

Y PARA ACABAR... POSTRES

CARROT PIE DE MORITZ NEGRA - V Con frosting de crema de queso	6,00 €
FONDANT DE CHOCOLATE - V Llega caliente con helado de MORITZ NEGRA o de vainilla	6,00 €
COCA DE ANÍS con chocolate, aceite y sal - V	6,50 €
HELADO DE CERVEZA MORITZ NEGRA - V Con crumble de cacao y crujientes de chocolate	5,75 €
HELADO DE VAINILLA - V Con crumble de almendras y crujientes de chocolate	5,75 €
SORBETE DE LIMÓN NATURAL - SG, VG	5,75 €
NUESTRO "MEL I MATÓ" - V Helado de requesón de cabra con manzana a la miel y nueces	5,75 €
LEMON PIE DE YUZU con helado de mango y menta - V	6,00 €
CREMA CATALANA QUEMADA (O NO) - SG, V	5,00 €
FLAN DE QUESO con frutos rojos y crumble - V	5,50 €
PARA ACOMPAÑAR LOS CAFÉS	
DULCES Trufas de cacao y carquiñolis - V	3,00 €



**CERVEZA
RECIÉN HECHA
EN LA FÀBRICA
MORITZ BARCELONA.
AQUÍ Y AHORA.**



ESTOS SON
ALBERT
Y GERMÁN,
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


**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 Casa Moritz


CAST

CATA DE CERVEZAS + MARIDAJE

Pide tu cata acompañada de una tapa que marida con cada una de las cervezas (vasos de 12 cl.) 16,00 €

	+		+		+	
MORITZ ORIGINAL		MORITZ EPIDOR		MORITZ RED IPA		MORITZ NEGRA
+		+		+		+
La ensaladilla rusa de ojos azules		Pimientos rellenos de queso		Alitas de pollo crujientes		La croqueta de calamar

PARA ACOMPAÑAR LA PRIMERA MORITZ

ANCHOAS OO DEL CANTÁBRICO (Filete) - SG	2,45 €
GILDA (U) - SG	2,30 €
BOQUERONES EN VINAGRE (6 Unidades) - SG	6,95 €
VARIADO DE ACEITUNAS - SG	3,70 €
NUESTRAS CHIPS A LA BRAVA - SG, V	3,25 €
PATATAS CHIPS AL NATURAL - SG, V	2,95 €
PIMIENTOS RELLENOS DE QUESO - SG, V	5,60 €
DADOS DE QUESO CURADO EN ACEITE - SG, V	5,10 €
LLAMINETS DE FUET	3,85 €

ENSALADAS + PLATOS "VEGGIES"

LA ENSALADA VERDE-VERDE - SG, VG Con lechugas, hinojo, endibia, judías verdes, espárgos verdes, pepinos, manzana, aceitunas, albahaca, perejil y lima verde	9,25 €
ENSALADA DE TOMATE con cebolla tierna, atún y aceitunas negras - SG	10,50 €
VERDURAS SALTEADAS Acompañadas de salsa romesco - VG	10,50 €
BURRATA Con romesco de calabaza, setas confitadas y vinagreta de naranja y nueces - V	10,50 €
BERENJENA RELLENA CON BOLOÑESA VEGETAL - V Con un toque picante	9,80 €

BOCADILLOS

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 €
LA MACMORITZ DE PEROL Hamburguesa de butifarra del perol con queso de cabra y patata	13,80 €
PECHUGA DE POLLO EMPANADO Con mayonesa de curry rojo, lechuga, cilantro y lima	9,95 €
DE CALAMARES con lechuga, mayonesa y marinera de MORITZ EPIDOR	10,50 €
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 €
COCACCIA NORUEGA de salmón ahumado, huevo duro, crema agria de hierbas, encurtidos con vinagreta de miel, mostaza y eneldo	11,20 €
COCACCIA MALLORQUINA de sobrasada con queso de Mahón y miel	9,50 €

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 El de siempre, el original marinado en soja, con jengibre y miel, servido con patatas fritas	15,95 €
PICANTÓN CON MORITZ 0.0 El de siempre pero sin alcohol, marinado en soja, con jengibre y miel, servido con patatas fritas	15,95 €

TAPAS Y PLATILLOS

LA RUSA DE OJOS AZULES Ensaladilla rusa con doble de atún	5,85 €
HUMMUS BARCELONA CON PAN SOPLADO - VG Hummus con sanfaina	9,75 €
TORTILLA DE PATATAS PREPARADA AL MOMENTO - SG, V Sola o con cebolla	6,95 €
JAMÓN 100% IBÉRICO MALDONADO Cortado a mano (80 g) - SG	19,95 €
CORAZÓN DE ALCACHOFA Con mayonesa de mojo verde, picada y jamón ibérico.	5,75 €
BRAVAS DE AQUÍ con <i>allíoli</i> y aceite picante - V	5,50 €
LA BOMBA DE LA MORITZ Rellena de carne y salsa de tomate picante	4,75 €
CALAMARES A LA BRAVA con <i>allíoli</i> y aceite picante	10,75 €
AROS DE CALAMAR A LA ANDALUZA con mayonesa	10,20 €
PATATAS PFAFFENHOFEN Gratinadas al horno de leña con una carbonara de MORITZ ORIGINAL y beicon	5,95 €
TERNERA AL CHIMICHURRI con puré de patata - SG	10,50 €
ALITAS DE POLLO CRUJIENTE con salsa hot mango	8,60 €
BUÑUELOS DE BACALAO CON AJO Y PEREJIL (6 Unidades)	9,90 €
DEDALES DE POLLO marinado con mayonesa de curri	9,50 €
DEDALES DE BERENJENA EN TEMPURA - VG Elaborados con MORITZ 7 y romesco	7,50 €

LAS CROQUETAS DE LA CASA

CROQUETA CRUJIENTE DE JAMÓN IBÉRICO (U)	2,60 €
CROQUETA CRUJIENTE DE CALAMAR (U)	2,60 €
CROQUETA DE ESCUDELLA (U)	2,60 €
CROQUETA CRUJIENTE DE CALABAZA, ESPINACAS Y JENGIBRE (U) - V	2,60 €
SURTIDO DE 4 CROQUETAS (1 unidad de cada variedad)	9,95 €

NUESTRO PAN

Coca de seis granos untada con tomate - VG	3,80 €
Rebanadas de pan rústico - VG	2,95 €
Pan especial para celíacos - SG, VG	3,20 €

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

FLAMMKUCHEN Y COCAS

*Finísima pizza de origen alsaciano

FLAMMKUCHEN AL NATURAL o GRATINADA La original solo con crème fraîche, beicon y cebolla Gratinada: con una pizza de queso rallado	8,95 €
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 PARMIGIANA - V De berenjena con mozzarella y tomate	9,75 €
FLAMMKUCHEN A LA CATALANA Con butifarra de Cal Rovira, setas salteadas y <i>allíoli</i> de membrillo	10,50 €
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 €

PLATOS DE LA CASA

SOPA DE CEBOLLA GRATINADA	9,95 €
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 butifarra 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, berenjena y picada	13,50 €
HAMBURGUESA AL PLATO Con ensalada de cogollos a la mostaza. Salsa barbacoa opcional.	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 €
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 Fleischwurst, Nürnberger, Bratwurst, Krakauer con chucrut y patatas pfaffenhofen gratinadas al horno de leña con carbonara de MORITZ EPIDOR y beicon	22,00 €
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 €