



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 1a MORITZ

ASSORTIMENT D'OLIVES (SG)	3,90€
PATATES XIPS (SG, VG)	2,95€
AMETLLES SALADES (SG, VG)	4,20€
CÒCTEL SALAT DE FRUITS SECS (SG, VG)	2,95€
ANXOVES DEL CANTÀBRIC (filet) (SG)	2,90€
SEITONS EN VINAGRE (6u.) (SG)	7,30€
GILDA (1u.) (SG)	2,65€
GILDA MATRIMONI Piparra, anxova, oliva i seitó. (1u.) (SG)	2,65€
CARXOFA EN CONSERVA A LA BRASA AMB VINAGRETA DE LLIMONA (1u.) (V)	1,50€
PEBROTETS FARCITS DE FORMATGE (SG, V)	5,80€
DAUS DE FORMATGE CURAT EN OLI (SG, V)	6,00€
LLAMINETS DE FUET	3,95€

LES CROQUETES CRUIXENTS I CREMOSES

DE PERNIL IBÈRIC (1u.)	2,80€
DE CALAMAR (1u.)	2,80€
DE CARBASSA, ESPINACS I GINGEBRE (1u.) (V)	2,80€
DE CALÇOTS AMB ROMESCO (1u.) (V)	2,80€
ASSORTIMENT DE 4 CROQUETES (1 unitat de cada varietat)	10,50€

SG Sense gluten (pot contenir traces), V Apte per a vegetarians, VG Apte per a vegans, Plat saludable

TAPES I PLATETS

LA RUSSA D'ULLS BLAUS "Ensaladilla" russa amb doble de tonyina.	6,95€
ESQUEIXADA DE BACALLÀ (SG) amb olivada i tomàquet.	12,25€
HUMMUS BARCELONA (VG) amb samfaina i pa bufat.	9,95€
OUS ESTRELLATS amb pernil i patates.	10,95€
PERNIL 100% IBÈRIC (80g) (SG) tallat a mà.	21,00€
TRUITA DE PATATES (SG, V) feta al moment (amb ceba o sense).	7,10€
COR DE CARXOFA CONFITADA (1u.) (SG) amb pinyonada, suc de rostit i pernil ibèric.	6,35€
BRAVES D'AQUÍ (V) amb allioli i ali picant.	5,95€
BRAVES D'ALLÀ (V) amb maionesa i salsa de tomàquet picant.	5,95€
BOMBA DE LA MORITZ farcida de carn i salsa de tomàquet picant.	5,20€
CALAMAR A L'ANDALUSA amb maionesa.	11,80€
BUNYOLS DE BACALLÀ (6u.) amb all i julivert.	10,75€
DIDALS DE POLLASTRE marinats i fregits amb maionesa de curri.	9,65€
DIDALS D'ALBERGÍNIA EN TEMPURA (VG) feta amb MORITZ 7 i romesco.	7,95€
ALETES DE POLLASTRE CRUIXENT amb salsa hot mango.	8,75€
PATATES PFAFFENHOFEN gratinades al forn de llenya amb una carbonara de MORITZ ORIGINAL i bacó.	6,15€
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€
COSTELLAM DE PORC ROSTIT amb alls, romaní i farigola, regat amb MORITZ NEGRA i patates rostides.	14,25€
MANDONGUILLES ELABORADES AMB MORITZ NEGRA amb tomàquet, albergínia i picada.	9,75€
EL NOSTRE WELLINGTON Galta de vedella guisada a la MORITZ NEGRA sobre pa de croissant i duxelle de bolets.	12,50€



TAULA D'AL·LÈRGENS

10% DE DESCOMPTE A LA MORITZ STORE
 Ara, per consumir a la nostra cerveseria, tens un 10% de descompte a la MORITZ STORE.
 Recordat d'ensenyar el tiquet!

INFORMACIÓ ADICIONAL
 Si vols, 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€
 No està permès consumir aliments o begudes externs a l'establiment.
 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!



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.	9,50€
FLAMMKUCHEN DE MUNTZER (V) Crème fraîche, ceba amb capes fines de formatge Munster.	9,95€
FLAMMKUCHEN IBÈRICA amb pernil ibèric, cansalada embotida, formatge i ruca.	11,60€
FLAMMKUCHEN A LA PARMIGIANA (V) d'albergínia amb mozzarella i tomàquet.	9,95€
FLAMMKUCHEN A LA CATALANA amb botifarra de Cal Rovira, bolets, allioli i codonyat.	10,60€
FLAMMKUCHEN NORUEGA 🌿 de salmó fumat, ou dur, crème fraîche d'herbes i encurtits, amb vinagreta de mel, mostassa i fonoll.	11,20€
COCA DE RECAPTE TRADICIONAL DE LLEIDA d'escalivada i sardineta en oli.	10,60€
COCA VEGETAL (V) 🌿 d'albergínia, pebrot vermell, carbassó, mongeta tendra, tomàquet i formatge de cabra.	10,60€

ELS NOSTRES ENTREPANS

EL FRANKFURT DE LA MORITZ amb bacó, ceba i formatge.	8,80€
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 rostita al forn i maionesa de Perrins. Acompanyada amb patates fregides.	13,85€
DE PIT POLLASTRE ARREBOSSAT amb maionesa de curri vermell, enciam, coriandre i llima.	9,95€
EL MORUNO DE LA MORITZ amb xai adobat amb espècies i salsa de iogurt amb cogombre i menta.	9,95€
DE CALAMARS amb enciam, maionesa i salsa marinera de MORITZ EPIDOR.	10,60€
EL VEGETARIÀ (V) 🌿 amb albergínia en tempura feta amb MORITZ 7, alvocat, pesto de llimona, ruca, ceba i tomàquet confitat.	9,95€
DE PASTRAMI amb maionesa de chimichurri argentí i cogombre en vinagre.	10,60€

EL POLLASTRÓ A LA MORITZ L'ESPECIALITAT DE LA CASA MORITZ

EL DE SEMPRE. L'ORIGINAL POLLASTRÓ CUIT AL FORN SOBRE UNA LLAUNA DE CERVESA MORITZ marinat amb soja, gíngebre i mel, servit amb patates fregides. <i>*Recepta de Montse Guillén i FoodCulturaMuseum</i>	16,00€
--	--------

ELS PLATS DE LA CASA

L'AMANIDA VERDA-VERDA (SG, VG) 🌿 amb enciams, fonoll, endivia, mongeta tendra, espàrrecs verds, cogombres, poma, olives, alfàbrega, julivert i llima.	9,60€
SALMOREJO CORDOVÈS 🌿 amb ou i encenalls de pernil.	9,50€
AMANIDA DE TOMÀQUET AMB VENTRESCA DE TONYINA EN OLI (SG) 🌿 amb ceba tendra i olives negres.	10,60€
LES VERDURES SALTEJADES (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.	10,60€
MACARRONS DE ROSTIT GRATINATS com els de l'àvia... però millorats.	11,95€
MUSCLOS AL VAPOR DE MORITZ 7 amb tomàquet, cansalada, oli d'oliva i patates fregides.	12,95€
PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA (SG) 🌿 acompanyat amb verduretes.	12,00€
LA GRAN PLATA DE SALSITXES Bockwurst, Wiener, Nürnberger, Bratwurst, Krakauer amb xucrut.	16,00€

I PER ACABAR... ELS POSTRES

PASTÍS DE XOCOLATA I PASTANAGA (V) amb MORITZ NEGRA i frosting de crema de formatge.	6,00€
COCA D'ANÍS (V) amb xocolata, oli i sal.	7,50€
XUIXOS FARCITS DE CREMA DE YUZU (V) amb gelat de mango i menta.	7,00€
GELATS I SORBETS AL GUST AMB TOPPINGS (V) Gelats de MORITZ NEGRA, de vainilla, de xocolata. Sorbets de llimona, de MORITZ RADLER, fruits vermells, mango i fruita de la passió.	5,50€
COCO GELAT (V) amb xocolata, fruita de la passió i pinya al rom.	6,00€
LEMON PIE DE YUZU I LLIMA (V) amb gelat de mango i menta.	6,00€
CREMA CATALANA (SG, V) cremada (o no).	5,50€
FLAM DE FORMATGE (V) amb fruits vermells i crumble.	5,50€
DOLÇOS (V) Trufes de cacau i carquinyolis.	3,20€

GUARNICIONS

PATATES FREGIDES (VG)	3,85€
AMANIDA DE CABDELLS (SG, VG) 🌿 amb vinagreta de mel i mostassa.	3,75€

EL NOSTRE PA

COCA DE SIS GRANS SUCAT AMB TOMÀQUET (VG)	3,80€
LLESQUES DE PA RÚSTIC (VG)	3,25€
PA ESPECIAL PER A CELÍACS (SG, VG)	3,60€



ESDEVENIMENTS PRIVATS

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

events@moritz.com

MENÚS PER A GRUPS

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

casamoritz.cat

EXPERIÈNCIES CERVESERES

TAST CERVESA MORITZ

