



**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

## TAPAS Y PLATILLOS

<b>LA RUSA DE OJOS AZULES</b> "Ensaladilla" rusa con doble de atún	6,95€
<b>ESQUEIXADA DE BACALAO</b> (SG) con olivada y tomate.	12,25€
<b>HUMMUS BARCELONA</b> (VG) 🌱 con sanfaina y pan soplado.	9,95€
<b>HUEVOS ESTRELLADOS</b> con jamón y patatas.	10,95€
<b>JAMÓN 100% IBÉRICO</b> (80g) (SG)	21,00€
cortado a mano.	
<b>TORTILLA DE PATATAS</b> (SG,V) hecha al momento (con o sin cebolla).	7,10€
<b>CORAZÓN DE ALCAHOFA CONFITADA</b> (1u.) (SG) con piñonada, jugo de rustido y jamón ibérico.	6,35€
<b>BRAVAS DE AQUÍ</b> (V) con alioli y aceite picante.	5,95€
<b>BRAVAS DE ALLÁ</b> (V) con mayonesa y salsa de tomate picante.	5,95€
<b>BOMBA DE LA MORITZ</b> rellena de carne y salsa de tomate picante.	5,20€
<b>CALAMAR A LA ANDALUZA</b> con mayonesa.	11,80€
<b>BUÑUELOS DE BACALAO</b> (6u.) con ajo y perejil.	10,75€
<b>DEDALES DE POLLO</b> marinados y fritos con mayonesa de curry.	9,65€
<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.	8,75€
<b>PATATAS PFAFFENHOFEN</b> gratinadas al horno de leña con una carbonara de MORITZ ORIGINAL y beicon.	6,15€
<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>COSTILLAR DE CERDO ASADO</b> con ajos, romero y tomillo, regado con MORITZ NEGRA y patatas asadas.	14,25€
<b>ALBÓNDIGAS ELABORADAS CON MORITZ NEGRA</b> con tomate, berenjena y picada.	9,75€
<b>NUESTRO WELLINGTON</b> Carrillera de ternera guisada a la MORITZ NEGRA sobre pan de croissant y duxelle de setas.	12,50€

## PARA ACOMPAÑAR LA 1ª MORITZ

<b>SURTIDO DE ACEITUNAS</b> (SG)	3,90€
<b>PATATAS CHIPS</b> (SG,VG)	2,95€
<b>ALMENDRAS SALADAS</b> (SG,VG)	4,20€
<b>CÓCTEL SALADO DE FRUTOS SECOS</b> (SG,VG)	2,95€
<b>ANCHOAS DEL CANTÁBRICO</b> (filete) (SG)	2,90€
<b>BOQUERONES EN VINAGRE</b> (6u.) (SG)	7,30€
<b>GILDA</b> (1u.) (SG)	2,65€
<b>GILDA MATRIMONIO</b> Piparra, anchoa, aceituna y boquerón. (1u.) (SG)	2,65€
<b>ALCAHOFA EN CONSERVA BRASEADA CON VINAGRETA DE LIMÓN</b> (1u.) (V) 🌱	1,50€
<b>PIMIENTOS RELLENOS DE QUESO</b> (SG,V)	5,80€
<b>DADOS DE QUESO CURADO EN ACEITE</b> (SG,V)	6,00€
<b>"LLAMINETS" DE FUET</b>	3,95€

## LAS CROQUETAS CRUJIENTES Y CREMOSAS

<b>DE JAMÓN IBÉRICO</b> (1u.)	2,80€
<b>DE CALAMAR</b> (1u.)	2,80€
<b>DE CALABAZA, ESPINACAS Y JENGIBRE</b> (1u.) (V)	2,80€
<b>DE CALÇOTS CON ROMESCO</b> (1u.) (V)	2,80€
<b>SURTIDO DE 4 CROQUETAS</b> (1 unidad de cada variedad)	10,50€

SG Sin gluten (puede contener trazas), V Apto para vegetarianos, VG Apto para veganos, 🌱 Plato saludable



TABLA DE ALÉRGENOS

### 10% DE DESCUENTO EN 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€  
No está permitido consumir alimentos o  
bebidas ajenos al establecimiento.  
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!



# 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.

9,50€

## FLAMMKUCHEN DE MUNTSE (V)

Crème fraîche, cebolla con capas finas de queso Munster.

9,95€

## FLAMMKUCHEN IBÉRICA

con jamón ibérico, tocino embutido, queso y rúcula.

11,60€

## FLAMMKUCHEN A LA PARMIGIANA (V)

de berenjena con mozzarella y tomate.

9,95€

## FLAMMKUCHEN A LA CATALANA

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

10,60€

## FLAMMKUCHEN NORUEGA

de salmón ahumado, huevo duro, crème fraîche de hierbas y alcaparras, con vinagreta de miel, mostaza e hinojo.

11,20€

## COCA DE RECAPTE TRADICIONAL DE LLEIDA

de escalivada y sardina en aceite.

10,60€

## COCA VEGETAL (V)

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

10,60€

# NUESTROS BOCADILLOS

## EL FRANKFURT DE LA MORITZ

con beicon, cebolla y queso.

8,80€

## 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.

13,85€

## DE PECHUGA DE POLLO REBOZADA

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

9,95€

## EL MORUNO DE LA MORITZ

con cordero adobado con especias y salsa de yogur con pepino y menta.

9,95€

## DE CALAMARES

con lechuga, mayonesa y salsa marinera de MORITZ EPIDOR.

10,60€

## EL VEGETARIANO (V)

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.

10,60€

# EL PICANTÓN A LA MORITZ

## LA ESPECIALIDAD DE LA CASA MORITZ

### EL DE SIEMPRE. EL ORIGINAL 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

## LOS PLATOS DE LA CASA

### LA ENSALADA VERDE-VERDE (SG, VG)

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

9,60€

### SALMOREJO CORDOBÉS

con huevo y virutas de jamón.

9,50€

### ENSALADA DE TOMATE CON VENTRESCA

DE ATÚN EN ACEITE (SG)

con cebolla tierna y aceitunas negras.

10,60€

### 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.

10,60€

### MACARRONES DE RUSTIDO GRATINADOS

como los de la abuela... pero mejorados.

11,95€

### MEJILLONES AL VAPOR DE MORITZ 7

con tomate, tocino, aceite de oliva y patatas fritas.

12,95€

### PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA (SG)

acompañada con verduras.

12,00€

### LA GRAN BANDEJA DE SALCHICHAS

Bockwurst, Wiener, Nürnberger, Bratwurst, Krakauer con chucrut.

16,00€

## Y PARA TERMINAR... POSTRES

### PASTEL DE CHOCOLATE Y ZANAHORIA (V)

con MORITZ NEGRA y frosting de crema de queso.

6,00€

### COCA DE ANÍS (V)

con chocolate, aceite y sal.

7,50€

### CHUCHOS RELLENOS DE CREMA DE YUZU (V)

7,00€

### HELADOS Y SORBETES AL GUSTO CON TOPPING (V)

Helados de MORITZ NEGRA, de vainilla, de chocolate. Sorbetes de limón, de MORITZ RADLER, frutos rojos, mango y fruta de la pasión.

5,50€

### COCO HELADO (V)

con chocolate, fruta de la pasión y piña al ron.

6,00€

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

con helado de mango y menta.

6,00€

### CREMA CATALANA (SG, V)

quemada (o no).

5,50€

### FLAN DE QUESO (V)

con frutos rojos y crumble.

5,50€

### DULCES (V)

Trufas de cacao y carquiñolis.

3,20€

## GUARNICIONES

### PATATAS FRITAS (VG)

3,85€

### ENSALADA DE COGOLLOS (SG, VG)

con vinagreta de miel y mostaza.

3,75€

## NUESTRO PAN

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

3,80€

### REBANADAS DE PAN RÚSTICO (VG)

3,25€

### PAN ESPECIAL PARA CELÍACOS (SG, VG)

3,60€



### EVENTOS PRIVADOS

Celebra tu evento en las salas de la Fábrica Moritz.

Para más información, contáctanos:

events@moritz.com

### MENÚ PARA GRUPOS

(A partir de 10 personas)

Consulta nuestros succulentos menús en la web:

casamoritz.cat

### EXPERIENCIAS CERVECERAS

CATA CERVEZA MORITZ

