàquet, pebrot vermell i formatge de cabra	9,85 €

AMANIDES

I PLATS “VEGGIES”

L'AMANIDA VERDA-VERDA - CVG Amb enciams, fonoll, endívia, mongeta tendra, espàrrecs verds, cogombres, poma, olives, alfàbrega, julivert i llima verda	8,00 €
AMANIDA DE TOMÀQUET amb ceba tendra, tonyina i olives negres - C	9,25 €
VERDURES SALTADES - VG Acompanyades de salsa romesco	9,40 €
CARXOFES EN ESCABETX - C Amb romesco d'albergínia escalivada i nous amb encenalls de papada curada	10,20 €
BURRATA AMB CARBASSA ESCALIVADA I SEITONS - C Vinagreta de taronja i avellanes	10,20 €
ALBERGÍNIA FARCIDA AMB BOLONYESA VEGETAL - V Amb un toc picant	9,80 €
RISOTTO DE CARXOFA - CV Amb mascarpone d'herbes i parmesà	14,50 €
BIKINI DE SOBRASSADA DE CARBASSA I FORMATGE - V	8,40 €

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

ENTREPANS

FLEISCHWURST LAMINAT Amb bacó, ceba i formatge	7,90 €
LA CHEESEBURGER DE L'ALKIMIA Hamburguesa de vaca, formatge, enciam, tomàquet i salsa barbacoa MORITZ un punt picant i acompanyada amb patates fregides	13,50 €
DE PIT DE POLLASTRE ARREBOSSAT Amb maionesa, enciam, curri vermell, coriandre i llima	9,50 €
DE CALAMARS Amb enciam, maionesa i marinera de MORITZ EPIDOR	9,70 €
DE PERNIL IBÈRIC Amb tomàquet	10,25 €
EL VEGETARIÀ AMB ALBERGÍNIA EN TEMPURA - V Tempura de MORITZ 7 , amb alvocat, pesto de llimona, ruca, ceba i tomàquet confitat	9,30 €
DE PASTRAMI Amb maionesa de chimichurri argentí i cogombre en vinagre	10,50 €
EL BIKINI MORITZ De roquefort i fleischwurst	8,40 €

PLATS DE LA CASA

MACARRONS DE ROSTIT GRATINATS	8,95 €
EL PETIT GRAN CANELO De pollastre rostit a la catalana	9,20 €
CALAMAR FARCIT - C Amb arròs Pilaf i curri verd	19,50 €
GUISAT DE CIGRONS - C Amb peu de porc	12,45 €
LLENTÍES D'AQUÍ - C Amb xoriç, costella i papada	13,50 €
LLENTÍES D'ALLÀ (SRI LANKA) - CV Cuinades amb llet de coco, all, curri, i coriandre acompanyades amb iogur i herbes fresques	13,50 €
CUA DE RAP - C Amb refregit d'alls i patata a la forquilla	22,00 €
MANDONGUILLES Elaborades amb MORITZ NEGRA , amb albergínia i piocada	12,80 €
PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA - C Amb verduretes	10,40 €
GALTA DE VEDELLA a la MORITZ NEGRA i parmentier de patata	14,75 €
PER COMPARTIR...	
COSTELLAM DE PORC ROSTIT Amb alls, romani i farigola, regat amb MORITZ NEGRA , patates rostides i amanida de cabdells amb vinagreta de mel i mostassa	20,75 €
LA GRAN SALSITXA (300 g) Amb xucriut i patates Pfaffenhofen gratinades al forn de llenya amb una carbonara de MORITZ ORIGINAL i bacó	19,80 €
BACALLÀ EN TEMPURA de MORITZ 7 amb samfaina	19,80 €