



XEF JORDI VILÀ
Director gastronòmic de la
Fàbrica Moritz Barcelona.

Una Estrella Michelin
Premi Nacional Gastronomia 2021
Tres Soles Guia Repsol
TOP 1 Guia Macarfi

Casa MORITZ BARCELONA



**LA CERVESA
QUE T'ESTÀS
BEVENT ÉS
CERVESA FRESCA**

CATALÀ

TAST DE MORITZ + MARIDATGE

Demana el teu tast, acompanyat d'una tapa que marida amb
cada una de les cerveses MORITZ que et presentem. (gots de 12cl.)

18,00€



MORITZ 7
+
LA RUSSA
D'ULLS BLAUS

+



MORITZ EPIDOR
+
HUMMUS
BARCELONA
AMB PA BUFAT

+



MORITZ RED IPA
+
ALETES
DE POLLASTRE
CRUIXENT

+



MORITZ NEGRA
+
LA CROQUETA
CRUIXENT
DE CALAMAR

PER ACOMPANYAR LA PRIMERA MORITZ

ANXOVES DEL CANTÀBRIC (filet) (SG)	2,90€
GILDA (1u.) (SG)	2,65€
SEITONS EN VINAGRE (6u.) (SG)	7,30€
ASSORTIMENT D'OLIVES (SG)	3,90€
PATATES XIPS AL NATURAL (VG)	2,95€
AMETLLES SALADES (SG/VG)	4,20€

LES CROQUETES VARIADES, CRUIXENTS I CREMOSES

DE PERNIL IBÈRIC (1u.)	2,70€
DE CALAMAR (1u.)	2,70€
DE CARBASSA, ESPINACS I GINGEBRE (1u.) (V)	2,70€
D'ESCUDELLA (1u.)	2,70€
ASSORTIMENT DE 4 CROQUETES (1 unitat de cada varietat)	10,00€

TAPES I PLATETS

LA RUSSA D'ULLS BLAUS "Ensaladilla" russa amb doble de tonyina.	6,75€
ESQUEIXADA DE BACALLÀ (SG) amb olivada i tomàquet.	11,80€
HUMMUS BARCELONA (VG)  amb samfaina i pa bufat.	9,85€
OUS ESTRELLATS AMB PERNIL i patates.	10,75€
OUS ESTRELLATS AMB PEROL (SG) i patates.	10,25€
TRUITA DE PATATES (VG) feta al moment (amb ceba o sense).	6,95€
COR DE CARXOFA CONFITADA (1u.) (SG) amb pinyonada, suc de rostit i pernil ibèric.	6,30€
BRAVES D'AQUÍ (V) amb allioli i ali picant.	5,75€
BRAVES D'ALLÀ (V) amb maionesa i salsa de tomàquet picant.	5,75€
BOMBA DE LA MORITZ farcida de carn i salsa de tomàquet picant.	4,75€
CALAMAR A LA BRAVA amb allioli i oli picant.	11,75€
CALAMAR A L'ANDALUSA amb maionesa.	11,50€
BUNYOLS DE BACALLÀ (6u.) amb all i julivert.	10,20€
DIDALS DE POLLASTRE marinats i fregits amb maionesa de curri.	9,50€
DIDALS D'ALBERGÍNIA EN TEMPURA (VG) feta amb MORITZ 7 i romesco.	7,95€
ALETES DE POLLASTRE CRUIXENT amb salsa hot mango.	8,60€
PATATES PFAFFENHOFEN gratinades al forn de llenya amb una carbonara de MORITZ ORIGINAL i bacó.	5,95€
BACALLÀ A LA ROMANA amb samfaina i salsa tàrtara.	13,95€
VEDELLA AL CHIMICHURRI (SG) amb puré de patata.	10,95€
TRIO DE BOTIFARRES CAL ROVIRA (Crua, Perol i Negre) amb mongetes de Santa Pau, saltejades amb all tendre i suc de rostit.	8,50€
FRICANDÓ DE VEDELLA amb bolets i patates fregides.	12,75€
COSTELLAM DE PORC ROSTIT amb alls, romaní i farigola, regat amb MORITZ NEGRA i acompanyat amb patates rostides.	14,20€

SG (Sense Gluten), V (Vegetarià), VG (Vegà),  (Plat saludable)



**10% DE DESCOMPTE
ALS ARTICLES DE
LA MORITZ STORE**
Ara, per consumir a la nostra
cerveseria, tens un 10% de
descompte a la MORITZ STORE.
Enrecorda't d'ensenyar el tiquet!

INFORMACIÓ ADICIONAL
Si ho desitges, et pots emportar
la consumició sobrant.
Obert tots els dies de l'any.
IVA inclòs / Suplement terrassa +12%
No s'accepten bitllets de 200€ i 500€
Moritz free wifi.

**5% DE DESCOMPTE
A LA BOTIGA ONLINE**
Entra al QR, subscriu-te al nostre butlletí
i aconsegueix un 5% de descompte
en la teva primera compra.
Ho voldràs comprar tot!
Salut!



LES FUSTES

ELS PLATS DE LA CASA

PERNIL 100% IBÈRIC (MALDONADO) Tallat a mà. (80g)	21,00€
FUSTA D'EMBOTITS CATALANS Catalana, Llonganissa, Bull negre, Bull blanc.	18,00€
FUSTA DE FORMATGES CATALANS El Pilós (tendre de vaca), La Bauma Garrotxa (cabra semi sec), Ros Petita Ovel·la (curat d'ovella), Blau Ceretà Molí de Ger (blau de vaca). Acompanyats de codonyat i picos de pa.	21,00€

ELS NOSTRES ENTREPANS

ENTREPÀ DE PERNIL IBÈRIC DE GLA	10,50€
EL FRANKFURT DE LA MORITZ amb bacó, ceba i formatge.	8,75€
LA CHEESEBURGUER DE L'ALKIMIA Hamburguesa de vaca, formatge, duxelle de col caramel·litzada i bolets amb un toc de raïfort i salsa barbacoa MORITZ un punt picant. Acompanyada amb patates fregides.	14,95€
LA MacMORITZ DE PEROL Hamburguesa de botifarra de perol amb formatge de cabra, patata rostida al forn i maionesa de Perrins. Acompanyada amb patates fregides.	13,80€
DE PIT POLLASTRE ARREBOSSAT amb maionesa de curri vermell, enciam, coriandre i llima.	9,95€
DE CALAMARS amb enciam, maionesa i salsa marinera de MORITZ EPIDOR.	10,50€
EL VEGETARIÀ (VG) 🌱 amb albergínia en tempura feta amb MORITZ 7, alvocat, pesto de llimona, ruca, ceba i tomàquet confiat.	9,95€
DE PASTRAMI amb maionesa de chimichurri argentí i cogombre en vinagre.	10,50€

SOPA DE CEBA GRATINADA	10,50€
L'AMANIDA VERDA-VERDA (SG, VG) 🌱 amb enciams, fonoll, endivia, mongeta tendra, espàrrecs verds, cogombres, poma, olives, alfàbrega, julivert i llima.	9,50€
AMANIDA DE TOMÀQUET AMB VENTRESCA DE TONYINA EN OLI (SG) 🌱 amb ceba tendra i olives negres.	10,50€
LES VERDURES SALTADES (VG) 🌱 Patata, mongeta tendra, espàrrec verd, carbassó, bròquil, pastanaga i fulles d'espínacs. Acabades de sortir de l'olla, amb un raig d'oli d'oliva verge, cristalls de sal i salsa romesco.	10,50€
MACARRONS DE ROSTIT GRATINATS com els de l'àvia... però millorats.	11,50€
MUSCLOS A LA BRAVA fets al vapor de MORITZ 7 amb sofregit de tomàquet picant, patates fregides i crema àgria.	12,00€
PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA acompanyat amb verduretes.	12,00€

L'ESPECIALITAT

EL POLLASTRÓ A LA MORITZ

El de sempre. L'original pollastró cuit al forn sobre una llauna de cervesa MORITZ; marinat amb soja, gingebre i mel, servit amb patates fregides. *Recepta de Montse Guillén i FoodCulturaMuseum	16,00€
---	--------

FLAMMKUCHEN I COQUES

FORNEJADES AL NOSTRE FORN DE LLENYA

FLAMMKUCHEN AL NATURAL O GRATINADA L'original amb crème fraîche, bacó i ceba. O la versió gratinada, amb un polsim de formatge ratllat.	9,40€
FLAMMKUCHEN DE MUNTSE (V) Crème fraîche, ceba amb capes fines de formatge Munster.	9,95€
FLAMMKUCHEN IBÈRICA amb pernil ibèric, cansalada embotida, formatge i ruca.	11,50€
FLAMMKUCHEN A LA PARMIGIANA d'albergínia amb mozzarella i tomàquet.	9,95€
FLAMMKUCHEN A LA CATALANA amb botifarra de Cal Rovira, bolets i allioli de codonyat.	10,50€
COCA DE RECAPTE TRADICIONAL DE LLEIDA d'escalivada i sardinetes en oli.	10,50€
COCA VEGETAL (V) 🌱 d'albergínia, pebrot vermell, carbassó, mongeta tendra, tomàquet i formatge de cabra.	10,50€

I PER ACABAR... ELS POSTRES

PASTÍS DE XOCOLATA I PASTANAGA (V) amb MORITZ NEGRA i frosting de crema de formatge.	6,00€
FONDANT DE XOCOLATA (V) amb gelat de MORITZ NEGRA o vainilla.	6,00€
COCA D'ANÍS (V) amb xocolata, oli i sal.	7,50€
MIL FULLES DE CREMA (V) amb maduixes i gelat de gerds.	7,50€
GELATS I SORBETS AL GUST AMB TOPPINGS (SG, VG) Gelats de MORITZ NEGRA, de vainilla, de xocolata, de mango i passió. Sorbetes de llimona, de MORITZ RADLER, de gerds.	5,00€
LEMON PIE DE YUZU I LLIMA (V) amb gelat de mango i menta.	6,00€
CREMA CATALANA (SG, V) cremada (o no).	5,00€
FLAM DE FORMATGE (V) amb fruits vermells i crumble.	5,50€
DOLÇOS (V) Trufes de cacau i carquinyolis.	3,20€

EL NOSTRE PA

COCA DE SIS GRANS SUCAT AMB TOMÀQUET (VG)	3,80€
LLESQUES DE PA RÚSTIC (VG)	3,00€
PA ESPECIAL PER A CELÍACS (SG)	3,20€

GUARNICIONS

PATATES FREGIDES (SG, VG)	3,75€
AMANIDA DE CABDELLS (SG, VG) 🌱 amb vinagreta de mel i mostassa.	3,75€



ESDEVENIMENTS PRIVATS

Celebra el teu esdeveniment
a les sales de a la Fàbrica Moritz.
Per a més informació, contacta'ns:

events@moritz.com

MENÚS PER A GRUPS

(A partir de 10 persones)
Consulta els nostres suculentos
menús al web:

casamoritz.cat

EXPERIÈNCIES CERVESERES

TAST CERVESA MORITZ

