

SUGERENCIAS

CROKINI Croqueta de bikini trufado	3,00 €
LASAÑA ROSSINI Con foie y trufa	12,00 €
CAP I POTA DE TERNERA A la mantequilla negra con garbanzos	9,00 €
BISCUIT GLACÉ DE TURRÓN Con chocolate caliente	6,00 €
LA MONA PASTEL SARA - V De mantequilla y almendras	5,20 €

LA CERVEZA QUE ESTÁS BEBIENDO ES FRESCA, SIN PASTEURIZAR, RECIÉN ELABORADA Y DIRECTA DE LA FÀBRICA MORITZ BARCELONA.



ESTOS SON ALBERT Y GERMÀ, NUESTROS MAESTROS CERVECEROS

SI LO DESEA SE PUEDE LLEVAR LA CONSUMICIÓN SOBRANTE ABIERTO TODOS LOS DÍAS DEL AÑO
IVA INCLUIDO · SUPLEMENTO TERRAZA +12%
NO SE ACEPTAN BILLETES DE 200€ Y 500€
MORITZ FREE WIFI



JORDI VILÀ, NUESTRO DIRECTOR GASTRONÓMICO

BIENVENIDO/A A CASA MORITZ

AQUÍ ENCONTRARÁS:

- MUCHA, MUCHA Y MUCHA CERVEZA RECIÉN ELABORADA EN LA FÀBRICA MORITZ BARCELONA.
- COCINA FRESCA Y DE PRODUCCIÓN PROPIA.
- INGREDIENTES NATURALES Y DE CALIDAD.
- UNA CARTA PENSADA ESPECIALMENTE POR JORDI VILÀ.

¿A QUE ESTO SE MERECE UN BRINDIS?
¡SALUD Y MORITZ!


Casa
MORITZ
BARCELONA


Casa
MORITZ
BARCELONA

LA CARTA
MÁS CERVECERA
DEL MUNDO



CHEF JORDI VILÀ

Una Estrella Michelin | Premio Nacional Gastronomía 2021
Tres soles Guía Repsol | TOP 1, Guía Macarfi
Director gastronómico de la Fàbrica Moritz Barcelona

CAST

VERMUTERÍA

TAPAS ESPECIAL VERMUT

ANCHOAS 00 DEL CANTÁBRICO (Filete) - SG	2,30 €
GILDA (U) - SG	2,30 €
BOQUERONES EN VINAGRE (6 Unidades) - SG	6,90 €
MATRIMONIO EN UN HOJA (Unidad) - Anchoa 00 y boquerón con cremoso de mascarpone de hierbas sobre masa de hojaldre	4,85 €
VARIADO DE ACEITUNAS - CV	3,50 €
NUESTRAS CHIPS A LA BRAVA - V	3,25 €
PATATAS CHIPS AL NATURAL - SG, V	2,95 €
PIMIENTOS RELLENOS DE QUESO - CV	5,45 €
DADOS DE QUESO CURADO EN ACEITE - CV	5,10 €
ALMENDRAS SALADAS - CV	3,30 €
LLAMINETS DE FUET	3,50 €

TAPAS Y PLATILLOS

JAMÓN 100% IBÉRICO MALDONADO Cortado a mano (80 g) - SG	19,95 €
LA RUSA DE OJOS AZULES Ensaladilla rusa con doble de atún	5,75 €
HUMMUS BARCELONA CON PAN SOPLADO - VG Hummus de sanfaina	9,75 €
BRAVAS DE AQUÍ - V Con <i>allíoli</i> y aceite picante	5,20 €
TORTILLA DE PATATAS PREPARADA AL MOMENTO - CV Sola o con cebolla	6,95 €
PATATAS PFAFFENHOFEN Gratinadas al horno de leña con una carbonara de MORITZ ORIGINAL y beicon	5,85 €
LA CROQUETA CRUJIENTE DE JAMÓN IBÉRICO (U)	2,50 €
LA CROQUETA CRUJIENTE DE CALAMAR (U)	2,50 €
LA BOMBA DE LA MORITZ Rellena de carne y salsa de tomate picante	4,75 €
BUÑUELOS DE BACALAO CON AJO Y PEREJIL (6 Unidades)	9,90 €
ALITAS DE POLLO CRUJIENTE Con salsa hot mango	8,20 €
AROS DE CALAMAR A LA ANDALUZA Con mayonesa	10,20 €
DEDALES DE BERENJENA EN TEMPURA - VG Elaborados con MORITZ 7 y romesco	7,50 €
BUÑUELOS DE COLIFLOR con salsa de almendra y curri - VG	9,25 €
DEDALES DE POLLO marinado con mayonesa de curri	9,50 €
TERNERA AL CHIMICHURRI con puré de patata - SG	10,50 €
COCA DE SEIS GRANOS UNTADA CON TOMATE - VG	3,80 €
REBANADAS DE PAN RÚSTICO - VG	2,90 €
PAN ESPECIAL PARA CELÍACOS - SG, VG	3,20 €

EL PAN DE TRITICUM

NUESTRA ESPECIALIDAD MÁS CERVECERA



EL PICANTÓN A LA MORITZ

Picantón cocido al horno sobre lata de cerveza Moritz, servido con patatas fritas.

Receta de Montse Guillén y FoodCulturaMuseum.

PICANTÓN CON MORITZ ORIGINAL	15,95 €
El de siempre, el original marinado en soja, con jengibre y miel, servido con patatas fritas	

FLAMMKUCHEN

*Finísima pizza de origen alsaciano

Y COCAS HECHAS AL HORNO DE LEÑA

FLAMMKUCHEN AL NATURAL La original solo con crème fraîche, beicon y cebolla	8,10 €
FLAMMKUCHEN GRATINADA Crème fraîche, beicon y cebolla con una pizca de queso rallado	8,60 €
FLAMMKUCHEN DE MUNSTER - V Crème fraîche y cebolla con finas capas de queso Munster	9,95 €
FLAMMKUCHEN IBÉRICA Con jamón, panceta embuchada, queso y rúcula	10,95 €
FLAMMKUCHEN A LA CATALANA Con butifarra de Cal Rovira, setas salteadas y alioli de membrillo	10,50 €
FLAMMKUCHEN A LA PARMIGIANA - V De berenjena con mozzarella y tomate	9,75 €
COCA DE RECAPTE TRADICIONAL DE LLEIDA De escalivada y sardinilla en aceite	9,95 €
COCA VEGETAL - V De calabacín, berenjena, judía verde, tomate, pimiento rojo y queso de cabra	9,95 €
COCACCIA NORUEGA De salmón ahumado, huevo duro, crema agría de hierbas, encurtidos con vinagreta de miel, mostaza y eneldo	11,20 €
COCACCIA MALLORQUINA De sobrasada con queso de Mahón y miel	9,50 €

ENSALADAS

Y PLATOS "VEGGIES"

SALMOREJO DE TOMATE Con huevo duro y jamón ibérico picado	9,75 €
LA XATONADA CATALANA Ensalada de escarola con bacalao, anchoa, aceitunas negras, tomate de colgar y vinagreta de romesco	12,00 €
LA ENSALADA VERDE-VERDE - SG, VG Con lechugas, hinojo, endibia, judías verdes, espárragos verdes, pepinos, manzana, aceitunas, albahaca, perejil y lima verde	8,25 €
ENSALADA DE TOMATE con cebolla tierna, atún y aceitunas negras - SG	10,50 €
VERDURAS SALTEADAS Acompañadas de salsa romesco - VG	9,75 €
BURRATA - V Con romesco de espinacas, tomate seco, pimientos y nueces caramelizadas	10,50 €
BERENJENA RELLENA CON BOLOÑESA VEGETAL - V Con un toque picante	9,80 €
ARROZ CREMOSO DE ESPÁRRAGOS VERDES - V Ligado con queso fresco de hierbas y nueces	12,95 €

SG Sin gluten (puede contener trazas) | V Apto para vegetarianos | VG Apto para veganos
Si desea un listado de alérgenos, solicítelo al camarero

BOCADILLOS

FLEISCHWURST LAMINADO Con beicon, cebolla y queso	8,10 €
LA CHEESEBURGER ALKIMIA Hamburguesa de vaca, queso, duxelle de col caramelizada y setas con un toque de raifort y salsa barbacoa MORITZ un punto picante y acompañada con patatas fritas.	13,95 €
PECHUGA DE POLLO EMPANADO Con mayonesa, lechuga, curry rojo, cilantro y lima	9,95 €
DE CALAMARES Con lechuga, mayonesa y marinera de MORITZ EPIDOR	10,50 €
DE JAMÓN IBÉRICO con tomate	10,25 €
EL VEGETARIANO CON BERENJENA EN TEMPURA - V Tempura de MORITZ 7 , aguacate, pesto de limón, rúcula, cebolla y tomate confitado	9,95 €
DE PASTRAMI Con mayonesa de chimichurri argentino y pepino en vinagre	10,50 €
SÁNDWICH CAESAR de pollo rustido con maionesa de anchoa y parmesano, fruta en escabeche y bacón crujiente	10,00 €
EL <i>BIKINI</i> MORITZ de roquefort y fleischwurst	8,40 €

BACALAO DE LA CASA

ESQUEIXADA DE BACALAO con olivada y tomate - SG	9,95 €
BACALAO A LA LATA DE AQUÍ Con muselina de ajos y guiso de garbanzos	16,95 €
BACALAO A LA LATA DE ALLÁ Con salsa de curri rojo, arroz pilaf y cilantro	16,95 €
BACALAO EN TEMPURA de MORITZ 7 con sanfaina	19,95 €

PLATOS DE LA CASA

MACARRONES DE RUSTIDO Gratinados	8,95 €
EL PEQUEÑO GRAN CANELÓN de pollo rustido a la catalana	9,95 €
HUEVOS ESTRELLADOS "PEROL" - SG Con patatas y botifarra del perol	9,75 €
HUEVOS ESTRELLADOS "JAMÓN" - SG Con patatas y virutas de jamón	9,95 €
MEJILLONES AL VAPOR de MORITZ 7 y sofrito de cebolla, papada de cerdo y tomate con patatas fritas	12,95 €
ALBÓNDIGAS Elaboradas con MORITZ NEGRA , con tomate y berenjena	13,50 €
PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA con verduritas - SG	10,95 €
CARRILLERA DE TERNERA A la MORITZ NEGRA y parmentier de patata	15,20 €
PARA COMPARTIR...	
COSTILLAR DE CERDO ASADO Con ajos, romero y tomillo, regado con MORITZ NEGRA , patatas asadas, y ensalada de cogollos con vinagreta de miel	20,95 €
LA GRAN BANDEJA DE SALSICHAS Fleishwurg, Nuremberg, Bocksburt, Thüringer Wurstchen, Mettwurst Weisswurt con chucrut y patatas pfaffenhofen gratinadas al horno de leña con carbonara de MORITZ EPIDOR y beicon	22,00 €