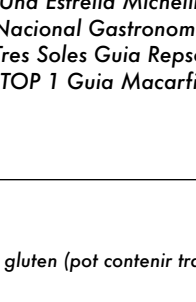


Casa MORITZ BARCELONA

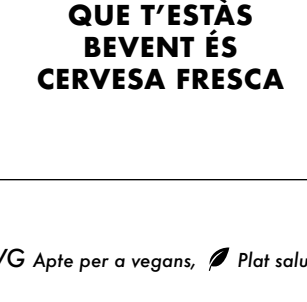
CATALÀ



XEF JORDI VILÀ

Director gastronòmic de la Fàbrica Moritz Barcelona.

Una Estrella Michelin
Premi Nacional Gastronomia 2021
Tres Soles Guia Repsol
TOP 1 Guia Macarfi



LA CERVESA QUE T'ESTÀS BEVENT ES CERVESA FRESCA

SG Sense gluten (pot contenir traces), V Apte per a vegetarians, VG Apte per a vegans, 🍃 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 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€
PEBOTETS 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€

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'AQUI (V) amb all 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'ALBERGINIA EN TEMPURA (VG) feta amb MORITZ 7 i romesco. 7,95€
ALETES DE POLLASTRE CRUIXENT amb salsa hot mango. 8,75€
PATINATES PFÄFFENHOFEN gratinades al forn de llenya amb una carbonara de MORITZ ORIGINAL i bacó. 6,15€
BACALLÀ A LA ROMANA amb samfaina i salsa fàrta. 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, romani 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€

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 MUNSER (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 AMB MOZZARELLA I CODONYAT amb botifarra de Cal Rovira, bolets, all 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 CHEESEBURGER DE L'ALKIMIA Hamburguesa de vaca, formatge, duxelle de col caramel·litzada i bolets amb un toc de raïfort i salsa barbaoca MORITZ un punt picant. Acompanyada amb patates fregides. 14,95€
LA MacMORITZ DE PEROL Hamburguesa de botifarra de perol amb formatge de cabra, patata rostida 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 MORUN 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) 🍃 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. 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 16,00€
marinat amb soja, gíngebre i mel, servit amb patates fregides.
*Recepta de Montse Guillén i FoodCulturaMuseum

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€
SÀLMOREJO 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 Backwurst, Wiener, Nürnberger, Bratwurst, Krakauer amb xucret. 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) 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€
COCOLAT (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€

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.

TAULA D'AL·LÈRGENS



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 sucullents menús al web:

casamoritz.cat

ESDEVENIMENTS PRIVATS

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

events@moritz.com

EXPERIÈNCIES CERSESERES

TAST CERVESA MORITZ