



**CHEF JORDI VILÀ**  
Director gastronómico de la  
Fàbrica Moritz Barcelona.

Una Estrella Michelin  
Premio Nacional Gastronomía 2021  
Tres Soles Guía Repsol  
TOP 1 Guía Macarfi

# Casa MORITZ BARCELONA



LA CERVEZA  
QUE TE ESTÁS  
BEBIENDO ES  
CERVEZA FRESCA

CASTELLANO

## CATA DE MORITZ + MARIDAJE

Pide tu cata, acompañada de una tapa que casa con cada una de las cervezas MORITZ que te presentamos. (vasos de 12cl.)

18,00€



**MORITZ 7**  
+  
LA RUSA DE OJOS AZULES



**MORITZ EPIDOR**  
+  
HUMMUS BARCELONA CON PAN SOPLADO



**MORITZ RED IPA**  
+  
ALITAS DE POLLO CRUJIENTE



**MORITZ NEGRA**  
+  
LA CROQUETA CRUJIENTE DE CALAMAR

## PARA ACOMPAÑAR LA PRIMERA MORITZ

<b>ANCHOAS DEL CANTÁBRICO</b> (filete) (SG)	2,90€
<b>GILDA</b> (1u.) (SG)	2,65€
<b>BOQUERONES EN VINAGRE</b> (6u.) (SG)	7,30€
<b>SURTIDO DE ACEITUNAS</b> (SG)	3,90€
<b>PATATAS CHIPS AL NATURAL</b> (VG)	2,95€
<b>ALMENDRAS SALADAS</b> (SG/VG)	4,20€

## LAS CROQUETAS VARIADAS, CRUJIENTES Y CREMOSAS

<b>DE JAMÓN IBÉRICO</b> (1u.)	2,70€
<b>DE CALAMAR</b> (1u.)	2,70€
<b>DE CALABAZA, ESPINACAS Y JENGIBRE</b> (1u.) (V)	2,70€
<b>DE ESCUDELLA</b> (1u.)	2,70€
<b>SURTIDO DE 4 CROQUETAS</b> (1 unidad de cada variedad)	10,00€

## TAPAS Y PLATILLOS

<b>LA RUSA DE OJOS AZULES</b> "Ensaladilla" rusa con doble de atún.	6,75€
<b>ESQUEIXADA DE BACALAO</b> (SG) con olivada y tomate.	11,80€
<b>HUMMUS BARCELONA</b> (VG) 🌱 con sanfaina y pan soplado.	9,85€
<b>HUEVOS ESTRELLADOS CON JAMÓN</b> y patatas.	10,75€
<b>HUEVOS ESTRELLADOS CON PEROL</b> y patatas.	10,25€
<b>TORTILLA DE PATATAS</b> (VG) hecha al momento (con o sin cebolla).	6,95€
<b>CORAZÓN DE ALCAHOFA CONFITADA</b> (1u.) (SG) con piñonada, jugo de rustido y jamón ibérico.	6,30€
<b>BRAVAS DE AQUÍ</b> (V) con alioli y aceite picante.	5,75€
<b>BRAVAS DE ALLÁ</b> (V) con mayonesa y salsa de tomate picante.	5,75€
<b>BOMBA DE LA MORITZ</b> rellena de carne y salsa de tomate picante.	4,75€
<b>CALAMAR A LA BRAVA</b> con alioli y aceite picante.	11,75€
<b>CALAMAR A LA ANDALUZA</b> con mayonesa.	11,50€
<b>BUÑUELOS DE BACALAO</b> (6u.) con ajo y perejil.	10,20€
<b>DEDALES DE POLLO</b> marinados y fritos con mayonesa de curry.	9,50€
<b>DEDALES DE BERENJENA EN TEMPURA</b> (VG) elaborada con MORITZ 7 y romesco.	7,95€
<b>ALITAS DE POLLO CRUJIENTE</b> con salsa hot mango.	8,60€
<b>PATATAS PFAFFENHOFEN</b> gratinadas al horno de leña con una carbonara de MORITZ ORIGINAL y beicon.	5,95€
<b>BACALAO A LA ROMANA</b> con sanfaina y salsa tártara.	13,95€
<b>TERNERA AL CHIMICHURRI</b> (SG) con puré de patata.	10,95€
<b>TRÍO DE BUTIFARRAS CAL ROVIRA (Cruda, Perol y Negra)</b> con judías de Santa Pau, salteadas con ajo tierno y jugo rustido.	8,50€
<b>FRICANDÓ DE TERNERA</b> con setas y patatas fritas.	12,75€
<b>COSTILLAR DE CERDO ASADO</b> con ajos, romero y tomillo, regado con MORITZ NEGRA y acompañado con patatas asadas.	14,20€

SG (Sin Gluten), V (Vegetariano), VG (Vegano), 🌱 (Plato saludable)



### 10% DE DESCUENTO EN LOS ARTÍCULOS DE LA MORITZ STORE

Ahora, por consumir en nuestra  
cervecería, tienes un 10% de  
descuento en la MORITZ STORE.  
¡Acuérdate de enseñar el ticket!

### INFORMACIÓN ADICIONAL

Si lo deseas, puedes llevarte  
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.

### 5% DE DESCUENTO EN LA TIENDA ONLINE

Entra en el QR, suscríbete a nuestro  
boletín y consigue un 5% de descuento  
en tu primera compra.  
¡Lo querrás comprar todo!  
¡Salud!



## LAS TABLAS

**JAMÓN 100% IBÉRICO** (MALDONADO)  
Cortado a mano. (80g)

21,00€

**TABLA DE EMBUTIDOS CATALANES**  
Catalana, Longaniza, Bull negro, Bull blanco.

18,00€

**TABLA DE QUESOS CATALANES**

El Pilós (tierno de vaca), La Bauma Garrotxa (cabra semi seco),  
Ros Petita Ovella (curado de oveja), Blau Ceretà Molí de Ger (azul de vaca).  
Acompañados con membrillo y picos de pan.

21,00€

## NUESTROS BOCADILLOS

**BOCADILLO DE JAMÓN IBÉRICO**

10,50€

**EL FRANKFURT DE LA MORITZ**

con beicon, cebolla y queso.

8,75€

**LA CHEESEBURGUER DEL ALKIMIA**

Hamburguesa de vaca, queso, duxelle de repollo caramelizada y  
setas con un toque de raifort y salsa barbacoa MORITZ un punto picante.  
Acompañada con patatas fritas.

14,95€

**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€

**DE PECHUGA DE POLLO REBOZADA**

con mayonesa de curry rojo, lechuga, cilantro y lima.

9,95€

**DE CALAMARES**

con lechuga, mayonesa y salsa marinera de MORITZ EPIDOR.

10,50€

**EL VEGETARIANO** (VG) 🌱

con berenjena en 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€

## FLAMMKUCHEN Y COCAS

HORNEADAS EN NUESTRO HORNO DE LEÑA

**FLAMMKUCHEN AL NATURAL O GRATINADA**

La original con crème fraîche, beicon y cebolla.  
O la versión gratinada con una pizca de queso rallado.

9,40€

**FLAMMKUCHEN DE MUNTZER** (V)

Crème fraîche, cebolla con capas finas de queso Munster.

9,95€

**FLAMMKUCHEN IBÉRICA**

con jamón ibérico, tocino embutido, queso y rúcula.

11,50€

**FLAMMKUCHEN A LA PARMIGIANA**

de berenjena con mozzarella y tomate.

9,95€

**FLAMMKUCHEN A LA CATALANA**

con butifarra de Cal Rovira, setas y alioli de membrillo.

10,50€

**COCA DE RECAPTE TRADICIONAL DE LLEIDA**

de escalivada y sardina en aceite.

10,50€

**COCA VEGETAL** (V) 🌱

de berenjena, pimiento rojo, calabacín, judía tierna,  
tomate y queso de cabra.

10,50€

## LOS PLATOS DE LA CASA

**SOPA DE CEBOLLA GRATINADA**

10,50€

**LA ENSALADA VERDE-VERDE** (SG, VG) 🌱

con lechuga, hinojo, endibia, judías verdes, espárragos verdes,  
pepinos, manzana, aceitunas, albahaca, perejil y lima.

9,50€

**ENSALADA DE TOMATE CON VENTRESCA**

**DE ATÚN EN ACEITE** (SG) 🌱

con cebolla tierna y aceitunas negras.

10,50€

**LAS VERDURAS SALTEADAS** (VG) 🌱

Patata, judía tierna, espárrago verde, calabacín, brócoli, zanahoria  
y hojas de espinacas. Recién salidas de la olla con un chorro de  
aceite de oliva virgen, cristales de sal y salsa romesco.

10,50€

**MACARRONES DE RUSTIDO GRATINADO**

como los de la abuela... pero mejorados.

11,50€

**MEJILLONES A LA BRAVA**

Hechos al vapor de MORITZ 7 con sofrito de tomate picante,  
patatas fritas y crema agria.

12,00€

**PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA**

acompañada con verduritas.

12,00€

## LA ESPECIALIDAD

### EL PICANTÓN A LA MORITZ

El de siempre. El picantón cocido al horno sobre una lata de cerveza  
MORITZ; marinado con soja, jengibre y miel, servido con patatas fritas.

16,00€

\* Receta de Montse Guillén y FoodCulturaMuseum

## Y PARA TERMINAR... POSTRES

**PASTEL DE CHOCOLATE Y ZANAHORIA** (V)

con MORITZ NEGRA y frosting de crema de queso.

6,00€

**FONDANT DE CHOCOLATE** (V)

con helado de MORITZ NEGRA o vainilla.

6,00€

**COCA DE ANÍS** (V)

con chocolate, aceite y sal.

7,50€

**MILHOJAS DE CREMA** (V)

con fresas y helado de frambuesa.

7,50€

**HELADOS Y SORBETES AL GUSTO CON TOPPINGS** (SG, VG)

Helados de MORITZ NEGRA, vainilla, chocolate, mango y fruta de la pasión.  
Sorbete de limón, de MORITZ RADLER y de frambuesa.

5,00€

**LEMON PIE DE YUZU Y LIMA** (V)

con helado de mango y menta.

6,00€

**CREMA CATALANA** (SG, V)

quemada (o no).

5,00€

**FLAN DE QUESO** (V)

con frutos rojos y crumble.

5,50€

**DULCES** (V)

Trufas de cacao y carquiñolis.

3,20€

## NUESTRO PAN

**COCA DE SEIS GRANOS UNTADA CON TOMATE** (VG)

3,80€

**REBANADAS DE PAN RÚSTICO** (VG)

3,00€

**PAN ESPECIAL PARA CELÍACOS** (SG)

3,20€

## GUARNICIONES

**PATATAS FRITAS** (SG, VG)

3,75€

**ENSALADA DE COGOLLOS** (SG, VG) 🌱

con vinagreta de miel y mostaza.

3,75€



**EVENTOS PRIVADOS**  
Celebra tu evento en las salas  
de la Fàbrica Moritz.  
Para más información, contáctanos:  
[events@moritz.com](mailto:events@moritz.com)

**MENÚS PARA GRUPOS**  
(A partir de 10 personas)  
Consulta nuestros succulentos  
menús en la web:  
[casamoritz.cat](http://casamoritz.cat)

**EXPERIENCIAS  
CERVECERAS**  
  
CATA CERVEZA MORITZ

