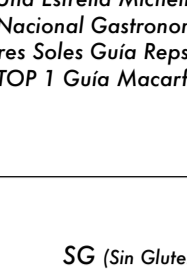
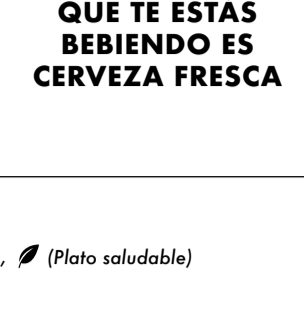


Casa MORITZ BARCELONA

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 Macarfi



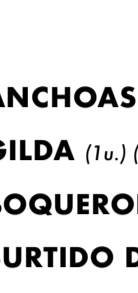
**LA CERVEZA
QUE TE ESTÁS
BEBIENDO ES
CERVEZA FRESCA**

SG (Sin Gluten), V (Vegetariano), VG (Vegano), 🌿 (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 (Tu.) (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 (Tu.) 2,70€

DE CALAMAR (Tu.) 2,70€

DE CALABAZA, ESPINACAS Y JENGIBRE (Tu.) (V) 2,70€

DE ESCUDELLA (Tu.) 2,70€

SURTIDO DE 4 CROQUETAS (1 unidad de cada variedad) 10,00€

TAPAS Y PLATILLOS

LA RUSA DE OJOS AZULES 6,75€
"Ensaladilla" rusa con doble de atún.

ESQUEIXADA DE BACALAO (SG) 11,80€
con olivada y tomate.

HUMMUS BARCELONA (VG) 🌿 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 ALCAHOFA CONFITADA (Tu.) (SG) 6,30€
con piñonada, jugo de rustido y jamón ibérico.

BRAVAS DE AQUÍ (V) 5,75€
con alioli y aceite picante.

BRAVAS DE ALLÀ (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.

BUÑUELOS 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 tierno 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 (MALDONADO) 21,00€
Cortado a mano. (80g)

TABLA DE EMBUTIDOS CATALANES 18,00€
Catalana, Longaniza, Bull negro, Bull blanco.

TABLA DE QUESOS CATALANES 21,00€
El Pilós (tierno de vaca), La Bauma Garrotxa (cabra semi seco), Ros Petita Ovella (curada de oveja), Blau Ceretà Molí 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 CHEESEBURGUER DEL ALKIMIA 14,95€
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.

LA MacMORITZ DE PEROL 13,80€
Hamburguesa de butifarra de perol con queso de cabra, patata asada al horno y mayonesa de Perrins. Acompañada de patatas fritas.

DE PECHUGA DE POLLO REBOZADA 9,95€
con mayonesa de curry rojo, lechuga, cilantro y lima.

DE CALAMARES 10,50€
con lechuga, mayonesa y salsa marinera de MORITZ EPIDOR.

EL VEGETARIANO (VG) 🌿 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 crème fraîche, beicon y cebolla.
O la versión gratinada con una pizza de queso rallado.

FLAMMKUCHEN DE MUNTSE (V) 9,95€
Crème fraîche, cebolla con capas finas de queso Munster.

FLAMMKUCHEN IBÉRICA 11,50€
con jamón ibérico, tocino embutido, queso y rúcula.

FLAMMKUCHEN A LA PARMIGIANA 9,95€
de berenjena con mozzarella y tomate.

FLAMMKUCHEN A LA CATALANA 10,50€
con butifarra de Cal Rovira, setas y alioli de membrillo.

COCA DE RECARTÉ TRADICIONAL DE LLEIDA 10,50€
de escalivada y sardina en aceite.

COCA VEGETAL (V) 🌿 10,50€
de berenjena, pimiento rojo, calabacín, judía tierna, tomate y queso de cabra.

LOS PLATOS DE LA CASA

SOPA DE CEBOLLA GRATINADA 10,50€

LA ENSALADA VERDE-VERDE (SG, VG) 🌿 9,50€
con lechuga, hinojo, endibia, judías verdes, espárragos verdes, pepinos, manzana, aceitunas, albahaca, perejil y lima.

ENSALADA DE TOMATE CON VENTRESCA 10,50€

DE ATÚN EN ACEITE (SG) 🌿 10,50€
con cebolla tierna y aceitunas negras.

LAS VERDURAS SALTEADAS (VG) 🌿 10,50€
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.

MACARRONES DE RUSTIDO GRATINADO 11,50€
como los de la abuela... pero mejorados.

MEJILLONES A LA BRAVA 12,00€
Pechas al vapor de MORITZ 7 con sofrito de tomate picante, patatas fritas y crema agria.

PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA 12,00€
acompañada con verduritas.

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.

* Receta de Montse Guillén y FoodCulturaMuseum

16,00€

Y PARA TERMINAR... POSTRES

PASTEL DE CHOCOLATE Y ZANAHORIA (V) 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, aceite y sal.

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, mango y fruta de la pasión. Sorbete de limón, de MORITZ RADLER y de frambuesa.

LEMON PIE DE YUZU Y LIMA (V) 6,00€
con helado de mango y menta.

CREMA CATALANA (SG, V) 5,00€
quemada (o no).

FLAN DE QUESO (V) 5,50€
con frutos rojos y crumble.

DULCES (V) 3,20€
Trufas de cacao y carquiñolis.

NUESTRO PAN

COCA DE SEIS GRANOS UNTADA CON TOMATE (VG) 3,80€

REBANADAS DE PAN RÚSTICO (VG) 3,00€

PAN ESPECIAL PARA CELIACOS (SG) 3,20€

GUARNICIONES

PATATAS FRITAS (SG, VG) 3,75€

ENSALADA DE COGOLLOS (SG, VG) 🌿 3,75€
con vinagreta de miel y mostaza.

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.

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!

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!

MENÚ PARA GRUPOS

(A partir de 10 personas)
Consulta nuestros suculentos menús en la web:
casamoritz.cat

EVENTOS PRIVADOS
Celebra tu evento en las salas de la Fábrica Moritz.
Para más información, contáctanos:
events@moritz.com

EXPERIENCIAS CERVECERAS

CATA CERVEZA MORITZ