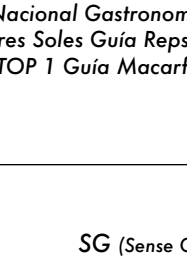


Casa MORITZ BARCELONA

CATALÀ



XEF JORDI VILÀ

Director gastronòmic de la Fàbrica Moritz Barcelona.

Una Estrella Michelin

Premi Nacional Gastronomia 2021

Tres Soles Guia Repsol

TOP 1 Guia Macarifi



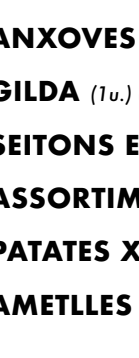
LA CERVEZA QUE T'ESTÀS BEVENT ÉS CERVEZA FRESCA

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

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 6,75€

"Ensaladilla" russa amb doble de tonyina.

ESQUEIXADA DE BACALLÀ (SG) 11,80€

amb olivada i tomàquet.

HUMMUS BARCELONA (VG) 🌿 9,85€

amb samfaina i pa bufat.

OUS ESTRELLATS AMB PERNIL 10,75€

i patates.

OUS ESTRELLATS AMB PEROL (SG) 10,25€

i patates.

TRUITA DE PATATES (VG) 6,95€

feta al moment (amb ceba o sense).

COR DE CARXOFA CONFITADA (1u.) (SG) 6,30€

amb pinyonada, suc de rostit i pernil ibèric.

BRAVES D'AQUI (V) 5,75€

amb alloli i ali picant.

BRAVES D'ALLÀ (V) 5,75€

amb maionesa i salsa de tomàquet picant.

BOMBA DE LA MORITZ 4,75€

farcida de carn i salsa de tomàquet picant.

CALAMAR A LA BRAVA 11,75€

amb alloli i oli picant.

CALAMAR A L'ANDALUSA 11,50€

amb maionesa.

BUNYOLS DE BACALLÀ (6u.) 10,20€

amb all i julivert.

DIDALS DE POLLASTRE 9,50€

marinats i fregits amb maionesa de curri.

DIDALS D'ALBERGINIA EN TEMPURA (VG) 7,95€

feta amb MORITZ 7 i romesco.

ALETES DE POLLASTRE CRUIXENT 8,60€

amb salsa hot mango.

PATATES PFAFFENHOFEN 5,95€

gratinades al forn de llenya amb una carbonara de MORITZ ORIGINAL i bacó.

BACALLÀ A LA ROMANA 13,95€

amb samfaina i salsa tàrtara.

VEDELLA AL CHIMICHURRI (SG) 10,95€

amb puré de patata.

TRIO DE BOTIFARRES CAL ROVIRA (Crua, Perol i Negre) 8,50€

amb mongetes de Santa Pau, saltejades amb all tendre i suc de rostit.

FRICANDÓ DE VEDELLA 12,75€

amb bolets i patates fregides.

COSTELLAM DE PORC ROSTIT 14,20€

amb alls, romaní i farigola, regat amb MORITZ NEGRA i acompanyat amb patates rostides.

LES FUSTES

PERNIL 100% IBÈRIC (MALDONADO) 21,00€

Tallat a mà. (80g)

FUSTA D'EMBOTITS CATALANS 18,00€

Catalana, Llonganissa, Bull negre, Bull blanc.

FUSTA DE FORMATGES CATALANS 21,00€

El Pilós (tendre de vaca), La Bauma Garrotxa (cabra semi sec), Ros Petita Ovella (curat d'ovella), Blau Cereta Moli de Ger (blau de vaca).

Acompanyats de codonyat i picos de pa.

ELS NOSTRES ENTREPANS

ENTREPÀ DE PERNIL IBÈRIC DE GLA 10,50€

EL FRANKFURT DE LA MORITZ 8,75€

amb bacó, ceba i formatge.

LA CHEESEBURGUER DE L'ALKIMIA 14,95€

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.

LA MacMORITZ DE PEROL 13,80€

Hamburguesa de botifarra de perol amb formatge de cabra, patata rostida al forn i maionesa de Perrins. Acompanyada amb patates fregides.

DE PIT POLLASTRE ARREBOSSAT 9,95€

amb maionesa de curri vermell, enciam, coriandre i llima.

DE CALAMARS 10,50€

amb enciam, maionesa i salsa marinera de MORITZ EPIDOR.

EL VEGETARIÀ (VG) 🌿 9,95€

amb albergínia, pebrot vermell, carbassó, mongeta tendra, pesto de llimona, ruca, ceba i tomàquet confiat.

DE PASTRAMI 10,50€

amb maionesa de chimichurri argentí i cogombre en vinagre.

FLAMMKUCHEN I COQUES

FORNEJADES AL NOSTRE FORN DE LLENYA

FLAMMKUCHEN AL NATURAL O GRATINADA 9,40€

L'original amb crème fraîche, bacó i ceba.

O la versió gratinada, amb un pòc de formatge ratllat.

FLAMMKUCHEN DE MUNTSE (V) 9,95€

Crème fraîche, ceba amb capes fines de formatge Munster.

FLAMMKUCHEN IBÈRICA 11,50€

amb pernil ibèric, cansalada embotida, formatge i ruca.

FLAMMKUCHEN A LA PARMIGIANA 9,95€

d'albergínia amb mozzarella i tomàquet.

FLAMMKUCHEN A LA CATALANA 10,50€

amb botifarra de Cal Rovira, bolets i alloli de codonyat.

COCA DE RECAPTE TRADICIONAL DE LLEIDA 10,50€

d'escalivada i sardineta en oli.

COCA VEGETAL (V) 🌿 10,50€

d'albergínia, pebrot vermell, carbassó, mongeta tendra, tomàquet i formatge de cabra.

ELS PLATS DE LA CASA

SOPA DE CEBA GRATINADA 10,50€

L'AMANIDA VERDA-VERDA (SG, VG) 🌿 9,50€

amb enciams, fonoll, endivia, mongeta tendra, espàrrecs verds, cogombres, poma, olives, alfàbrega, julivert i llima.

AMANIDA DE TOMÀQUET AMB VENTRESCA 10,50€

DE TONYINA EN OLI (SG) 🌿

amb ceba tendra i olives negres.

LES VERDURES SALTADES (VG) 🌿 10,50€

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.

MACARRONS DE ROSTIT GRATINATS 11,50€

com els de l'àvia... però millorats.

MUSCLOS A LA BRAVA 12,00€

fets al vapor de l'olla amb sorregit de tomàquet picant, patates fregides i crema àgria.

PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA 12,00€

acompanyat amb verdures.

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, ginebre i mel, servit amb patates fregides.

*Recepta de Montse Guillén i FoodCulturaMuseum

I PER ACABAR... ELS POSTRES

PASTÍS DE XOCOLATA I PASTANAGA (V) 6,00€

amb MORITZ NEGRA i frosting de crema de formatge.

FONDANT DE XOCOLATA (V) 6,00€

amb gelat de MORITZ NEGRA o vainilla.

COCA D'ANÍS (V) 7,50€

amb xocolata, oli i sal.

MIL FULLES DE CREMA (V) 7,50€

amb maduixes i gelat de gerds.

GELATS I SORBETS AL GUST AMB TOPPINGS (SG, VG) 5,00€

Gelats de MORITZ NEGRA, de vainilla, de xocolata, de mango i passió. Sorbets de llimona, de MORITZ RADLER, de gerds.

LEMON PIE DE YUZU I LLIMA (V) 6,00€

amb gelat de mango i menta.

CREMA CATALANA (SG, V) 5,00€

cremada (o no).

FLAM DE FORMATGE (V) 5,50€

amb fruits vermells i crumble.

DOLÇOS (V) 3,20€

Trufes de cacau i carquinyolis.

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) 🌿 3,75€

amb vinagreta de mel i mostassa.

INFORMACIÓ ADICIONAL

Si ho desitges, et pots emportar la consumició sobrant.

Obert tots els dies de l'any.

IVA inclòs / Supplement terrassa +12%

No s'accepten bitllets de 200€ i 500€

Moritz free wifi.



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!



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!

MENÚS PER A GRUPS

(A partir de 10 persones)

Consulta els nostres sucul·lents menús al web:

casamoritz.cat

ESDEVENIMENTS PRIVATS

Celebra el teu esdeveniment a les sales de a la Fàbrica Moritz.

Per a més informació, contacta'ns:

events@moritz.com

EXPERIÈNCIES CERVERES

TAST CERVESA MORITZ