

Y PARA ACABAR...

POSTRES

PASTEL DE ZANAHORIA Y CHOCOLATE - V 6,00€
CON **MORITZ NEGRA**, con frosting de crema de queso

COCA DE ANÍS con chocolate, aceite y sal - VG 6,50€

HELADO DE CERVEZA **MORITZ NEGRA** - V 5,75€
Con crumble de cacao y crujientes de chocolate

HELADO DE VAINILLA - V 5,75€
Con crumble de almendras y crujientes de chocolate

BRAZO DE GITANO relleno de nata y fruta de temporada - V 6,50€

ENSALADA DE FRUTA - V, SG 6,00€
De temporada con helado de mango y pasión

SORBETE DE LIMÓN NATURAL - SG, VG 5,75€

LEMON PIE DE YUZU Y LIMA 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 3,20€



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



ESTOS SON
ALBERT
Y GERMÁN,
NUESTROS
MAESTROS
CERVECEROS



Casa
MORITZ
BARCELONA

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

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

ANCHOA DEL CANTÁBRICO (Filete) - SG	2,55 €
GILDA (U) - SG	2,40 €
BOQUERONES EN VINAGRE (6 Unidades) - SG	7,10 €
VARIADO DE ACEITUNAS - SG, V	3,90 €
PATATAS CHIPS AL NATURAL - SG, VG	2,95 €
PIMIENTOS RELLENOS DE QUESO - SG, V	5,60 €
DADOS DE QUESO CURADO EN ACEITE - SG, V	6,00 €
ALMENDRAS SALADAS - SG, VG	3,70 €
LLAMINETS DE FUET	3,95 €
LOS SALADITOS DE LA MORITZ	3,50 €
Pastas de hojaldre saladas con sobrasada y miel, almendra y parmesano	

ENSALADAS + PLATOS "VEGGIES"

SALMOREJO CORDOBÉS Con huevo y virutas de jamón	9,50 €
LA ENSALADA VERDE-VERDE - SG, VG Con lechugas, hinojo, endibia, judías verdes, espárragos verdes, pepinos, manzana, aceitunas, albahaca, perejil y lima verde	9,50 €
ENSALADA DE TOMATE - SG Con ventresca de atún en aceite, cebolla tierna y aceitunas negras	10,50 €
VERDURAS SALTEADAS - VG 7 verduras acavadas de salir de la olla con un chorrito de aceite de oliva virgen y sal en escama. (Patata, judía verde, espárrago verde, calabacín, brócoli, zanahoria y hojas de espinacas)	10,50 €
BURRATA Con tartar de tomate y melocotón, boquerones y vinagreta de carquiñoli	11,50 €
BERENJENA RELLENA - V Con boloñesa vegetal con un toque picante	9,95 €

BOCADILLOS

EL FRANKFURT DE LA MORITZ con bacon, 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 <i>* Puedes pedir la hamburguesa AL PLATO, acompañada de ensalada de cogollos o de patatas fritas</i>	13,95 €
LA MACMORITZ DE PEROL Hamburguesa de butifarra de perol con queso de cabra, patata asada al horno y mayonesa de Perrins. Acompañada de patatas fritas	13,80 €
PECHUGA DE POLLO REBOZADO 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 DE LA MORITZ

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

Receta de Montse Guillén y FoodCulturaMuseum.

EL PICANTÓN DE LA MORITZ	15,95 €
El de siempre, el original marinado en soja, con jengibre y miel. Servido con patatas fritas.	

TAPAS Y PLATILLOS

LA RUSA DE OJOS AZULES Ensaladilla rusa con doble de atún	6,10 €
ESQUEIXADA DE BACALAO con olivada y tomate - SG	11,20 €
"TATAKI CATALÁN" LOMODE ATÚN VUELTA Y VUELTA en escabeche, tomate aliñado, crujientes de ajo quemado y tostaditas de seis granos	13,50 €
HUMMUS BARCELONA CON PAN SOPLADO - VG Hummus con sanfaina	9,85 €
TORTILLA DE PATATAS PREPARADA AL MOMENTO - SG, V Sola o con cebolla	6,95 €
JAMÓN 100% IBÉRICO MALDONADO Cortado a mano (80 g) - SG	20,50 €
CORAZÓN DE ALCACHOFA - SG Confitada con piñonada, jugo de rustido y jamón ibérico	5,95 €
BRAVAS DE AQUÍ con <i>alloli</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>alloli</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 marinados y fritos con mayonesa de curri	9,50 €
DEDALES DE BERENJENA EN TEMPURA - VG Elaborada con MORITZ 7 y romesco	7,95 €

LAS CROQUETAS DE LA CASA

CROQUETA CRUJIENTE DE JAMÓN IBÉRICO (U)	2,60 €
CROQUETA CRUJIENTE DE CALAMAR (U)	2,60 €
CROQUETA CRUJIENTE DE CALABAZA, ESPINACAS Y JENGIBRE (U) - V	2,60 €
CROQUETA DE "CALÇOTS" con romesco (U) - V "Cebolleta asada a la llama"	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	3,00 €
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 HECHAS AL HORNO DE LEÑA

*Finísima pizza de origen alsaciano

FLAMMKUCHEN AL NATURAL o GRATINADA La original solo con crème fraiche, beicon y cebolla. Gratinada: con una pizza de queso rallado	9,40 €
FLAMMKUCHEN DE MUNSTER - V Crème fraiche y cebolla con capas finas de queso Munster	9,95 €
FLAMMKUCHEN IBÉRICA Con jamón, panceta embuchada, queso y rúcula	11,50 €
FLAMMKUCHEN A LA PARMIGIANA - V De berenjena con mozzarella y tomate	9,95 €
FLAMMKUCHEN A LA CATALANA Con butifarra de Cal Rovira, setas y <i>alloli</i> de membrillo	10,50 €
COCA DE RECAPTE TRADICIONAL DE LLEIDA De escalivada y sardina en aceite	9,95 €
COCA VEGETAL - V De berenjena, pimiento rojo, calabacín, judía tierna, tomate y queso de cabra	9,95 €

PLATOS DE LA CASA

HUEVOS ESTRELLADOS "PEROL" - SG Con butifarra del perol y patatas	10,25 €
HUEVOS ESTRELLADOS "JAMÓN" - SG Con jamón y patatas	10,75 €
MEJILLONES AL VAPOR De MORITZ 7 y sofrito de cebolla, papada de cerdo y tomate con patatas fritas	12,95 €
ARROZ CREMOSO DE CALAMAR Y MEJILLONES Con mantequilla de avellana	14,50 €
ALBÓNDIGAS Elaboradas con MORITZ NEGRA , con tomate, berenjena y picada	13,75 €
PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA con verduras - 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	21,95 €
BACALAO A LA ROMANA Con salsa tártara y ensalada de cogollos a la mostaza y miel	19,45 €

LAS PASTAS DE LA CASA

MACARRONES DE RUSTIDO Gratinados	10,90 €
EL PEQUEÑO GRAN CANELÓN De tres carnes rustido a la catalana "pollo, ternera y cerdo"	10,50 €
FIDEOS A LA CAZUELA Con costilla, butifarra y una pizza de parmesano	13,50 €

GUARNICIONES

PATATAS FRITAS - SG, VG	3,50 €
ENSALADA DE COGOLLOS - SG, VG Con vinagreta de mostaza y miel	3,75 €
SANFAINA - SG, VG	5,00 €