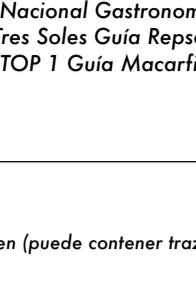


# Casa MORITZ BARCELONA

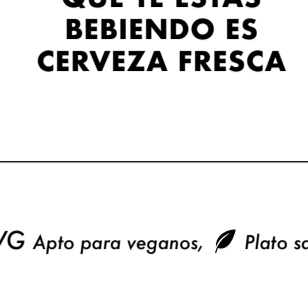
CASTELLANO



**CHEF JORDI VILÀ**

Director gastronómico de la  
Fábrica Moritz Barcelona.

Una Estrella Michelin  
Premio Nacional Gastronomía 2021  
Tres Salas Guía Repsol  
TOP 1 Guía Macarfi



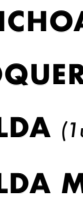
**LA CERVEZA  
QUE TE ESTÁS  
BEBIENDO ES  
CERVEZA FRESCA**

SG Sin gluten (puede contener trazas), V Apto para vegetarianos, VG Apto para veganos, 🍃 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 1ª MORITZ

**SURTIDO DE ACEITUNAS** (SG) 3,90€

**PATATAS CHIPS** (SG, VG) 2,95€

**ALMENDRAS SALADAS** (SG, VG) 4,20€

**CÓCTEL SALADO DE FRUTOS SECOS** (SG, VG) 2,95€

**ANCHOAS DEL CANTÁBRICO** (filete) (SG) 2,90€

**BOQUERONES EN VINAGRE** (6ú.) (SG) 7,30€

**GILDA** (1u.) (SG) 2,65€

**GILDA MATRIMONIO** Piparra, anchoa, aceituna y boquerón. (1u.) (SG) 2,65€

**ALCACHOFA EN CONSERVA BRASEADA CON VINAGRETA DE LIMÓN** (1u.) (V) 🍃 1,50€

**PIMIENTOS RELLENOS DE QUESO** (SG, V) 5,80€

**DADOS DE QUESO CURADO EN ACEITE** (SG, V) 6,00€

**"LLAMINETS" DE FUET** 3,95€

## LAS CROQUETAS CRUJIENTES Y CREMOSAS

**DE JAMÓN IBÉRICO** (1u.) 2,80€

**DE CALAMAR** (1u.) 2,80€

**DE CALABAZA, ESPINACAS Y JENGIBRE** (1u.) (V) 2,80€

**DE CALÇOTS CON ROMESCO** (1u.) (V) 2,80€

**SURTIDO DE 4 CROQUETAS** (1 unidad de cada variedad) 10,50€

## TAPAS Y PLATILLOS

**LA RUSA DE OJOS AZULES** 6,95€  
"Ensaladilla" rusa con doble de atún

**ESQUEIXADA DE BACALAO** (SG) 12,25€  
con olivada y tomate.

**HUMMUS BARCELONA** (VG) 🍃 9,95€  
con sanfaina y pan soplado.

**HUEVOS ESTRELLADOS** 10,95€  
con jamón y patatas.

**JAMÓN 100% IBÉRICO** (80g) (SG) 21,00€  
cortado a mano.

**TORTILLA DE PATATAS** (SG, V) 7,10€  
hecha al momento (con o sin cebolla).

**CORAZÓN DE ALCACHOFA CONFITADA** (1u.) (SG) 6,35€  
con piñonada, jugo de rustido y jamón ibérico.

**BRAVAS DE AQUÍ** (V) 5,95€  
con alioli y aceite picante.

**BRAVAS DE ALLÀ** (V) 5,95€  
con mayonesa y salsa de tomate picante.

**BOMBA DE LA MORITZ** 5,20€  
rellena de carne y salsa de tomate picante.

**CALAMAR A LA ANDALUZA** 11,80€  
con mayonesa.

**BUÑUELOS DE BACALAO** (6ú.) 10,75€  
con ajo y perejil.

**DEDALES DE POLLO** 9,65€  
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** 8,75€  
con salsa hot mango.

**PATATAS PFAFFENHOFEN** 6,15€  
gratinadas al horno de leña con una carbonara de MORITZ ORIGINAL y beicon.

**BACALAO A LA ROMANA** 13,95€  
con sanfaina y salsa fàrtara.

**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.

**COSTILLAR DE CERDO ASADO** 14,25€  
con ajos, romero y tomillo, regado con MORITZ NEGRA y patatas asadas.

**ALBÓNDIGAS ELABORADAS CON MORITZ NEGRA** 9,75€  
con tomate, berenjena y picada.

**NUESTRO WELLINGTON** 12,50€  
Carrillera de ternera guisada a la MORITZ NEGRA sobre pan de croissant y duxelle de setas.

## FLAMMKUCHEN Y COCAS HORNEADAS EN NUESTRO HORNO DE LEÑA

**FLAMMKUCHEN AL NATURAL O GRATINADA** 9,50€  
La original con crème fraîche, beicon y cebolla.  
O la versión gratinada con una pizca de queso rallado.

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

**FLAMMKUCHEN IBÉRICA** 11,60€  
con jamón ibérico, tocino embutido, queso y rúcula.

**FLAMMKUCHEN A LA PARMIGIANA** (V) 9,95€  
de berenjena con mozzarella y tomate.

**FLAMMKUCHEN A LA CATALANA** 10,60€  
con butifarra de Cal Rovira, setas, alioli y membrillo.

**FLAMMKUCHEN NORUEGA** 🍃 11,20€  
de salmón ahumado, huevo duro, crème fraîche de hierbas y alcaparras,  
con vinagreta de miel, mostaza e hinojo.

**COCA DE RECAPTE TRADICIONAL DE LLEIDA** 10,60€  
de escalivada y sardina en aceite.

**COCA VEGETAL** (V) 🍃 10,60€  
de berenjena, pimiento rojo, calabacín, judía tierna,  
tomate y queso de cabra.

## NUESTROS BOCADILLOS

**EL FRANKFURT DE LA MORITZ** 8,80€  
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 a punto picante.  
Acompañada con patatas fritas.

**LA MacMORITZ DE PEROL** 13,85€  
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.

**EL MORUNO DE LA MORITZ** 9,95€  
con cordero adobado con especias y salsa de yogur con pepino y menta.

**DE CALAMARES** 10,60€  
con lechuga, mayonesa y salsa marinera de MORITZ EPIDOR.

**EL VEGETARIANO** (V) 🍃 9,95€  
con berenjena en tempura de MORITZ 7, aguacate, pesto de limón, rúcula, cebolla y tomate confitado.

**DE PASTRAMI** 10,60€  
con mayonesa de chimichurri argentino y pepino en vinagre.

## EL PICANTÓN A LA MORITZ LA ESPECIALIDAD DE LA CASA MORITZ

**EL DE SIEMPRE. EL ORIGINAL PICANTÓN COCIDO** 16,00€

**AL HORNO SOBRE UNA LATA DE CERVEZA MORITZ**  
marinado con soja, jengibre y miel, servido con patatas fritas.

\*Receta de Montse Guillén y FoodCulturaMuseum

## LOS PLATOS DE LA CASA

**LA ENSALADA VERDE-VERDE** (SG, VG) 🍃 9,60€  
con lechuga, hinojo, endibia, judías verdes, espárragos verdes,  
pepinos, manzana, aceitunas, albahaca, perejil y lima.

**SALMOREJO CORDOBÉS** 🍃 9,50€  
con huevo y virutas de jamón.

**ENSALADA DE TOMATE CON VENTRESCA DE ATÚN EN ACEITE** (SG) 🍃 10,60€  
con cebolla tierna y aceitunas negras.

**LAS VERDURAS SALTEADAS** (VG) 🍃 10,60€  
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 GRATINADOS** 11,95€  
como los de la abuela... pero mejorados.

**MEJILLONES AL VAPOR DE MORITZ 7** 12,95€  
con tomate, tocino, aceite de oliva y patatas fritas.

**PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA** (SG) 🍃 12,00€  
acompañada con verduritas.

**LA GRAN BANDEJA DE SALCHICHAS** 16,00€  
Bockwurst, Wiener, Nürnberger, Bratwurst, Krakauer con chucrut.

## Y PARA TERMINAR... POSTRES

**PASTEL DE CHOCOLATE Y ZANAHORIA** (V) 6,00€  
con MORITZ NEGRA y frosting de crema de queso.

**COCA DE ANÍS** (V) 7,50€  
con chocolate, aceite y sal.

**CHUCHOS RELLENOS DE CREMA DE YUZU** (V) 7,00€

**HELADOS Y SORBETES AL GUSTO CON TOPPINGES** (V) 5,50€  
Helados de MORITZ NEGRA, de vainilla, de chocolate. Sorbetes de limón,  
de MORITZ RADLER, frutos rojos, mango y fruta de la pasión.

**COCO HELADO** (V) 6,00€  
con chocolate, fruta de la pasión y piña al ron.

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

**CREMA CATALANA** (SG, V) 5,50€  
quemada (a no).

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

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

## GUARNICIONES

**PATATAS FRITAS** (VG) 3,85€

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

## 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€

### 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.

TABLA DE ALÉRGENOS



### 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

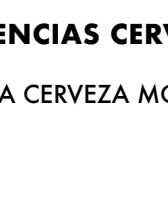
Entra en el QR, suscríbete a nuestro boletín y consigue un 5% de descuento en tu primera compra. ¡Lo querrás comprar todo! ¡Salud!

### MENÚ PARA GRUPOS

(A partir de 10 personas)

Consulta nuestros suculentos menús en la web:

[casamoritz.cat](http://casamoritz.cat)



### EVENTOS PRIVADOS

Celebra tu evento en las salas de la Fábrica Moritz.

Para más información, contáctanos:

[events@moritz.com](mailto:events@moritz.com)



### EXPERIENCIAS CERVECERAS

CATA CERVEZA MORITZ