

Casa MORITZ

BARCELONA

CASTELLANO



CHEF JORDI VILÀ
Director gastronómico de la
Fábrica Moritz Barcelona.
Una Estrella Michelin
Premio Nacional Gastronomía 2021
Tres Soles Guía Repsol
TOP 1 Guía Macarrón



LA CERVEZA
QUE TE ESTÁS
BEBIENDO ES
CERVEZA FRESCA

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

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

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

LAS CROQUETAS VARIADAS, CRUJIENTES Y CREMOSAS

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

TAPAS Y PLATILLOS

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

LAS TABLAS

JAMÓN 100% IBÉRICO (MAIDONADO)	21,00€
Cortado a mano. (80g)	
CATALANA DE ENMBITUD CATALANES	18,00€
con manzana, naranja, cítricos, albahaca, perejil y limón.	
TABLÀ DE QUESOS CATALANES	21,00€
El Pilós (tierra), La Bauma, Garrafeta (semi seco), Ros Petita, Ovella (curado de leche), Blau, Ceràtia, Mol de Ger (azul de vaca). Acompañados con membrillo y picos de pan.	

NUESTROS BOCADILLOS

BOCADILLO DE JAMÓN IBÉRICO	10,50€
EL FRANKFURT DE LA MORITZ	8,75€
con beicon, cebolla y queso.	
LA CHEESEBURGER DE ALKIMIA	14,95€
con queso de vaca, queso del alquiler caramelizado y setas con un toque de raita y salsa barbacoa MORITZ un punto picante. Acompañada con patatas fritas.	
LA MacMORITZ DE PEROL	13,80€
Hamburguesa de butifarra de perol con queso de cabra, patatas fritas.	
DE PECHUGA DE POLLO REBOZADA	9,95€
con mayonesa de curry rojo, lechuga, cilantro y lima.	
DE CALAMARES (VG)	10,50€
con lechuga, mayonesa y salsa marinera de MORITZ EPIDOR.	
EL VEGETARIANO (VG) P	9,95€
con berenjena en tempura de MORITZ 7, aguacate, pesto de limón, rúcula, cebolla y tomate confitado.	
DE PASTRAMI	10,50€
con mayonesa de chimichurri argentino y pepino en vinagre.	

FLAMMKUCHEN Y COCAS

HORNEADAS EN NUESTRO HORNO DE LEÑA

FLAMMKUCHEN AL NATURAL O GRATINADA	9,40€
La original con crema fría, beicon y cebolla.	
O la versión gratinada con una pizca de queso rallado.	
FLAMMKUCHEN DE MUNSTER (V)	9,95€
Crema fría, cebolla con capas finas de queso Munster.	
FLAMMKUCHEN IBERICA	11,50€
con jamón ibérico, tocino embutido, queso y rúcula.	
FLAMMKUCHEN A LA PARMESANA	9,75€
de berenjena con mozzarella y tomate.	
FLAMMKUCHEN A LA CATALANA	10,50€
con butifarra de Cal Roser, setas y alioli de membrillo.	
COCA DE RECATADA TRADICIONAL DE LLEIDA	10,50€
de escalivada y sardina en aceite.	

LOS PLATOS DE LA CASA

SOPA DE CEBOLLA GRATINADA	10,50€
O la versión gratinada con una pizca de queso rallado.	
FLAMMKUCHEN DE MUNSTER (V)	9,95€
Crema fría, cebolla con capas finas de queso Munster.	
FLAMMKUCHEN IBERICA	11,50€
con jamón ibérico, tocino embutido, queso y rúcula.	
FLAMMKUCHEN A LA PARMESANA	9,75€
de berenjena con mozzarella y tomate.	
FLAMMKUCHEN A LA CATALANA	10,50€
con butifarra de Cal Roser, setas y alioli de membrillo.	
COCA DE RECATADA TRADICIONAL DE LLEIDA	10,50€
de escalivada y sardina en aceite.	

LA ESPECIALIDAD EL PICANTÓN A LA MORITZ

EL PICANTÓN A LA MORITZ	16,00€
MORITZ marinado. El picantón cocido al horno sobre una base de patatas fritas.	
* Receta de Montse Guillén y Food Cultural Museum	
Alta por consumo de la carne. Abiertos todos los días del año.	
No se incluye el IVA ni el IBI.	

Y PARA TERMINAR... POSTRES

PASTEL DE CHOCOLATE Y ZANAHORIA	6,00€
con MORITZ NEGRA y frosting de crema de queso.	
FONDANT DE CHOCOLATE (V)	6,00€
con helado de MORITZ NEGRA o vainilla.	
COCA DE ANÍS (V)	7,50€
con chocolate y helado de frambuesa.	
MILHOJAS DE CREMA (V)	7,50€
con fresas y helado de frambuesa.	
HELADOS Y SORBETES AL GUSTO CON TOPPINGS (SG, VG)	5,00€
Helados de MORITZ NEGRA, vainilla, chocolate, manzana y fruta de la pasión. Sorbete de limón, de MORITZ RADLER, de frambuesa.	
LEMON PIE DE YUZU Y LIMA (V)	6,00€
con helado de mango y menta.	
CREMA CATALANA (SG, V)	5,00€
crema de leche.	
FLAN DE QUESO (V)	